

CARTE DU RESTAURANT



Les Voiles de Cayola pour des soirées inoubliables pour vos événements privés ou professionnels

Nos espaces privatifs



Salle principale
30/60 Pers.



Terrasse
100 Pers.



Le Salon
15/30 Pers.

Pour tout renseignement, consultez notre site internet : www.lesvoilesdecayola.fr



NOTRE HISTOIRE

Depuis presque 100 ans, cet emplacement mythique de la baie de Cayola logeait un des plus hauts lieux des nuits sablaises. Connu sous le nom de « Refuge » ou encore « Malibu » l'établissement faisait danser jusqu'au lever du soleil les amoureux de la nuit.

Cette discothèque face à la mer, annonça la fermeture définitive de ces activités nocturnes en 2021.

AUJOURD'HUI

En 2023, ce « lieu de la nuit » des années 50 accueille un nouveau concept : le « bar lounge ». Cette idée est celle de José Andrade, entrepreneur et créateur sablais. Déjà amoureux de l'endroit des années avant la fermeture de la célèbre discothèque, cet as des affaires immobilières a tout prévu.

« Les Voiles de Cayola » sera un bar d'ambiance unique, offrant des couchers de soleil et un point de vue exceptionnel sur l'océan. Il lance le projet de ses propres mains, et après un an et demi de travaux, le bar lounge ouvre ses portes.

L'année 2024 marque une nouvelle évolution : le développement du restaurant des Voiles.

Bonne lecture !



NOS TAPAS POUR 2

Eperlans frits.....	9€	Seiche à la persillade.....	14,50€
Saucisson nature.....	9,50€	Saucisson flambé.....	15€
Camembert rôti.....	9,90€	Gravlax de saumon.....	15€
4 Beignets de morue traditionnelle..	10€	Poulpe à la Portugaise.....	18€

PLANCHES

Planche Charcuterie. 19€	Planche fromage.....	19€	6 Huîtres.....	13€	
Planche Ibérique.....	19€	Planche mixte.....	22,50€	12 Huîtres.....	21€

HUÎTRES

PLATS

Carpaccio de bœuf roquette parmesan.....	17€	La morue des voiles.....	21,50€
Le Burger des Voiles.....	19,50€	Gambas Grillées.....	27€
Salade César.....	19,50€	Poulpe grillé.....	27€
Salade Burrata Copa.....	19,50€	Thon rouge aux légumes de saison....	27€
Poulet grillé (Churrasco).....	21,50€	Côte de bœuf pour 2.....	72€
Brochettes de bœuf aux légumes de saison.	21,50€	Plateau de fruit de mer (sur Réserveation).....	85€

COCHON DE LAIT ENTIER

270€ POUR 10 PERSONNES

Garniture suppl. : frites, salade, légumes du moment

Nos sauces : Poivre, bleu, chimichurri

DESSERTS

Pasteis de natas.....	4,90€	Tiramisu à la fraise.....	7.50€
Salade de fruits.....	4,90€	Baba au rhum.....	9,50€
Moelleux au chocolat.....	6,50€	Profiteroles et son chocolat.....	9,50€
La tarte au citron des Voiles.....	6,50€		





Circonférence crêpe : 40cm

9,50€ GAUFRES | 4,50€ CRÊPES

Nutella, caramel, chocolat
Sucre classique / Sucre glace / Beurre sucre

3,50€ GLACES

Vanille, citron, fraise, chocolat, caramel,
menthe choco, café ou passion

CRÊPES DES VOILES

Chocolat..... 13,50€

Boule de glace au chocolat, banane, chantilly, amandes caramélisées, sauce chocolat.

Fruits rouge..... 13,50€

Boule de glace à la fraise, fraises fraîches, éclats de pistache, chantilly et son coulis de fruits rouges.

La citron..... 13,50€

Sorbet citron, chantilly, son coulis de citron et zestes de citron.

