

# Au centre de la table

*To Share or not*

Focaccia à la Truffe Aestivum, crème d'Isigny truffée, burrata et roquette 24

*Traditional black truffle focaccia, buratta and arugula*

Nems de poulet, menthe fraîche et sucrine (5 pièces) 22

*Chicken "Nem" dumplings, fresh mint and sucrine lettuce*

Calamars frits roulés en persillade, yaourt Grecque au citron vert 26

*Fried Calamari in parsley with a Greek yogurt and lime sauce*

Dim-Sum de crevettes croustillants (5 pièces) 22

*Crispy shrimp Dim Sum*

Houmous Libanais paprika fumé, huile de sésame noir et pains pita 22

*Lebanese hummus with smoked paprika, black sesame oil and pita bread*

Prix nets en euros - Service compris - La maison n'accepte pas les chèques

La liste des allergènes est disponible sur demande - Merci de nous faire connaître vos allergies alimentaires

The list of allergens is available on request - Please let us know about your food allergies

# Pour commencer

## Starters

- Pastèque laquée au miel de menthe et basilic, fêta, noisettes, olives 25  
Taggiasche, vinaigrette acidulée tomate-pastèque  
*Watermelon glazed with mint honey and basil, feta cheese, hazelnut, Taggiasche olive*
- Fraîcheur de Pomelo asiatique, crevettes et pousses d'épinards, réduction au lait de coco, satay, citron Kumbawa 28  
*Fresh Asian pomelo, spinach, shrimp served with a coconut satay vinaigrette*
- Salade César à ma façon, poulet croustillant, croûtons, parmesan et jus de poulet rôti 28  
*Our very own Caesar salad, succrine lettuce and crispy chicken*
- Burrata des Pouilles, tomates cerises tableau, pêches fraîches et givrées assaisonnées au vinaigre de Xérès et poivre de Timut 26  
*Burrata from Puglia region, cherry tomatoes, fresh peaches, seasoned with Xérès vinegar and Timut pepper*
- Carpaccio de coeur d'Aloyau de boeuf fumé aux notes de soja, truffes et agrumes du Sud 30  
*Carpaccio of smoked beef, soy sauce, truffle, citrus*
- Ceviche de Loup de Méditerranée à la mangue et fruit de la passion, chiffonnade d'oignons rouges et coriandre, pointe de crème de coco 28  
*Ceviche of Mediterranean sea bass, mango, passion fruit, red onion, coriander and coconut cream*
- Tartare de Thon rouge, betteraves, yuzu, servi sur riz à sushi frit 32  
"La Voile signature"  
*The chef's red tuna tartar, beets, yuzu, served on fried sushi rice*

Prix nets en euros - Service compris - La maison n'accepte pas les chèques

# Pièces d'exception

Daurade de Méditerranée grillée aux parfums de la Garrigue <i>Grilled Mediterranean sea bream</i>	50
Sole grillée à l'huile de basilic <i>Grilled sole with a basil oil</i>	69
La côte de boeuf IGP Écosse, Os à moelle <i>Prime rib, bone marrow</i>	pers / 69
L'Épaule d'Agneau de Sisteron confite au Massaman et citronnelle, pains pita <i>Lamb shoulder from Sisteron, candied in Massaman and lemongrass, pita bread</i>	pers / 62
Pêche du jour (selon arrivage) <i>Fresh catch of the day</i>	100g / 16
Homard bleu du vivier <i>Blue lobster</i>	100g / 20

## Garnitures supplémentaires

### *Extra side-dishes*

Sucrine fraîche, croûtons et huile citron <i>Sucrine lettuce, croûtons and lemon infused oil</i>	8
Salade de tomates cerises tableau à l'huile de basilic <i>Cherry tomato salad, basil infused oil</i>	8
Frites maison / Riz pilaf <i>Fries Pilaf rice</i>	8
Frites maison à la truffe ou Purée à la truffe <i>Truffle fries or Housemade mashed potatoes with truffle</i>	14
Wok de nouilles et légumes <i>Vegetable and noodle wok</i>	10
Purée maison <i>Housemade mashed potatoes</i>	10

