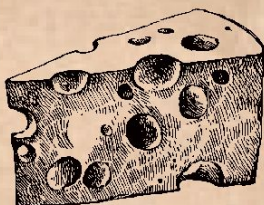


À LA CARTE
Menu
CAVA BIEN MARCHÉ

PHUKET THAILAND

Platter
By your
choice



CHEESE
& COLD
CUT!

3 items

459 THB

5 items

759 THB

7 items

1,059 THB



Beautiful
France market

INSPIRED BY THE EASY SUNDAY
MARKET IN BORDEAUX.
FROM FRANCE TO
PHUKET OLD TOWN WITH LOVE.

CAVA BIEN » is an answer when you are asked "How are you? Then, this French word is as a reply "I'm doing well" in English. This is so simple word but sincere. And we want everyone to feel this way when you enter to our alley so it became the market name. All is to convey the ambience of France in a simple warm and cozy style. "Designing something to be looked like it came out of a magazine, is not as difficult as designing it to be easy to understand and homely." And yes, because delicious food is always in the market. So, How are you today?



DESIGNED BY USING THE ROMANTIC LIFESTYLE
OF THE FRENCH AS THE KEY ELEMENT.
THIS 68 METERS LONG STORE AND RESTAURANT
RESEMBLES TO A BEAUTIFUL MARKET ALLEY.

POUR L'APÉRITIF



PIEDS DE PORC PANÉ,
CONCOMBRE A L'AIGRE
DOUCE, MOUTARDE A
LA TRUFFE NOIR

Pork Feet Terrine breaded,
herbs, Sweet and sour cucumber,
black truffle mustard.

เนื้อ蹄膀ชุบเกล็ดขนมปังอบเนยพริก
แตงกวาสับหวาน ซอสลูกวัวดำทรัฟเฟิลดำ

THB 190.-



MINI CORDON BLEU,
FROMAGE BLEU,
CONFITURE DE
TOMATES ET GINGEMBRE

Mini Cordon Bleu, blue cheese,
tomato and ginger sauce.

คอร์ดองบลูชีสเนยชีส
ซอสเบชีสและขิง

THB 190.-



PETITES CREVETTES
GRILLÉES, AIL ET PERSIL

Grilled baby Shrimp,
Garlic, Parsley

กุ้งเล็กย่างสมุนไพรกระเทียมพาสลีย์

THB 190.-



FROMAGE DE CHÈVRE
FLAMBÉ AU CALVADOS,
NOISSETTES, POMMES, MIEL,
THYM

Goat Cheese flambeed with
calvados, Hazelnut, apple,
honey, Thyme

ชีสแพะเคลือบด้วยเหล้าวาลาโด
เฮเซลนัท แอปเปิ้ลฮวี น้ำผึ้งและไทม์

THB 270.-



BŒUF BOURGUIGNON
GRATINÉ AVEC UNE
BÉCHAMEL AU FROMAGE
DE PARMESAN

Beef bourguignon gratin
with Parmesan Béchamel

กราตองเนื้อย่างกับซอส
เบซามิลพาร์เมซานชีส

THB 270.-



CUISSES DE GRENOUILLE
PANÉES AU ROMARIN ET
NOISSETTES, SAUCE A LA
MOUTARDE

Frog legs breaded Rosemary,
Hazelnut, Mustard Sauce

ขาบุงชุบเกล็ดขนมปังโรสแมรี่
เฮเซลนัท ซอสลูกวัวดำ

THB 290.-

THE
QUEEN OF
OYSTER



Special
MARENNE
OLERON
NO.3

Fleshy and crisp,
my aromas give
an unforgettable
pleasure when tasted.
Ample and round,
my taste is subtly
sweet with nutty notes.