La caramel..... 13,50€

Boule de glace au caramel, chantilly, éclats de spéculoos, amandes caramélisées et son coulis de caramel.



COUPES

Dame blanche..... 9,50€

Chocolat..... 9,50€

Caramel..... 9,50€

Fruits rouges..... 9,50€

Colonel..... 10,50€

Banana split..... 10,50€



Photos non contractuelles



COCKTAILS

Short drinks

Les Voiles de Cayola <i>Gin, citron vert, curaçao</i>	11€
Margarita <i>Tequila, cointreau, citron vert</i>	11€
Ti punch <i>Rhum blanc, sirop de sucre de canne, citron vert</i>	11€
Caïpirinha <i>Cachaça, citron vert, sucre de canne</i>	11€
Whiskies sour <i>Whisky, jus de citron, sirop de sucre de cannes, angostura</i>	11€
Negroni <i>Gin, campari, martini rouge, orange</i>	11€
Daiquiri de l'océan <i>Rhum blanc, sirop de sucre de cannes, jus de citron vert</i>	11€
Expresso martini <i>Vodka, expresso (café), sirop de sucre de canne, liqueur de café</i>	11€
Purple lady <i>Gin, crème de violette, cointreau, jus de citron vert</i>	11€
Cosmopolitan <i>Vodka, jus de cranberry, jus de citron, cointreau</i>	11€

Sans Alcool

Virgin Mojito <i>Citron vert, menthe, eau gazeuse, cassonade</i>	9€
Virgin spritz <i>Crodino, eau gazeuse, tranche d'orange</i>	9€
Virgin Colada <i>Jus d'ananas, lait de coco, jus de citron</i>	9€
Cocktail des îles <i>Mangue, maracuja, ananas, goyave, citron vert</i>	9€

Long drinks

Gin tonic <i>Gin, Schweppes tonic</i>	14€
Americano <i>Campari, martini rosso, perrier, glace, tranche d'orange</i>	11€
Tequila sunrise <i>Tequila, jus d'orange, grenadine, tranche d'orange</i>	11€
Bloody mary <i>Vodka, jus de citron, gouttes de Tabasco, sel de céleri, jus de tomate</i>	11€
Mojito <i>Rhum, citron vert, menthe, eau gazeuse, cassonade</i>	12,50€
Spritz Aperol <i>Apérol, perrier, prosecco, tranche d'orange</i>	12,50€
Spritz Hugo <i>Fiovente, prosecco, perrier, feuille de menthe</i>	12,50€
Spritz Bitter <i>Campari, prosecco, perrier, tranche d'orange</i>	12,50€
Spritz Limoncello <i>Limoncello, prosecco, perrier</i>	12,50€
Blue Cayola <i>Rhum blanc 40°, curaçao, jus d'ananas, purée de coco</i>	12,50€
Moscow mule <i>Vodka, ginger beer, gouttes d'angostura, citron vert</i>	12,50€
Martinican mule <i>Rhum ambré, ginger beer, gouttes d'angostura, citron vert</i>	12,50€
London mule <i>Gin, ginger beer, gouttes d'angostura, citron vert</i>	12,50€
Don Cayola <i>Rhum ambré, sirop de mangue, jus de citron vert, ginger beer</i>	12,50€
Le passion <i>Tequila, crème de passion, jus de citron vert, ginger beer</i>	12,50€
Piña colada <i>Rhum blanc, jus d'ananas, lait de coco, jus de citron</i>	12,50€



APERITIFS

Apéritifs

Ricard - 2cl	4€
Pastis 51 - 2cl	4€
Suze 6cl	5,50€
Martini Bianco ou Rosso - 6cl	5,50€
Campari - 6cl	5,50€
Porto rouge Fonseca 10 ans Tawny-8cl	8,80€
Porto rouge / blanc Ramos Pinto - 8cl	7€
Pineau des Charentes Rouge / blanc Drouet - 8cl	7€
Vieux Pineau des Charentes Blanc Drouet 2000 8cl	8,80€
Kir Vin blanc ou rosé <i>Mûre, cassis, pêche, fraise, cerise</i>	7€
Kir Royal <i>Mûre, cassis, pêche, fraise, cerise</i>	13€
Cidre doux ou brut Loic raison - 25cl	4€
Cidre doux ou brut en Bolée d'Armorique - 75cl	10€