## Sauces supplémentaires

### *Extra sauces*

Sauce vierge Meridionale <i>Southern virgin sauce</i>	
Nuage de Piperade <i>Piperade sauce (onion, peppers, tomatoes)</i>	3
Sauce aux 5 poivres <i>5-pepper sauce</i>	

Prix nets en euros - Service compris - La maison n'accepte pas les chèques

# Côté mer

On the surf side

Filet de Daurade de Méditerranée grillée, aubergine confite au basilic et son nuage de Piperade 32

*Grilled filet of Mediterranean royal sea bass bream, candied eggplant with basil, piperade sauce*

Noix de Saint Jacques rôties au romarin, risotto de Fregola Sarda toasté et son jus de poulet court 42

*Roasted scallops in rosemary served with a fregola sarda risotto*

Gūa-Baõ de Cabillaud croustillant, yaourt Grecque aux 5 herbes, yuzu, céleri "La Voile Signature" 36

*Our very own Gua Bao of cod fish with a greek yogurt sauce, yuzu and celery*

Thon rouge travaillé comme un Tataki aux 3 sésames, nouilles et légumes façon "WOK", aux feuilles de Képhir 42

*Red tuna tataki, sesame seeds, vegetable and noodle in a wok, Kephir leaves*

## Garnitures supplémentaires

*Extra side-dishes*

Sucrine fraîche, croûtons et huile citron 8

*Sucrine lettuce, croûtons and lemon infused oil*

Salade de tomates cerises tableau à l'huile de basilic 8

*Cherry tomato salad, basil infused oil*

Frites maison / Riz pilaf 8

*Fries Pilaf rice*

Frites maison à la truffe ou Purée à la truffe 14

*Truffle fries or Housemade mashed potatoes with truffle*

Wok de nouilles et légumes 10

*Vegetable and noodle wok*

Purée maison 10

*Housemade mashed potatoes*

## Sauces supplémentaires

*Extra sauces*

Sauce vierge Meridionale

*Southern virgin sauce*

Nuage de Piperade 3

*Piperade sauce (onion, peppers, tomatoes)*

Sauce aux 5 poivres

*5-pepper sauce*

# Côté Terre

On the turf side

Côtes d'Agneau 1ère grillées au miel de Romarin citronné et jus d'Agneau, courgettes beurre braisées et son fromage frais herbacé	38
<i>Lamb chops grilled with a lemon rosemary honey served with braised zucchini</i>	
Cheeseburger Angus de "La Voile", frites maison	32
<i>La Voile Angus beef cheese burger, served with fries</i>	
Tartare de Boeuf-Bavette Aloyau Charolaise au couteau, travaillée à la Méridionale, sablé Romarin-Conté, frites maison	(supplément truffe 4€) 34
<i>Charolaise beef tartar served with fries</i> <i>add truffle shreds 4€</i>	
Faux filet de Boeuf Wagyu braisé aux 5 baies et aromates, purée de pomme de terre maison, artichauts snackés et son jus réduit à la sauge	48
<i>Wagyu beef tenderloin braised with a mix of 5 berries served with mashed potatoes and lightly seared artichokes</i>	

## Garnitures supplémentaires

*Extra side-dishes*

Sucrine fraîche, croûtons et huile citron	8
<i>Sucrine lettuce, croûtons and lemon infused oil</i>	
Salade de tomates cerises tableau à l'huile de basilic	8
<i>Cherry tomato salad, basil infused oil</i>	
Frites maison / Riz pilaf	8
<i>Fries Pilaf rice</i>	
Frites maison à la truffe ou Purée à la truffe	14
<i>Truffle fries or Housemade mashed potatoes with truffle</i>	
Wok de nouilles et légumes	10
<i>Vegetable and noodle wok</i>	
Purée maison	10
<i>Housemade mashed potatoes</i>	