BUY 3
GET 1
free

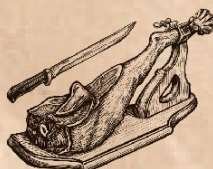
459 THB

**Price shown excluding tax and service charge

ARTISAN
PRODUCT

JAMON
IBERICO

CAVABIENMARCHÉ



JAMON
IBERICO

50 GRAMS

690 THB

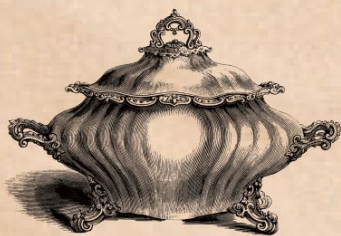
JAMON
IBERICO

100 GRAMS

1270 THB



ENTRÉES • STARTERS



SOUP DE MARRONS

**SOUPE DE MARRONS,
CRÈME DE LARD,
MÉLANGE D'HERBES,
FRUITS SECS**

Cheesutt Soup Bacon Cream,
mix herbs, dry fruit

ซูปกาสัตว์ครีมเบคอนสมุนไพร
และผลไม้แห้ง

THB 320.-

CRÈME BRULÉE AU FOIE GRAS



**CRÈME BRULÉE AU FOIE GRAS,
PAIN CROUSTILLANT, PURÉE DE
CITRONS CONFIT MAISON**

Creme Brulee served with foie gras, crispy
bread and homemade lemon confit Purée.

ครีมบลูส์ฟัวกราส์ เสริฟพร้อม
ขนมปังกรอบและแยมผลไม้สด

THB 390.-

TARTE FEUILLETÉ IBÉRIQUE



**TARTE FEUILLETÉ IBÉRIQUE,
DUXELLE DE CHAMPIGNONS
DE PARI, SAUCE AU RAISIN
NOIR, POMME GRANNY,
CONDIMENT**

Iberico Tart, Paris Mushroom duxelle,
Green Apple Condiment.

ไอเบอร์ริโกทาร์ต ไส้เห็ดแชมปิญองปารีส
แยมผลไม้สดและแอปเปิ้ลเขียว

THB 360.-



ESCARGOTS

**ESCARGOTS DE BOURGOGNE
RÔTI DANS UN BEURRE D'AIL
ET PERSIL**

Roasted Burgundy Snail in
garlic and parsley butter.

หอยเชอร์รี่ที่จากแคว้นเบอร์กันดี อบเนยกระเทียม
และparsley เสริฟบนดินน้ำมันฝรั่งเศส

THB 340.-



NOS SALADES OUR SALADS



CRABE

**CRABE, POMME GRANNY,
AVOCAT, POMELO,
SAUCE MANGUE
BALSAMIQUE.**

Crab Salad served
with green apple,
avocado and pomelo,
balsamic mango sauce.



สลัดเนื้อปูฟัวกราส์
แอปเปิ้ลเขียว อะโวคาโด และส้มโอ
ซอสมะม่วงบิซซามิก

THB 380.-

SALADE DE LÉGUMES GRILÉS ET FUMÉS

**NOIX DE CAJOU, ANETH,
VINAIGRETTE A LA MOUTARDE,
MIEL ET JUS DE CITRON**

Grilled and smoked vegetable salad
Cashew nut, dill, mustard,
lime juice and honey sauce.



สลัดผักสมุนไพรย่าง เนื้อมะม่วงฟิวนาร์ด
พิคาชีลาว น้ำมันเมล็ดทานตะวัน น้ำผึ้งมะนาว

THB 330.-

WATERMELON

**ROCKET, PASTÈQUE
GRILLÉE, HUILE DE
TRUFFE BLANCHE,
PARMESAN,
BALSAMIQUE RÉDUIT**

Rocket salad, Grilled Watermelon
in white truffle oil, parmesan cheese
and reduced balsamic vinegar.



สลัดผักหรือค็อกเทลย่างในน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิลขาว
ใส่พาร์เมซานชีสและน้ำส้มสายชูบิซซามิกแบบเข้มข้น

THB 360.-

NOS PATES OUR PASTA



OYSTER MUSHROOMS



**RIGATONI, CRÈME DE
PLEUROTÉ, GRILLÉ,
FRAICHE BASILIC, AIL**

Rigatoni, Oyster Mushrooms cream,
Grilled, Fresh basil, garlic.