Bières bouteilles

Desperados Virgin 33cl	6€
Desperados 5°9 33cl	7€
Liefmans Fruitesse 3°8 33cl	7€
Super Bock 5°2 33cl	5€

Bières pressions

	25cl	50cl
Monaco-Panaché	4,50€	8€
Heineken Silver 4°	4,50€	8€
Ciney 7°	5€	9€
Picon Bière	5,80€	9,50€
Gallia Nouveau Western IPA 6°	5,50€	10€
Gallia Weiss & Versa 4° Blanche	5,50€	10€

BOISSONS

Softs

Sirop	3€
Diabolo	3,80€
Citronnade	3,50€
Limonade - 25cl	3,80€
Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro - 33cl	4,90€
Fuzetea Pêche - 25cl	4,90€
Orangina - 25cl	4,90€
Schweppes agrum ou indian tonic - 25cl	4,90€
Jus de fruits Charles Papillon 25cl <i>Abricot / fraise / pêche / poire / orange / tomate ou pomme</i>	5,50€

Eaux

Perrier - 33cl	4,90€
Abatilles La Bordelaise plate ou pétillante - 33cl	4,90€
Abatilles La Bordelaise plate ou pétillante - 75cl	7€

Boissons chaudes

Café grande réserve Malongo	3,50€
Café décaféiné Malongo	4,50€
Café viennois Malongo	4,50€
Chocolat chaud Suchard	5€
Chocolat viennois Suchard	6€
Thé Dammann <i>menthe minty, Gunpowder, Earl grey</i>	5€
Tisane Dammann <i>Rooibos citrus, tilleul menthe, verveine</i>	5€

Crémant de Loire

	14cl	75cl
Domaine Sainte Anne <i>«4 Empreintes»</i>	6,50€	35€



VINS ROUGES

Vallée de la Loire

	Bouteille (75cl)	½ (37,5cl)	Verre (14cl)
Saumur Champigny AOP, <i>Thierry Germain - «Fruit»</i>	32€		6,50€
Chinon AOP, <i>Baudry Dutour - «Château de la grille»</i>	45€		

Vallée de Languedoc-Roussillon

Saint Chinian AOP, <i>Château Fontanche - «Les Uyères»</i>	28€		6€
Pic Saint loup AOP, <i>Domaine des Hortasses</i>	32€		6,50€

Bourgogne

Hautes-Côtes de Beaune AOP, <i>Domaine Saint Saturnin de Vergy</i>	58€		
Pommard AOP, <i>Domaine Billard</i>	81€		
Gevrey Chambertin AOP, <i>Bouchard Père & Fils</i>	94€		
Aloxe Corton AOP, <i>Louis Latour</i>	110€		

Vallée du Rhône

Rasteau AOP, <i>Domaine Pisan</i>	33€		7€
Vacqueyras AOP, <i>Domaine des Hautes Ribes</i>	39€		
Croze Hermitage AOP, <i>Domaine Entrefaux</i>	55€		
Côtes Rotie AOP, <i>Domaine Bonnefond</i>	83€		
Château Neuf du Pape AOP, <i>Tradition rouge 2019</i>	102€		

Bordeaux

Bordeaux AOP, <i>Château Landereau</i>	29€	16€	6€
Sud-Ouest AOC, <i>Domaine du Grand Jaure - «Pécharmant»</i>	35€		7,50€
Pessac Léognan AOP, <i>Chevalier de Pompignac</i>	38€		8€
Saint Emilion Grand cru AOP, <i>Baron Boutisse</i>	45€		
Saint Estèphe AOP - «Les Hauts de Pez»	52€		
Castillon AOP, <i>Domaine de l'Aurage</i>	92€		
Côte de Bourg AOP, <i>Roc de Cambes</i>	180€		