## Sauces supplémentaires

*Extra sauces*

Sauce vierge Meridionale	
<i>Southern virgin sauce</i>	
Nuage de Piperade	3
<i>Piperade sauce (onion, peppers, tomatoes)</i>	
Sauce aux 5 poivres	
<i>5-pepper sauce</i>	

Prix nets en euros - Service compris - La maison n'accepte pas les chèques

# Pâtes Fraîches et Risotto

*Pasta and risotto*

<b>Linguine Alle Vongole</b> <i>Linguine alle Vongole</i>	32
<b>Risotto au Chorizo Ibérique Bellota, onctueux de Pécorino Sarde AOP</b> <i>Risotto with Iberian chorizo, cream of Sardinian pecorino</i>	34
<b>Ravioles Végétariennes maison à la Ricotta et pousses d'épinards, crème de courgettes au basilic et citron "La Voile Signature"</b> <i>Our signature vegetarian ravioli, ricotta, spinach, zucchini cream with basil and lemon</i>	32
<b>Fettuccine au Homard bleu du vivier</b> <i>Lobster fettuccine</i>	100gr / 20

## Plats enfants (jusqu'à 10 ans)

*For children up to 10 years old*

<b>Filet de Daurade de Méditerranée, frites</b> <i>Mediterranean sea bream filet with fries</i>	
<b>Steak haché Angus, frites</b> <i>Angus ground beef patty with fries</i>	18
<b>Linguine sauce tomate</b> <i>Linguine with tomato sauce</i>	

Prix nets en euros - Service compris - La maison n'accepte pas les chèques

# Pour les gourmands ...

Sélection de notre artisan pâtissier "Pothonier"

*Selection of the artisan pastry chef "Pothonier"*

15

Sélection de Mochis glacés

*Selection of frozen Mochi*

16

**Fruits frais :** *Fresh fruit salad*

Assiette de Pastèque ou Melon ou Ananas

*Platter of watermelon or melon or pineapple*

assiette / 13

Coupe de Fruits rouges et citron vert

*Red fruit salad with lime*

15

## A partager : To share ...

Demi-kilo de Fraises, Chantilly, Sauce chocolat et chouquettes tièdes

*Half a kilo of strawberries, chantilly, chocolate sauce and lukewarm chouquettes*

36

Plateau de fruits frais (pastèque, melon, ananas, abricot et fruits rouges)

*Platter of fresh fruits (watermelon, melon, pineapple, apricots, red fruit)*

34

Le macaron XXL Vanille/Caramel beurre salé "La Voile Signature"

*XXL size macaron (vanilla/salted butter caramel)*

32

Prix nets en euros - Service compris - La maison n'accepte pas les chèques

La liste des allergènes est disponible sur demande - Merci de nous faire connaître aux serveurs vos allergies alimentaires

The list of allergens is available on request - Please let us know about your food allergies

# Desserts fraîcheur ...

## Glaces et Sorbets

*Ice cream and sorbet*

*Vanille/Chocolat/Café/Coco/Yaourt/Pistache/Menthe*

*Chocolat/Citron/Passion/Ananas/Fraise*

*Vanilla/Chocolate/Coffee/Coconut/Yoghurt/Pistachio/*

*Mint chocolate/Lemon/Passion fruit/Pineapple/Strawberry*

1 boule 4

2 boules 7

3 boules 10

## Coupe de glaces : *Ice cream bowl*

Dame blanche

*White lady*

Chocolat Liégeois - Café Liegeois

*Chocolate or Coffee liégeois*

Fraise Melba

*Strawberry melba*

15

## Coupe de glaces alcoolisée : *Ice cream bowl with liquor*

Coupe Colonel (sorbet citron et vodka)

*Colonel (lemon sorbet / vodka)*

Frozen Irish (glace café / bailey's)

*Frozen Irish (coffee ice cream / bailey's)*

After Eight (glace menthe-chocolat / Get 27)

*After Eight (mint chocolate and Get27)*

18

Le Café Gourmand (+2€ si/if Cappuccino-Double)

*Gourmet coffee*

15

Prix nets en euros - Service compris - La maison n'accepte pas les chèques