ริกาทอนี ครีมเห็ดนางรมย่าง
ใบโหระพาสด กระเทียม

THB 320.-

BACON PENNE

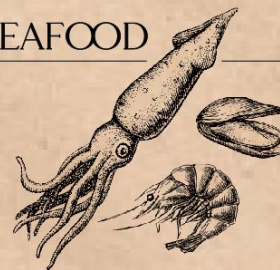
**BÉCHAMEL AU PARMESAN,
BACON FUMÉ CROUSTILLANT**

Penne Pasta Parmesan Bechamel,
Crispy Smoked Bacon.

เพนเนพาสต้าจากเมืองกรานาโน
พามาซานเบชาแนล เบคอนรมควันกรอบ

THB 390.-

SEAFOOD



**TAGLIATELLE GENTILE AUX FRUITS
DE MER, SAVEUR TOMATE ET COGNAC
(CALAMARS, CREVETTES ET PALOURDES)**

Tagliatelle Pasta Gentile in seafood tomato
and cognac sauce. (squid, shrimp and clams)

เส้นแท็กเกียเตลโลพาสต้าจากเมืองกรานาโน
ในซอสมะเขือเทศซีฟู๊ดและคอนยัค (ปลาหมึก กุ้ง และหอย)

THB 440.-

LA GRILLADE THE GRILL

FILET DE BOEUF *Free Sauce*

**FILET DE BOEUF AUSTRALIEN
150 JOURS (GRASS FED)**

150 Days Australian
Tenderloin (Grass Fed)

250g
THB 1290.-

เนื้อเทนเดอร์ลอยน้อออสเตรเลีย
(grass fed) 150 วัน ย่างเตาถ่าน

500g
THB 2490.-

STRIPLOIN *Free Sauce*

**FAUX FILET AUSTRALIEN
150 JOURS (GRASS FED)**

150 days Australian
Striploin (grass fed)

400g
THB 1690.-

เนื้อสันนอกออสเตรเลีย
(grass fed) 150 วัน ย่างเตาถ่าน

ENTRECÔTE *Free Sauce*

**ENTRECÔTE AUSTRALIEN
150 JOURS (GRASS FED)**

150 Days Australian
Ribeye (grass fed)

300g
THB 1490.-

เนื้อออสเตอร์เลียบริบอาย
(grass fed) 150 วัน ย่างเตาถ่าน

500g
THB 2490.-

TOMAHAWK *Free Sauce*

**TOMAHAWK AUSTRALIEN,
200 JOURS (GRASS FED)**

200 Days Australian Tomahawk
(grass fed)

เนื้อออสเตอร์เลียบริบอาย (grass fed)
200 วัน ย่างเตาถ่าน

320g / 100 GR



LAMB *Free Sauce*

**CARRÉ D'AGNEAU
NEW ZEALAND 250 GR.**

New Zealand lamb
rack 250 gr.

ชีโรนทะเล-นิวซีแลนด์
ย่างเตาถ่าน 250 กรัม

THB 990.-



CANARD PISSALADIÈRE

**MARGRET DE CANARD, CANARD
CONFIT ET OIGNONS, POIRE
CARAMELISÉE, SAUCE AU PORTO**

Duck Breast, Duck Leg and confit onions,
Pear Caramelize, Port wine Sauce.

เป็ดลายเตี๋ยรอกบิต และขาเป็ดงาไฟ หมกหัวใหญ่
และลูกแพรคาราเมล ประดับด้วยซอสพอร์ไวน์

THB 470.-



TOMATE FARCIE

**VIANDE VÉGÉTALE,
CRÈME DE CHAMPIGNONS
DE PARIS ET TRUFFE NOIR**

Stuffed Tomatoes Plant Based Meat,
Paris Mushroom and Black Truffle Cream.

