

# À PARTAGER OU PAS ...

*To Share or not*

Nems de poulet, menthe fraîche et sucrine, Chili sauce (x5) <i>“Nem” dumplings, fresh mint and sucrine lettuce (x5)</i>	22
Calamars frits roulés en Persillade, Yaourt Grecque citron vert <i>Fried calamari in parsley with a Greek yogurt sauce</i>	25
Croques briochés au Speck, sauge, béchamel à la Burrata <i>Brioche “croque” with speck, sage and burrata béchamel</i>	24
La pizza XL “La Voile” - Truffe, roquette, stracciatella <i>”La Voile” truffle pizza with aragula and stracciatella</i>	38

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

- Tartare de Bavette Aloyau au couteau, truffe, roquette, parmesan, 28  
condiments classiques, servi sur toast brioché  
*Beef tartar with truffle, aragula, parmesan, classic condiments served on a  
brioche toast*
- Burratina Latteria Sorrentina, tomates cerises tableau, vinaigrette 24  
aux agrumes, xérès, poivre de Timut  
*Burratina from latteria Sorrentina, cherry tomatoes, citrus vinaigrette,  
Xérès and Timut pepper*
- Ceviche de loup de Méditerranée, mangue, fruits de la passion, 26  
guacamole acidulé, crème de coco, chiffonnade d'oignons rouges  
*Ceviche of Mediterranean sea bass, mango, passion fruit, tangy guacamole,  
coconut cream, shredded red onions*
- Bonbons de Saumon Label Rouge croustillants, Tobiko, citron 28  
vert, hot mayo  
*Crispy Salmon bonbons, Tobiko, lime, hot mayo*
- Salade Caesar "La Voile", poulet croustillant, jus de poulet rôti 26  
*Our very Caesar salad with crispy chicken in a roasted chicken jus*

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

## PIÈCES D'EXCEPTION

<p>Epaule d'Agneau de Sisteron confite aux épices du Moyen-Orient, citrons confits, olives vertes, amandes, jus d'Agneau moderne <i>Lamb shoulder with spices, preserved lemons, green olives and almonds</i></p>	68 /pers
<p>Tomahawk de Boeuf Angus Premium braisé, purée maison, légumes, sauce 5 poivres Henessy <i>Braised Angus beef Tomahawk, housemade mashed potatoes, vegetables, Henessy five-pepper sauce</i></p>	70 /pers
<p>La Daurade Royale de Méditerranée grillée, vierge de nos côtes, aubergine confite, riz pilaf <i>Grilled Mediterranean sea bream, confit eggplant, pilaf rice</i></p>	48
<p>La sole parée grillée par nos soins, vierge de nos côtes, aubergine confite, riz pilaf <i>Grilled sole, confit eggplant, pilaf rice</i></p>	68
<p>Pêche locale grillée (selon arrivage) <i>Grilled fresh catch of the day</i></p>	16 /100 g
<p>Homard bleu du vivier <i>Blue Lobster</i></p>	20 /100 g

### SAUCES SUPPLÉMENTAIRES 3€

Sauce 5 poivres Henessy - <i>Five pepper sauce</i>
Nuage de piperade - <i>Piperade</i>
Huile vierge - <i>Virgin Oil</i>
Yaourt Grecque - <i>Greek yogurt</i>
Nage de curry au citron vert - <i>Curry with lime</i>

### SUPPLÉMENTS GARNITURES

Salade tomates cerises - <i>Cherry tomato salad</i>	8
Sucrine - <i>Sucrine lettuce</i>	8
Purée maison - <i>Homemade mashed potatoes</i>	8
Frites - <i>Fries</i>	8
Frites à la Truffe et Pecorino - <i>Truffle and Pecorino fries</i>	15
Aubergine confite au basilic - <i>Basil confit eggplant</i>	10
Riz pilaf - <i>Pilaf rice</i>	8

## CÔTÉ MER

*On the surf side*

Filet de Daurade de Méditerranée grillé, aubergine confite  
au basilic, cerises tableau, mini poivrons, nuage de piperade 32  
*Grilled Mediterranean sea bream filet, basil confit eggplant, cherry  
tomatoes, mini bell peppers, piperade sauce*

Gùa Baö de Gambas papillon en Tempura au Sésame, Yaourt  
Grec au Yuzu, oignons rouges, salade d'herbes folles 36  
*Tempura sesame gambas Gùa Baö, Greek yogurt with yuzu, red onions,  
wild herb salad*

