



À Partager ou Pas...

To Share or not ...

Brochettes de poulet satay croustillantes sauce bumbu et citron vert (3) 24

Crispy satay chicken skewers with bumbu sauce and lime

Traditionnelle focaccia à la truffe noire, burrata, roquette et huile à l'ail 24

Traditional black truffle focaccia, burrata, arugula and garlic oil

Tartine saumon, avocat et cream cheese 34

Salmon toast with avocado and cream cheese

Calamars sautés ail et persil 26

Sautéed calamari with garlic and parsley

Nems au poulet, menthe fraîche, romaine et nuoc-mam (6) 24

Chicken nems served with fresh mint, romaine lettuce and nuoc-man sauce

Entrées

Starters



La grilled César salade	29
<i>Grilled Caesar salad</i>	
Tomate fraîcheur, mozzarella	26
<i>Tomato, mozzarella</i>	
Salade d'artichauts frits, roquette, copeaux de pecorino, tomates confites	28
<i>Salad of fried artichokes, arugula, pecorino shavings, candied tomatoes</i>	
Salade pêche, stracciatella, copeaux de jambon de Parme	29
<i>Mixed salad of peaches, stracciatella, parma ham shavings</i>	
Tartare de thon aux agrumes, mangue et mayonnaise légère au wasabi	32
<i>Red tuna tartar with citrus fruits, mango and a light wasabi mayonnaise</i>	
Ceviche de Loup sauvage "leche de tigre"	28
<i>"Leche de Tigre" sea bass ceviche</i>	

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

Pièces d'exception, sélectionnées pour vous

Côte de boeuf à partager

pers / 62

Prime rib to share

L'épaule d'agneau confite aux herbes du Sud

pers / 58

Lamb shoulder candied with southern herbs

Daurade de méditerranée aux parfums de garrigue

48

Mediterranean sea bream with scents of garrigue

Sole grillée

68

Grilled sole

Homard bleu grillé

100gr / 22

Grilled blue lobster / price per 100gr

Le Bar de ligne

100gr / 18

Sea-bass / price per 100gr

Sauces :

Huile vierge, moutarde ancienne, béarnaise, beurre blanc

Virgin oil, whole grain mustard, béarnaise, white butter

Garnitures supplémentaires *Extra side-dishes*

8

Sucrine, frites, riz, pommes de terre ou légumes du moment

Sucrine lettuce, fries, rice, potatoes, seasonal vegetables

Écrasé de pommes de terre à la truffe

14

Mashed potatoes with truffle

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

Poissons

Fishes



Filet de loup, sauce vierge <i>Filet of sea bass, virgin sauce</i>	32
Steak de thon mi-cuit sauce sashimi <i>Tuna steak tataki, sashimi sauce</i>	44
Camerone Grillée, beurre blanc aux crustacés <i>Grilled "Camerone" jumbo shrimp, white butter</i>	44
Garnitures supplémentaires <i>Extra side-dishes</i> <i>Sucrine, frites, riz, pommes de terre ou légumes du moment</i> <i>Sucrine lettuce, fries, rice, potatoes, seasonal vegetables</i>	8
Écrasé de pommes de terre à la truffe <i>Mashed potatoes with truffle</i>	14

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

Viandes

Meats



Traditionnel tartare de boeuf au couteau, frites, salade	32
<i>Traditional beef tartar served with fries and lettuce</i>	
Suprêmes de coquelet, sauce truffée	34
<i>Cockerel supreme with a truffled sauce</i>	
Côte de veau "Milanaise"	42
<i>Milanese veal chop</i>	
Filet de boeuf sélection grillé et son beurre Café de Paris	45
<i>Grilled beef tenderloin with cafe de paris butter</i>	
Garnitures supplémentaires <i>Extra side-dishes</i>	8
<i>Sucrine, frites, riz, pommes de terre ou légumes du moment</i>	
<i>Sucrine lettuce, fries, rice, potatoes, seasonal vegetables</i>	
Écrasé de pommes de terre à la truffe	14
<i>Mashed potatoes with truffle</i>	

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

Street food

Angus beef and cheese burger 32

Crispy lobster burger 48

Le club sandwich de La Voile 30

Our very own club sandwich

Bagel au saumon, avocat et cream cheese 34

Bagel with salmon, avocado and cream cheese

Pâtes Fraîches

Fresh Pasta

Calamarata de poulpe 34

Calamarata with octopus

Linguine alla Vongole 34

Linguine alla vongole

Gnocchi au vieux comté, oeuf parfait 34

Gnocchi with old comté cheese and a perfect egg

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

Desserts

Dessert

Dessert du jour "Présenté sur plateau"	16
Baba flambé au Don Papa	21
<i>Flambéed baba with Don Papa rum</i>	
Omelette Norvégienne artisanale flambée au Grand Marnier	20
<i>Artisanal Norwegian omelette flambéed with Grand Marnier</i>	
Coupe de glaces et sorbets 2 saveurs 	8
Yaourt/vanille/chocolat/café/nutella/coco citron/passion /fraise/menthe/mangue	
<i>Scoops of ice cream and sorbets</i>	
<i>Yoghurt/vanilla/chocolate/coffee/nutella/coconut lemon/passion fruit/strawberry/mint/mango</i>	
Colonel (sorbet citron et vodka)	18
<i>Colonel (lemon sorbet and vodka)</i>	
Vanilla Sunday  (2 personnes)	24
5 boules vanille + accompagnements (Fruits rouges, chantilly, amandes torréfiées, chocolat)	
<i>Vanilla ice cream + side dish (Red fruits, whipped cream, roasted almonds, chocolate)</i>	
Salade de fruits	16
<i>Fruit salad</i>	
Chocolat liégeois / Dame blanche	16
<i>Chocolate ice cream with whipped cream / Vanilla ice cream with whipped cream and warm chocolate</i>	
Café Gourmand	16
<i>Gourmet coffee</i>	

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