Vins du monde

Douro, Portugal - «Papa Figos»	29€		
Douro, Portugal - «Quita do Cachao»	35€		7€
Maipo Valley, Chili - «Escudo Rojo»	45€		
Alentejano, Portugal - «Monte Velho Tinto»	41€		



VINS BLANCS

Vallée de la Loire

	Bouteille (75cl)	½ (37,5cl)	Verre (14cl)
Cheverny AOP, <i>Mont Près Chambord</i>	29€		6€
Vin de France AOP, <i>J.Mourat - «Ovni»</i>	29€		6€
Muscadet Sèvre et Maine AOP, <i>Famille Lieubeau - «Génération»</i>	27€		5,50€
Côtes de Gascogne AOC, <i>Domaine de JOY</i>	30€		6€
Chinon AOP, <i>3 Coteaux Baudry Dutour</i>	32€		
Quincy AOP, <i>Joseph Mellot - «Rimonet»</i>	40€		

Bourgogne

Petit Chablis AOP, <i>La Chablisienne - «Vibrant»</i>	40€		8€
Viré-Cléssé AOP, <i>Jean Loron</i>	40€		
Saint-Véran AOP - « <i>Les Ombrelles</i> »	49€		
Chassagne-Montrachet AOP, <i>Domaine Berthelemot «1er Cru Abbaye de Morgeot»</i>	98€		

Hors Carte

Ponte do Arquinho, <i>Doc Tràs-os-Montes Valpaços</i>	29€		6€
Alsace Pinot gris AOP, <i>Wolfbeger</i>	32€		6,50€
Lubéron AOP, <i>Grand Marrenon</i>	34€		
Lirac AOP, <i>Domaine Maby</i>	37€		
Sud Ouest AOP, <i>Saint Mont, Plaimont - «Le Faite»</i>	49€		
Patrimonio AOP, <i>Yves Leccia Bio</i>	54€		



CHAMPAGNES

	Bouteille (75cl)	½ (37,5cl)	Coupe (14cl)
Duval Leroy <i>Brut Prestige</i>	74€		12€
Duval Leroy <i>Rosé Prestige</i>	80€		15€
Laurent Perrier <i>Cuvée rosé</i>	100€		
Veuve Clicquot <i>Brut AOP</i>	115€		
Laurent Perrier <i>Blanc de blancs brut nature</i>	125€		
Don Pérignon <i>Grand cru AOP - Millésime 2013</i>	290€		

VINS ROSÉS

	Bouteille (75cl)	½ (37,5cl)	Verre (14cl)
Lubéron AOP, <i>Marrenon - «Classique»</i>	27€		5,50€
Coteaux Varois en Provence AOP, <i>Château de l'Escarelle</i>	32€		6€
Côte de Provence AOP - <i>«M de Minuty»</i>	39€		7€
Côte de Provence AOP, <i>Château de l'Aumérade - Cru classé</i>	45€		
Côte de Provence AOP - <i>«Miraval»</i>	45€		

Hors Carte

Portugal <i>«Mateus The Original»</i>	26€		5€
Pays d'Oc IGP, <i>Gerard Bertrand - «Gris blanc»</i>	30€		
Ile de beauté IGP <i>Patrimonio e Croce - «Domaine Yves Leccia»</i>	47€		
Côte de Provence AOP - <i>«Whispering Angel»</i>	53€		
Côte de Provence AOP, <i>Château Ste Marguerite - «Fantastique»</i> - <i>Cru classé</i>	59€		



