

Autour de la table

LA COCHONAILLE	19.
Rosette, chorizo, lomo, jambon Serrano, jambon aux herbes, pâté de campagne, câpres.	
LE FROMAGER	19.
Assortiment de 4 fromages affinés de «La Ferme de Kerouzine» & confiture.	
L'ÉTAL	25.
Ceviche de daurade thaï & péruvien, carpaccio de lieu, tarama, rillettes de la mer, 3 huîtres n°3 de St-Phil.	
LE MEZZE MÉDITERRANÉEN ⑤	22.
Houmous à la menthe & basilic, guacamole, tapenade tomates séchées, pan con tomate & sésame, pain pita, olives italiennes & câpres.	
LA BIG PLANCHE	39.
Pas de jaloux ! Une compilation des 4 planches.	

TARAMA	9.
RILLETTES DE LA MER	10.
HOUMOUS À LA MENTHE ET BASILIC* ⑤	9.
GUACAMOLE* ⑤	9.
TAPENADE TOMATES SÉCHÉES*	9.
PAN CON TOMATE, SÉSAME & BASILIC ⑤	10.
PAN CON TOMATE Y JAMBON SERRANO	12.
CEBO IBÉRICO affiné 30 mois & CÂPRES	19.
* servi avec pain pita	

Les entrées

GASPACHO ⑤	10.
Tomates, concombres & pastèques, quenelle de fromage frais au piment d'Espelette, miel & menthe.	
ŒUF COCOTTE FAÇON GRAND-MÈRE ⑤	9.
Crème d'épinards, tombée de jeunes pousses & mouillettes au beurre.	
ACCRAS DE MORUE ⑤	9.
Sauce mangue & gingembre (x5).	
LITTLE CEVICHE	11.
Daurade, lait de coco, coriandre, citron vert, grenades, fruits de la passion.	
BURRATA ⑤	15.
Burrata, tomates d'antan, pesto de pistache, vinaigrette à la figue.	
BAO BUN	12.
Pain Bao, poulet effiloché cuit dans un bouillon asiatique, sauce thaï, choux chinois, mayonnaise jalapeños & coriandre, pickles.	
OS À MOËLLE	14.
Fleur de sel, pain de «La Boulange».	
CARPACCIO DE LIEU	13.
Lieu jaune en carpaccio, huile verte & pamplemousse, oignons rouge, coriandre & menthe, gingembre.	

Le coquillage de St.Phil

Huîtres n°3 «Les viviers de St-Philibert»	
LES 6	12.
LES 9	17.
LES 12	22.

Côté fraîcheur

CAESAR	20.
Poulet pané façon corn flakes, sauce caesar, parmesan, croûtons, œuf dur, mélange mesclun, pickles.	
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU	22.
(180g) Charolais, sauce tartare maison, câpres, cornichons, échalottes, jaune d'œuf & frites fraîches.	
SALADE GRECQUE ⑤	19.
Tomates anciennes, concombres, féta, olives, pastèques et huile d'olive parfumée au zaatar.	

Sur le pouce

Accompagné de frites fraîches !

LE CLASSIQUE	18.
Pain burger, bœuf haché (150g), sauce ketchup mustard, tomates, cornichons, oignons, mesclun, cheddar fumé.	
LE DOUBLE BACON	21.
Pain burger, double bœuf haché (300g), bacon, sauce ketchup mustard, tomates, cornichons, oignons, mesclun, cheddar fumé.	
TACOS DE PULLED PORK	19.
Éffiloché de porc mariné, tortillas de blé, poivrenade, mayonnaise jalapeños & coriandre, coriandre fraîche, pico de gallo.	
CLUB PBLT	19.
Pain de mie toasté, poulet, bacon au paprika fumé, scamorza, tomates, salade & mayonnaise cerfeuil.	

Les grillades

BAVETTE D'ALOYAU	22.
(220g) VBF, race à viande.	
ENTRECÔTE	30.
(300g) Normande.	
CÔTE DE COCHON	22.
(250g) Saumurée, sauce moutarde à l'ancienne.	
PITA	27.
(250g) Faux filet mariné, pain pita, coleslaw, salsa verde, poivrenade & pico de gallo.	
LE TIGRE QUI PLEURE	30.
(200g) Filet de bœuf Normand, menthe, coriandre, noix de cajou, piments oiseaux, sauce thaï.	
1/2 POULET RÔTI	20.
(Environ 400g) Poulet jaune.	