มะเขือเทศยัดไส้ โปรตีนจากพืช
ครีมเห็ดแชมปิญองปารีส และทรัฟเฟิลดำ

THB 320.-



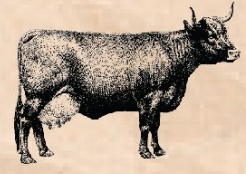
GRILLED PORK CHEEKS

**JOUE DE PORC GRILLÉES ET
CONFIT DANS LA BIÈRE ET MIEL,
4 ÉPICES, ÉCHALOTES,
CHOUX KALE CROUSTILLANT**

Grilled and Braised pork Cheeks cook in beer
with honey, 4 spices, baby shallot, Crispy kale
cabbage

แก๊งหมูย่างดับเบียร์และน้ำผึ้งและเครื่องเทศ 4 ชนิด
หมกเตงหวาน และผักกะหล่ำปลีกรอบ

THB 390.-



SAUCE

Nos Sauces : *Free* เฉพาะสเต็กเนื้อและหมู
Our Sauce

TAMARIN / Tamarind / ซอสมะขาม
BLEU / Blue cheese / ซอสบลูชีส
POIVRE / Pepper / ซอสพริกไทยดำ
BBQ / Barbecue / ซอสบาร์บีคิว

LA PLANCHA Seafood Grill



SAINT JACQUES

**SAINT JACQUES CUITES DANS
LEURS COQUILLES, CREAM
DE TRUFFES NOIR ET AIL**

Scallops Cooked in their shells,
Black Truffle and Garlic Cream.

หอยเชลล์ย่างทั้งฝา
เสิร์ฟพร้อมครีมเห็ดทรัฟเฟิลดำและกระเทียม

THB 780.-



FISH OF THE DAY

**SELON LE MARCHÉ
ET HUMEUR DU CHEF**

According to the Market
and Chef's Mood.

ปลาทะเลสด จากชาวประมงพื้นบ้านเชิษฐ์ตาพลินล่า
ตามอารมณ์ของเชฟ

THB 590.-



SQUID

**CALAMAR GRILLÉ
SAUCE A L'ARMORICAINE
HUILE DE PERSIL**

Grilled squid, armoricaine
sauce, parsley oil.

ปลาหมึกย่างเตาถ่านซอสอาโมริเคนเคียวจาก
หัวกุ้งลายเสือปรุงรสด้วยน้ำมันผักชีฝรั่ง

THB 390.-



ROCK LOBSTER

**CIGALE DE MER GRILLÉE, BEURRE
DE CORAIL, SOUPE DE PISTOU,
TOMATES, COURGETTES, PETIT POIS**

Grilled Rock Lobster, Coral Butter, Pistou
Soup, Potato, Tomato, zucchini, green Pea

ร็อกล็อบสเตอร์ย่าง เนยคอรัล ซุปพิสตู
มันฝรั่ง มะเขือเทศ ชูกินี ถั่วลันเตา

THB 790.-

NOS GARNITURES OUR SIDE DISHES

Homemade

FRENCH FRIES

FRITES MAISON
Homemade French Fries.
โอบเมดเฟรนช์ฟราย

THB 95.-



JERUSALEM ARTICHOKE

**PURÉE DE TOPINAMBOUR
A LA TRUFFE**

Jerusalem artichoke and truffle puree.

เยรูซาเล็มอาร์ติโชคกับเห็ดทรัฟเฟิล

THB 95.-



RATATOUILLE

RATATOUILLE
Homemade French traditional ratatouille.
สลัดผักตาตูลียุสตรดิ้นตำรับ

THB 95.-



POTATO CONFIT

**POMME DE TERRE CONFITES
A LA GRAISSE DE CANARD**

Potato confit fried in duck fat oil.