Coeur de Saumon Label Rouge nacré, purée pomme de terre  
au Shiso vert, brocolis grillés, infusion Safran Kaffir 38  
*Center-cut salmon filet, green shiso mashed potatoes, grilled broccoli, Kaffir  
saffron infusion*

# CÔTÉ TERRE

*On the turf side*

Faux filet de Boeuf WAGYU rôti aux 5 baies, purée maison, artichauts grillés, sauce Rossini originale <i>Roasted Wagyu beef sirloin with 5 peppercorus, mashed potatoes, grilled artichokes, Rossini sauce</i>	48
Cheeseburger Angus, "La Voile", sauce barbecue, frites <i>Angus beef cheese burger with fries</i>	30
Quasi de Veau en croûte de Pistaches citronnées, polenta aux éclats d'Italie, asperges, jus de Veau court au Romarin <i>Veal loin in a lemon pistachio crust, polenta, asparagus, rosemary veal juice</i>	36

## SUPLÉMENTS GARNITURES

Salade tomates cerises - <i>Cherry tomato salad</i>	8
Sucrine - <i>Sucrine lettuce</i>	8
Purée maison - <i>Homemade mashed potatoes</i>	8
Frites - <i>Fries</i>	8
Frites à la Truffe et Pecorino - <i>Truffle and Pecorino fries</i>	15
Aubergine confite au basilic - <i>Basil confit eggplant</i>	10
Riz pilaf - <i>Pilaf rice</i>	8

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

## PÂTES FRAÎCHES ET RISOTTO

*Pasta and risotto*

Risotto Carnaroli à la Truffe Aesvitum, croquants de Speck, stracciatella, noisettes, truffe fraîche 34

*Carnaroli truffle risotto, speck crisps, stracciatella, hazelnuts and fresh truffle*

Mafaldines au Crabe de Méditerranée, nage de Curry légèrement relevée, aneth et ciboulette, émulsion de coco citron vert 36

*Mafaldine pasta with Mediterranean crab, curry sauce, dill and chives with a coconut and lime emulsion*

Pâtes au Homard 20 / 100g  
*Lobster pasta*

## PLATS ENFANTS (JUSQU'À 10 ANS)

FOR CHILDREN UP TO 10 YEARS OLD

Steak haché Angus, frites

*Angus ground beef patty with fries*

Filet de Daurade, frites

19

*Sea bream with fries*

Pâtes tomate ou beurre

*Tomato and butter pasta*

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

# DESSERTS MAISON

*De notre cheffe pâtissière "Solène"*

## EMERAUDE - RUBIS

Tartelette pistache, insert Griotte acidulée 15

*Pistachio tartlet, tangy cherry*

## ÉCLAT D'AGRUME

Comme une tarte au citron meringuée façon "La Voile" 15

*Our very own meringue lemon tart*

## MISS EXOTIK

Pavlova ananas, citron vert 15

*Pineapple pavlova with lime*

## PÉTALES NOIRES

Base brownie, caramel cacahuètes, mousse chocolat 15

*Brownie with caramelized peanuts and chocolate mousse*

## EXPRESSO RIVIERA

Tous les desserts en mini & café 16

*Assortments of mini desserts with coffee*

## CHAMPAGNE RIVIERA

Tous les desserts en mini & coupe de champagne 28

*Assortments of mini desserts with a glass of champagne*

## AFFOGATO

Café, boule de glace vanille 10

*Coffee with a vanilla ice cream scoop*

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

## DESSERTS

Sélection de Mochis glacés 16  
*Selection of frozen Mochi*

GLACES ET SORBETS *Ice cream and sorbet* 1 boule 4  
 Glaces : Vanille/Chocolat/Café/Yaourt/Pistache/Menthe-Chocolat 2 boules 7  
 Sorbets : Fraise/Citron/Ananas 3 boules 10  
*Ice cream : Vanilla/Chocolate/Coffee/Yoghurt/Pistachio/Mint-Chocolate*  
*Sorbets : Strawberry/Lemon/Pineapple*

COUPE DE GLACES : *Ice cream bowl*

Dame blanche *White lady* 15

Chocolat Liégeois - Café Liegeois *Chocolate or Coffee liégeois* 15

COUPE DE GLACES ALCOOLISÉE *Ice cream bowl with liquor*

Coupe Colonel (sorbet citron et vodka) *Colonel (lemon sorbet / vodka)* 18

Frozen Irish (glace café / bailey's) *Frozen Irish (coffee ice cream / bailey's)* 18

After Eight (glace menthe-chocolat / Get 27) *After Eight (mint chocolate and Get27)* 18

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