



À Partager ou Pas...

To Share or not ...

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

22

Traditional black truffle focaccia, burrata, arugula and garlic oil

Nems au poulet, menthe fraîche, romaine

18

Chicken nems served with fresh mint and romaine lettuce

Friture de calamars ail et persil

22

Fried calamari with garlic and parsley

Entrées

Starters

Poireaux vinaigrette aux agrumes et basilic, pointe de caviar rouge 21

Leeks with a citrus and basil vinaigrette and red caviar

Saumon fumé d'Ecosse crème acidulée et son blini 24

Scottish smoked salmon served on a blini with fresh lemon cream

Salade de gambas, mayonnaise au homard et tomate confite 26

Caesar salad with shrimp, lobster mayonnaise and candied tomatoes

Burrata truffée, roquette, tomate confite et huile d'olive citronnée 22

Truffle burrata served with arugula, candied tomatoes and a lemon olive oil

Pièces d'exception, sélectionnées pour vous

Côte de boeuf à partager pers / 58

Prime rib to share

Daurade de méditerranée aux parfums de garrigue 41

Mediterranean sea bream with scents of garrigue

Sole grillée 58

Grilled sole

Homard bleu grillé 100gr / 18

Grilled blue lobster / price per 100gr

Le Bar de ligne 100gr / 14

Sea-bass / price per 100gr

Sauces :

Beurre blanc, Rossini, Crustacés, Béarnaise

White butter, Rossini, Shellfish, bernaïse

Garnitures supplémentaires *Extra side-dishes* 6

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

Sucrine lettuce, fries, rice, potatoes, seasonal vegetables

Gnocchis à la truffe 12

Truffle gnocchis

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

Viandes

Meats

Angus beef and cheese burger de La Voile 28

Souris d'agneau confite et ses gnocchis pallina 32

Confit lamb shank served with fresh gnocchis

Côte de veau basse température et champignons shiitake 41

Low cooked veal chop with shiitake mushrooms

Filet de boeuf sélection façon Rossini 48

Beef tenderloin in a rossini style

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

Poissons

Fishes

Pavé de cabillaud, chou pak-choï, bouillon kombu dashi 29

Cod steak served with pad choï cabbage and kombu dash bouillon

Saint Jacques snackées, crémeux d'artichaut à la truffe, émulsion beurre champagne 44

Scallops with artichokes puree, butter and champagne sauce

Gambas à la plancha, sauce satay 38

King prawns with satay sauce

Pâtes Fraîches

Fresh Pasta

Linguine alla Vongole 29

Linguine with clams

Gnocchis au homard et mascarpone 48

Gnocchis with lobster and mascarpone cheese

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

Desserts

Dessert

Desserts de notre plateau "Sélection Pothonier"

14

Coupe de glaces et sorbets 2 saveurs

8

Vanille/chocolat/café  citron/passion/fraise

Scoops of ice cream and sorbets

Vanilla/chocolate/coffee  lemon/passion fruit/strawberry

Colonel (sorbet citron et vodka)

18

Colonel (lemon sorbet and vodka)

Chocolat liégeois / Dame blanche

14

Chocolate ice cream with whipped cream / Vanilla ice cream with whipped cream and warm chocolate

Café Gourmand

14

Gourmet coffee

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