WHISKIES

Whiskies écossais	2cl	4cl
Speyside : Knockando Season 12 ans 43° <i>Single Malt souple et léger</i>	8€	11€
Highland : Glenmorangie Malt 10 ans 40° <i>Single Malt délicat aux notes florales et fruitées</i>	8€	11€
Blended Malt : Johnny Walker Black 40° <i>Blended Malt aux saveurs de miel, d'épices et de poivre</i>	10€	14€
Île d'Islay : Laphroaig Malt 10 ans 40° <i>Single Malt tourbé et iodé avec un style frais et fruité</i>	10€	14€
Île d'Islay : Ardbeg Wee Beastie 5 ans 47,4° <i>Single Malt puissant et très tourbé vieilli en fûts de Bourbon et de Sherry Oloroso</i>	10€	14€
Île de Skye : Talisker Port Ruighe 45,8° <i>Single Malt légèrement tourbé offrant des notes de fruits rouges</i>	11€	15€
Île d'Arran 10 ans 46° <i>Single Malt aux saveurs de fruits secs et de fruits frais</i>	11€	15€
Whiskies irlandais		
Clonakilty Double Oak 43,6° <i>Whisky aux notes de poires, d'abricots, un peu de céréales et des épices en finale</i>	11€	15€
Whiskies gallois		
Penderyn Madeira 46,5° <i>Single Malt élégant et fruité</i>	11€	15€
Whiskies japonais		
Whisky Toki Japanese 43° <i>Blended Whisky rond et doux aux notes d'agrumes et épicé</i>	8€	11€
Whiskies français		
Moon Harbour Dock 1 <i>Single Malt vif et gourmand</i>	11€	15€
Intravagn'za 50° Couvreur's <i>Single Malt rond et soyeux vieilli en fût de Xérès</i>	12€	17€
Bourbon		
Blanton's Original Single Barrel 46,5° <i>Un bourbon rond, onctueux et gourmand</i>	12€	17€



SPIRITIEUX

Rhums 4cl

Trois Rivières Ambre Double Wood 10€ <i>Martinique : Rhum Ambré, vif, épicié et boisé</i>	Eminente Réserve 7 ans 43° 15€ <i>Rhum aux saveurs de chocolat, amande, café</i>
Trois Rivières Blanc Océan 42° 10€ <i>Martinique : Rhum Blanc minéral, iodé et salin</i>	Santa Teresa 1796 40° 17€ <i>Rhum Ron gourmand aux notes de miel</i>
JM VSOP 43° 17€ <i>Martinique : Rhum saveurs d'épices, vanille, cannelle, fruits confits</i>	Réunion en Fût de Fines de Bourgogne Jacoulot 40° 14€ <i>Rhum brun gourmand</i>
Zacapa 23 40° 19€ <i>Rhum Ron aux arômes de miel, de caramel et de fruits secs</i>	Ferroni Série Brut de Fut Maurice 62° 18€ <i>Brut de Fût des notes boisées</i>

Tequila & Vodkas 4cl

Tequila Reposado José Cuervo ESP 38° 10€
Vodka Belvedere 40° 11€
Madame Vodka 40° 9.50€

Cognac et Armagnac 4cl

Bas Armagnac Tariquet VSOP 12€
Cognac Hennessy VS 40° 13€
Cognac Park Borderies Mizunara 43,5° 18€
Bas Armagnac Laubade X.O 19€
Cognac Carafe Tesseron Lot N°90 23€
Armagnac Laubade Celebration 1984 24€

Alcools et Liqueurs 4cl

Liqueur Bailey's Irish Creme 17° 8€
Get 27 Liqueur Menthe 17,9° 8€
Mentilla Liqueur Vignaud 24° 8€
Marie Brizard 25° 8€
Limoncello 25° 8€
Eau de Vie Williams La Cigogne 45° 10€

Gins 4cl

Bulldog London Dry 40° 10€ <i>Anglais : rond, doux et pur</i>
Japonais Roku 43° 13€ <i>Japonais : floral, fruité et épicié</i>
Monkey 47° 15€ <i>Allemand : frais et épicié avec des notes légères et végétales</i>
Bulkeley Bio 43° 16€ <i>Vendéen : agrumes, épices avec une finale très fraîche</i>