En duo

ENTRECÔTE	29/pers.
(600g) Normande.	
CÔTE DE BŒUF	36/pers.
(Environ 1,2kg).	
CAVOK CLUB PARTY	38/pers.
(Environ 800g de viandes) Faux filet mariné, 1/2 poulet, côte de cochon.	



Viandes d'exception

ÉLÉGANCE & TRADITION

Un persillage intense apportant tendreté et un goût fondant unique.

BAVETTE D'ALOYAU WAGYU (200g) 和牛	39.
FAUX-FILET WAGYU (250g) 和牛	59.
ENTRECÔTE RUBIA GALLEGA (300g)	79.

Les poissons

CEVICHE THAÏ ⑤	20.
Daurade, citron vert, coriandre, sésame, piments oiseaux.	
CEVICHE PÉRUVIEN	21.
Daurade, lait de coco, coriandre, citron vert, grenades, fruits de la passion.	
POULPE	25.
Snacké au barbecue, pico de gallo, grenades, sésames, purée de pommes de terre.	
LIEU JAUNE	22.
Bouillon thaï citronnelle & miso au coco, choux pakchoï, pommes de terre grenaille, pickles de gingembre.	

Les moules

Servies avec frites fraîches.

MARINIÈRES	17,5.
BRETONNES	18,9.
Cidre, oignons & andouille.	

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES FRAÎCHES
PURÉE DE POMMES DE TERRE
LÉGUMES GRILLÉS AU BARBECUE
COLESLAW
FRITES À L'HUILE DE TRUFFE & PARMESAN (+4€)
POMMES DE TERRE GRENAILLE
SUCRINES (VINAIGRETTE À LA FIGUE, ÉCHALOTES)

SAUCES MAISON

POIVRE
MOUTARDE À L'ANCIENNE
BÉARNAISE
MAYONNAISE JALAPEÑOS & CORIANDRE
BARBECUE
ROQUEFORT

NOS MENUS

ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT

22€

GASPACHO ①
Tomates, concombres & pastèques,
quenelle de fromage frais au piment
d'Espelette, miel & menthe.
TACOS DE PULLED PORK
Éffiloché de porc, tortillas de blé,
poivrenade, mayonnaise jalapeños &
coriandre, coriandre fraîche, pico de gallo.

ENTRÉE

PLAT

DESSERT

LE CAFÉ DES GOURMANDISES

3 gourmandises faites maison.

*Formule servie uniquement de 12 h à 14 h du lundi au vendredi, hors jours fériés

ENTRÉE + PLAT
+ DESSERT

27€

ACCRAS DE MORUE (X5) ②
Sauce mangue & gingembre.

CEVICHE PÉRUVIEN
Daurade, lait de coco, coriandre,
citron vert, grenade,
fruits de la passion .

LES PARFUMS DE NOS GLACES & SORBETS

Vanille / Chocolat / Caramel au beurre salée /
Citron vert / Passion / Framboise / Yaourt
Glaces **Terres Bleues**



Les gourmandises

CAFÉ GOURMAND	9.
IRISH GOURMAND	14.
ROEDERER GOURMAND	16.

Coupe de champagne Roederer Collection (12cl).

Les douceurs

MOUSSE AU CHOCOLAT	7.
PROFITEROLES	10.

X2 / Coulis chocolat maison, boules vanille,
amandes effilées.

FRUITS FRAIS DU VERGER	9.
------------------------	----

Salade de fruits de saison, sirop d'agrumes &
menthe.

BRIOCHE PERDUE	9.
----------------	----

Brioche de «La Boulange», caramel au beurre
salé, boule vanille.

COOKIES	8.
---------	----

Sauce chocolat & caramel au beurre salé,
glace vanille & amandes effilées.

SUNDAY BY LE CAVOK	10.
--------------------	-----

Glace yaourt, noisettes et amandes, sauce
caramel au beurre salé & chocolat.

PAVLOVA	10.
---------	-----

Meringue, crème chantilly, fruits de saison.

Glaces

1 BOULE	4.
2 BOULES	6,5.
3 BOULES	8,5.
SUPPLÉMENT CHANTILLY	1.
AFFOGATO	5,5.

Une boule vanille & un expresso.

DAME BLANCHE	9.
--------------	----

Deux boules vanille, chantilly, amandes effilées
& sauce chocolat maison.

Crêpes maison

SUCRE	4.
CHOCOLAT	5.
CARAMEL AU BEURRE SALÉ	5.
NUTELLA	6.
LA BUENO	9.

Nutella, chantilly, Kinder Maxi & Schoko-Bons.

ÉTÉ 2026