

# À PARTAGER OU PAS ...

*To Share or not*

Nems de poulet, menthe fraîche et sucrine, Chili sauce (x5) 22  
*“Nem” dumplings, fresh mint and sucrine lettuce (x5)*

Calamars frits roulés en Persillade, Yaourt Grecque herbacé 26  
*Fried calamari in parsley with a Greek yogurt sauce*

La pizza à la truffe, Roquette, Stracciatella, 38  
Truffes fraîches Aestivum  
*Truffle pizza with arugula, stracciatella and fresh truffles Aestivum*

Crevettes Teppanyaki, Ail, Gingembre, Citron vert, 24  
Ponzu artisanale  
*Teppanyaki shrimp, garlic, ginger, lime and ponzu sauce*

Houmous Libanais au paprika fumé, Pains pita 22  
*Lebanese hummus with smoked paprika and pita bread*

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

|                                                                                                                                                                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| California rolls au Saumon des Iles Féroé, Avocat, Cream cheese<br>ail & fines herbes fraîches, soja salé<br><i>California rolls with salmon, avocado, cream cheese, garlic and fresh herbs, salty soy sauce</i>   | 32 |
| Ceviche de loup de Méditerranée, Mangue, Passion, Vanille, Guacamole<br>relevé, Crème coco, Oignons rouges chiffonnade<br><i>Sea bass ceviche with mango, passion fruit, vanilla, coconut cream and red onions</i> | 26 |
| Club sandwich de Bresaola Punta d'Anca, condiments classiques<br>"La Voile Signature"<br><i>"La Voile" club sandwich with bresaola</i>                                                                             | 28 |
| Avocat surprise, Thon rouge sashimi IKEJIME, notes Japonaises<br>"La Voile Signature"<br><i>"La Voile" surprise avocado, sashimi-grade IKEJIME red tuna, Japanese-inspired notes</i>                               | 30 |
| Melon à la Grecque, fêta, Olives vertes, Miel de Romarin, Pignons<br>citronnés, Vinaigrette rafraîchissante<br><i>Greek-style melon served with feta cheese, green olives, rosemary honey, lemony pine nuts</i>    | 24 |
| Salade Caesar à ma façon, Sucrine, Poulet croustillant, Jus de poulet rôti<br><i>Our very own Caesar salad, sucrine lettuce, crispy chicken</i>                                                                    | 28 |
| Burrata Latteria Sorentina, Tomates cerises tableau, Vinaigrette fraise,<br>Basilic, Balsamique<br><i>Burrata Latteria Sorentina with cherry tomatoes, strawberry vinaigrette, basil</i>                           | 24 |

## PIÈCES D'EXCEPTION

Epaule d'Agneau de Sisteron confite aux épices du Moyen-Orient, 70 /pers  
citrons confits, olives vertes, amandes, jus d'Agneau moderne

*Lamb shoulder with spices, preserved lemons, green olives and almonds*

Tomahawk de Boeuf Angus Premium braisé, purée maison, légumes, 70 /pers  
sauce 5 poivres Hennessy

*Braised Angus beef Tomahawk, housemade mashed potatoes, vegetables,  
Hennessy five-pepper sauce*

La Daurade Royale de Méditerranée grillée, vierge de nos côtes, 50  
aubergine confite, riz pilaf

*Grilled Mediterranean sea bream, confit eggplant, pilaf rice*

La sole parée et grillée par nos soins, vierge de nos côtes, aubergine 69  
confite, riz pilaf

*Grilled sole, confit eggplant, pilaf rice*

Pêche locale grillée (selon arrivage) 16 /100 g

*Grilled fresh catch of the day*

Homard bleu du vivier 22 /100 g

*Blue Lobster*

### SAUCES SUPPLÉMENTAIRES 3€

Sauce 5 poivres Hennessy - *Five pepper sauce*

Nuage de piperade - *Piperade*

Huile vierge - *Virgin Oil*

Yaourt Grecque - *Greek yogurt*

Vierge Exotique - *Exotic virgin oil*

Jus de Veau méridional - *Veal juice*

Crème de courgettes citronnée safranée -

*Lemoni zucchini cream*

### SUPPLÉMENTS GARNITURES

Salade tomates cerises - *Cherry tomato salad* 8

Sucrine - *Sucrine lettuce* 8

Purée maison - *Homemade mashed potatoes* 8

Frites - *Fries* 8

Frites à la Truffe et Pecorino - *Truffle and Pecorino fries* 15

Aubergine confite au basilic - *Basil confit eggplant* 10

Riz pilaf - *Pilaf rice* 8

Polenta crémeuse - *Creamy polenta* 10

Grande salade mixte - *Large house salad* 18

## CÔTÉ MER

*On the surf side*

Poulpe confit puis grillé à la flamme, Polenta crémeuse aux olives Taggiasches, Salsa Cinque Verde 40

*Confit then grilled octopus, creamy polenta with Taggiasca olives, salsa cinque verde*

Filet de Daurade Royale de Méditerranée, Aubergine confite au basilic, Cerises tableau, Mini poivrons, Nuage de piperade 34

*Royal sea bream filet, candied eggplant with basil, cherry tomatoes, mini bell pepper, piperade foam*