มันฝรั่งทอดด้วยน้ำมันเป็ด

THB 95.-



PUMPKINS & CARROTS

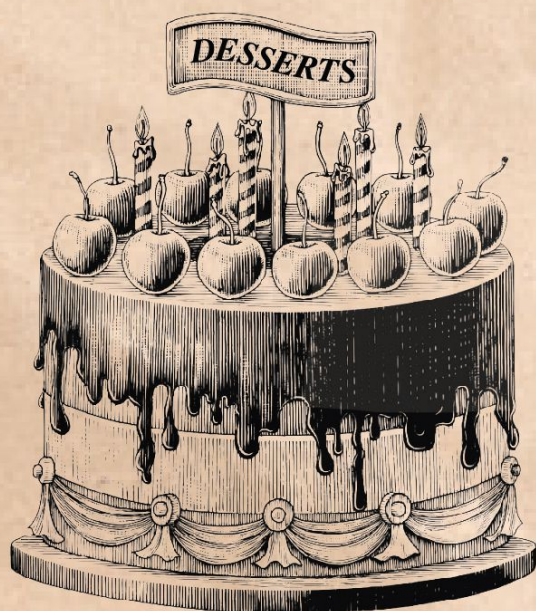
**POTIRONS ET CAROTTES PANÉS,
SAUCE A LA MOUTARDE, LAIT DE
COCO ET CURRY JAUNE**

Breaded Pumpkins and carrots, Mustard,
coconut milk, yellow curry Sauce.

ผักทองและแครอทชุบเกล็ดขนมปัง
ซอสมัสตาร์ด กะทิ และแกงเหลือง



THB 95.-



NOS DESSERTS OUR DESSERTS

TRUFFE AU CHOCOLAT

70% CHOCOLAT NOIR, MOUSSE
DE CAFÉ, GLACE AU LAIT

Chocolate Truffle
70% Dark chocolate,
coffee mousse, milk ice cream.

ช็อกโกแลตทรัฟเฟิล โอมเมตต์าร์กช็อกโกแลต
70% บูลกาเฟ โอครีมม

THB 290.-

ILE FLOTTANTE

CRÈME A LA VANILLE DE TAHITI,
TUILE D'AMANDE,
SAUCE AU CARAMEL

Floating Island, Tahiti Vanilla cream,
Almond Tule, Caramel Sauce

โฟลตติ้งไอแลนด์ ครีมวานิลลาตาฮีตี
อัลมอนด์ทูล์แซ่ซคาราเมล

THB 290.-

TARTE AMANDE

CREME BRULEE ESPUMA,
MENTHE ET FRAISE FRAICHE

Almond tart,
Creme Brulee Espuma,
mint and fresh strawberry.

ทาร์ตอัลมอนด์ ครีมบุรูล์เอสปูมา
มินต์และสตรอเบอรี่สด

THB 270.-

CRÊPE SUZETTE

CRÊPE SUZETTE,
VANILLA ICE-CREAM,
ORANGE CREAM,
FLAMBÉ GRAND MARNIER

Vanilla ice Cream, orange Cream
and Grand marnier.

เครปซูเซต โอครีมวานิลลา, ครีมส้ม,
เสิร์ฟแบบจุ่มไฟแฟรมบิกเหล้ากรองมาเนียร์

THB 290.-



LES BOISSONS THE DRINKS



DARROZE
LES GRANDS
ASSEMBLAGES
40 ANS D'AGE THB 690.-

YAMAZAKI SINGLE
MALT WHISKY
12 YEARS THB 290.-

MAISELS WEISSE
(GERMAN BEER) THB 290.-

RICARD THB 195.-

MARTINI THB 330.-

BOURBON SOUR THB 390.-

SANAEHA GIN
& TONIC THB 290.-

CAIPIRINHA THB 280.-

MARGARITA THB 290.-

NEGRONI THB 310.-

ÇA VA
SIGNATURE THB 320.-

SINGHA WATER THB 45.-

SODA THB 45.-

COKE / SPRITE
/ FANTA THB 45.-

TONIC THB 45.-

GINGER ALE THB 45.-

AQUA PANNA THB 120.-

SAN PELLEGRINO THB 110.-

LEMON SODA THB 70.-

GROCERY Products



PEACH &
ROSEMARY
jam 190.-

BLACK
CHERRY
jam 300.-

LEMON
CONFIT 290.-

XIPISTER 390.-

TRUFFLE
MUSTARD 290.-

GARLIC
CONFIT 135.-

PISTOU

190.-



PLEASE SCAN ME



CAVABIENMARCHÉ
083 991 6590



**Price shown excluding tax and service charge