



LA  
VOILE

*Sainte-Maxime*



GROUPE

AURORA

*Golfe de St-Tropez*



LA  
RESERVE

*de Marseilles*



LA MIRAL

*Sainte-Maxime*



# Au centre de la table

To Share or not

## Sélection de Dim Sum

*A selection of Asian Dim Sum*

19

## Traditionnelle focaccia à la truffe noire, burrata, roquette

*Traditionnal black truffle focaccia, buratta and arugula*

24

## Calamars frits en persillade, yaourt à la Grecque

*Fried Calamari in parsley with a Greek yogurt sauce*

25

## Nems au poulet, menthe fraîche, sucrine

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

19

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



# Pour commencer

## Starters

- 
- Tartare de thon rouge à la cerise "La Voile Signature" 28  
*Our signature red tuna tartar with cherry*
- Ceviche de Daurade royale, mangue, passion, crème de coco et chiffonnade d'oignons rouges 26  
*Royal sea bream ceviche, mango, passion fruit, coconut cream and red onions*
- Fraîcheur de Pomelo asiatique, épinards, crevettes et vinaigrette coco saté 24  
*Fresh Asian Pomelo, spinach, shrimp served with a coconut satay vinaigrette*
- Salade César "à ma façon" coeur de sucrine, croustillant de poulet et son jus réduit 26  
*Our very own Caesar salad, sucrine lettuce and crispy chicken*
- Foie gras au Limoncello marbré à la sauge brioche toastée citronnée 25  
*Foie gras with Limoncello in a sage glaze served with a toasted brioche*

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



# Pièces d'exception

Daurade royale de Méditerranée aux parfums de la Garrigue 46  
*Mediterranean royal sea bream*

Sole grillée 68  
*Grilled sole*

Pêche du jour 100gr / 14  
*Fresh catch of the day*

Homard bleu grillé 100gr / 19  
*Grilled blue lobster*

Pièce du boucher selon arrivage pers / ...  
*Butcher's choice of the day*

## Garnitures supplémentaires *Extra side-dishes*

Coeur de sucrine, frites maison, riz pilaf 8  
*Sucrine lettuce, fries, pilaf rice*

Wok de légumes 10  
*Vegetable wok*

Frites maison à la truffe 14  
*Black truffle fries*

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



# Côté mer

On the surf side

Noix de Saint Jacques rôties au romarin, risotto de fregola sarda  
et son jus de poulet 38

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

Filet de Daurade royale de Méditerranée grillé,  
aubergines confites au basilic, nuage de Piperade 30

*Grilled filet of Mediterranean royal sea bream, candied eggplant*

Thon rouge cuisiné comme un tataki aux trois sésames, nouilles  
et légumes façon wok, pétrole de soja au citron vert 39

*Red tuna prepared like a tataki with sesame, noodles and vegetables in a wok with a lime  
and soy sauce*

## Garnitures supplémentaires *Extra side-dishes*

Coeur de sucrine, frites maison, riz pilaf 8

*Sucrine lettuce, fries, pilaf rice*

Wok de légumes 10

*Vegetable wok*

Frites maison à la truffe 14

*Black truffle fries*

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



# Côté Terre

On the turf side

Tartare de boeuf Wagyu au couteau servi sur os à moelle confit  
"La Voile Signature", frites maison 36

*Our signature Wagyu beef tartar served in a candied marrow bone with fries*

Angus Cheese Burger de la Voile, frites maison 30

*La Voile Angus beef cheese burger with fries*

Coeur de rumsteack Wagyu braisé, mille feuilles de pomme de  
terre à la truffe, jus de poulet rôti truffé 44

*Braised Wagyu tenderloin steak served with a potato millefeuille and Melanosporum  
black truffle shreds*

## Garnitures supplémentaires *Extra side-dishes*

Coeur de sucrine, frites maison, riz pilaf 8

*Sucrine lettuce, fries, pilaf rice*

Wok de légumes 10

*Vegetable wok*

Frites maison à la truffe 14

*Black truffle fries*

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



# Pâtes Fraîches et Risotto

Pasta and risotto

Linguine alle Vongole

*Linguine alle Vongole*

30

Fettuccine au Homard et sa sauce tomate méridionale

*Lobster fettuccine in a southern tomato sauce*

100gr / 19

Risotto au Chorizo Ibérique et onctueux de Pécorino Sarde

*Iberian chorizo risotto with a Pecorino cream*

32

## Plats enfants (jusqu'à 10 ans)

For children up to 10 years old

Filet de Daurade royale, frites

*Filet of sea bream with fries*

Steak haché Angus, frites

*Angus ground beef patty with fries*

18

Linguine beurre ou sauce tomate

*Linguine with butter or tomato sauce*

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



## Fromage Cheese

**Brie de Meaux à la truffe**

*Truffled Brie de Meaux*

12

## Desserts

**Sélection de notre artisan pâtissier Pothonier**

*Selection of the artisan pastry chef Pothonier*

15

**Sélection de Mochis glacés**

*Selection of frozen Mochi*

15

**Coupe de glaces et sorbets**

*Ice cream and sorbet*

1 boule

4

2 boules

7

3 boules

10

*Vanille/Chocolat/Café/Coco/Yaourt/Pistache Citron/Fraise/Passion*

*Vanilla/Chocolate/Coffee/Coconut/Yoghurt/Pistachio Lemon/Strawberry/Passion fruit*

**Coupe Colonel (sorbet citron et vodka)**

*The colonel cup (lemon sorbet and vodka)*

18

**Chocolat liégeois, café liégeois**

*Chocolate or coffee liégeois*

14

**Dame blanche**

*White lady (ice cream, whipped cream, and molten chocolate)*

14

**Coupe de fruits rouges**

*Red fruit salad*

15

**Café Gourmand**

*Gourmet coffee*

15

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