Coeur de Thon rouge sashimi IKEJIME "Thonkatsu", Vierge exotique relevée, Ananas grillé, Avocat braisé 46

*IKEJIME sashimi red tuna, spicy exotic virgin sauce, grilled pineapple, braised avocado*

Gùa Baö de Tataki de Saumon des Iles Féroé aux 3 sésames, Yaourt yuzu, Herbes folles, Oignons pickles "La Voile Signature" 36

*Salmon tataki Gùa Baö with 3 sesame seeds, yuzu yogurt, with herbs and pickled onions*

# CÔTÉ TERRE

*On the turf side*

Faux-filet WAGYU braisé aux 5 baies, Millefeuille de pommes de terre  
à la Marjolaine, Fleur d'artichaut, Jus de Veau court Xéres 48

*Braised Wagyu sirloin steak with 5 peppercorns, potato millefeuille, artichoke flower, veal juice*

New-York Angus Cheese burger, sauce BBQ, frites 32

*Angus beef cheese burger with fries*

La noix de Veau croustillante façon "Tonato", Roquette, Pécoringo,  
Tomates confites, Cébettes, Olives, Purée maison 38

*Crispy veal Tomato-style, arugula, pecorino, sun-dried Tomatoes, spring onions, olive, homemade mashed potatoes*

Tartare de Bavette Aloyau au couteau, Truffes, Cacio & Pepe,  
Focaccia toastée, frites 36

*Beef tartar with truffle, cacio e pepe, toasted focaccia served with fries*

## SUPPLÉMENTS GARNITURES

Salade tomates cerises - *Cherry tomato salad* 8

Sucrine et croûtons - *Sucriner lettuce* 8

Purée maison - *Homemade mashed potatoes* 8

Frites - *Fries* 8

Frites à la Truffe et Pecorino - *Truffle and Pecorino fries* 15

Aubergine confite au basilic - *Basil confit eggplant* 10

Riz pilaf - *Pilaf rice* 8

Polenta crémeuse - *Creamy polenta* 10

Grande salade mixte - *Large house salad* 18

## PÂTES FRAÎCHES ET RISOTTO

*Pasta and risotto*

Risotto Carnaroli au Chorizo Ibérique Bellota, nuage de Pécorino AOP, Ciboulette 34

*Carnaroli risotto with chorizo, pecorino foam and chives*

Mafaldines à la Langouste rouge de Madagascar cuite dans sa carapace sur le grill, coulis de San Marzano au basilic, tomates ananas et Green Zébra fraîches 70

*Mafaldine pasta with grilled lobster, San Marzano and basil coulis, fresh Green Zebra and pineapple tomatoes*

Ravioles végétariennes artisanales, Ricotta, Artichauts grillés, Crème de courgettes citronnée safranée 32

*Vegetarian ravioli, ricotta, grilled artichokes with a lemony zucchini cream*

## PLATS ENFANTS (JUSQU'À 10 ANS)

Steak haché Angus, frites

FOR CHILDREN UP TO 10 YEARS OLD

*Angus ground beef patty with fries*

Filet de Daurade, frites

20

*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"*

## ÉCLATS D'AGRUMES

Comme une tarte au citron, orange déstructurée, meringue, biscuit sablé, gel acidulé

*Decoustructed lemon and orange tart with meringue*

15

## MISS FRUITS ROUGES

Pavlova framboises, fraises, myrtilles, citron vert

*Red fruit and lime pavlova*

15

## EVASION TROPICAL

Dacquoise et mousse de noix de coco, insert fruits de la passion, glaçage mangue vanille pailleté

*Dacquoise with coconut mousse, passion fruit, mango and vanilla glaze*

15

## VELOURS CACAO-NOISETTES

Tartelette cacao, caramel mou vanille, noisettes concassées, pétales de mousse chocolat 64%

*Cocoa tartlet, soft vanilla caramel, crushed hazelnuts*

15

## FRUITS FRAIS (FRESH FRUIT)

Ananas ou Pastèque ou Melon

*Pineapple or Watermelon or Melon*

14

## À PARTAGER (TO SHARE)

### JARDINS DE FRUITS FRAIS

Pastèque / Melon / Ananas / Abricots / Kiwi / Raisins

*Watermelon / Melon / Pineapple / Apricots / Kiwi / Grapes*

36

### L'ORIGINAL TIRAMISU

Biscuits cuillères, Amaretto, Cacao

*Ladyfingers, amaretto, cocoa*

30

### DEMI KILO DE FRAISES

Chouquettes tièdes, chantilly maison, sauce chocolat

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

38

# 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*

Affogato (Café, boule de glace vanille) *Coffee with a vanilla ice cream scoop* 12

COUPE DE GLACES : *Ice cream bowl*  
 Dame blanche - Chocolat Liégeois - Café Liegeois 15  
*White lady - Chocolate or Coffee liégeois*

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

EXPRESSO RIVIERA  
 Tous les desserts en mini & café 16  
*Assortments of mini desserts with coffee*  
 CHAMPAGNE RIVIERA 28  
 Tous les desserts en mini & coupe de champagne  
*Assortments of mini desserts with a glass of champagne*