



LA
VOILE

Sainte-Maxime



GROUPE
AURORA

Golfe de St-Tropez



LA
RESERVE

de la Mer



LA MER

Sainte-Maxime

A PARTAGER *To Share*

Nems de poulet, Sucrine, Menthe, Chili sauce (5 pièces) <i>“Nem” dumplings, fresh mint and sucrine lettuce</i>	19
Calamars frits roulés en Persillade, Yaourt Grecque <i>Fried calamari in parsley with a Greek yogurt sauce</i>	22
Croque Truffes brioché façon “La Voile” <i>“La Voile” truffled croque monsieur</i>	24

POUR COMMENCER

Starters

Tartare de Bavette Aloyau au couteau à l'Automnal - Pleurotes - Moutarde ancienne - Xérès - Oignons confits - Copeaux de Foie gras <i>Autumn beef tartar with oyster mushroom, old-style mustard, Xérès, candied onions and shreds of Foie gras</i>	27
Gravlax de coeur de Saumon - Betteraves - Saint Germain - Basilic - Crème échalotes - Pains Suédois <i>Salmon gravlax, beets, basil served with a shallot cream and Swedish bread</i>	25
Butternut confit ail et romarin - Chèvre frais aérien - Figs - Jeunes pouces - Miel et concassées de Noix citronnées - Jus de Poulet rôti <i>Butternut, candied garlic, rosemary, fresh goat cheese, figs, honey, nuts in a roasted chicken juice</i>	22
Bonbons de Thon rouge croustillants - Mayo Wasabi Yuzu - soja salé citron vert <i>Crispy candy of red tuna with a Yuzu and Wasabi mayo, soy sauce and lime</i>	27

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

Daurade de Méditerranée entière grillée - Infusée à l'ail et aux herbes de la garrigue 48 /pers

Simply grilled royal sea bream infused with garlic and herbs

Sole entière grillée à l'huile de Basilic du Moulin de Baussy 64

Grilled sole, basil oil

Côte de Boeuf IGP Angus Ecosse en Tomahawk - Purée maison - Légumes verts - Sauce poivre 5 baies Hennessy 62 /pers

Angus "Tomahawk" prime rib, homemade mashed potatoes, green veggies, Five pepper sauce

Homard bleu du Vivier - Taglioline encre de seiche - 18 /100 g

Sauce Arrabiata

Blue lobster, squid-ink Taglioline pasta, arrabiata sauce

Pêche du Jour (selon arrivage) 14 /100 g

Fresh catch of the day

SUPPLÉMENTS GARNITURES *Extra side-dishes*

Salade verte - *Lettuce* 7

Nuance de légumes verts - *green veggies* 9

Purée maison - *homemade mashed potatoes* 9

Riz Pilaf - *Pilaf rice* 7

Frites - *Fries* 7

Frites à la Truffe - *Truffles fries* 12

SAUCES

Nuage de coquillages - *shellfish sauce*

Sauce 5 poivres Hennessy - *Five pepper sauce*

Jus de veau - *Veal juice*

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

CÔTÉ MER

On the surf side

Filet de loup de Méditerranée grillé - Nuance de légumes verts en différentes cuissons - Nuage de coquillages acidulé 30
Grilled Filet of sea bass, green vegetable, shellfish sauce

Coeur de Saumon rôti à la citronnelle - Asperges vertes glacées - Kimchi traditionnel aux fruits rouges - Sauce civet végétale 38
Cardamome
Roasted salmon, lemongrass, Kimchi with red fruit, cardamon

Thon rouge travaillé comme un Rossini - Foie gras terrine Amaretto braisé - Brioche toastée - Truffes fraîches - Paris Brun Bio 45
Red tuna "Rossini" style served with a terrine of Foie gras, braised amaretto, toasted bun and fresh truffle

CÔTÉ TERRE

On the turf side

Quasi de veau en basse température croûte de Pistache - Purée maison -
Portobello sautés - Jus de Veau fève de Tonka 35

Slowly cooked veal filet with a pistachio crust, homemade mashed potatoe, sauteed portobello mushroom

Angus cheese burger - Sauce du Chef - Frites 28

Angus beef cheese burger with fries

Filet de boeuf "Di Fassona Piemontese" braisé aux cinq baies et à la
Sauge - Pommes dauphines maison au romarin - Jus court condimenté 40

Beef filet braised with five bays of pepper and sage served with Dauphine potatoes in a reduced juice

PÂTES FRAÎCHES ET RISOTTO

Pasta and risotto

Risotto Carnaroli aux Cèpes - Condiments Prosecco - Nuage de Noisettes 32

Carnaroli risotto with cep and a touch of hazelnut

Taglioline à l'encre de seiche - Gambas papillons - Sauce arrabiata 32

Squid-ink taglioline pasta with gambas and arrabiata sauce

PLATS ENFANTS (JUSQU'À 10 ANS)

FOR CHILDREN UP TO 10 YEARS OLD

Filet de Loup de Méditerranée grillé - Frites

Grilled filet of sea bass served with fries

Steak haché Angus - Frites

Angus ground beef patty with fries

18

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

Desserts

Sélection de notre artisan pâtissier "Pothonier" 15
Selection of the artisan pastry chef "Pothonier"

Sélection de Mochis glacés 16

Selection of frozen Mochi

Minis beignets au sucre, Nutella, Coulis de fruits rouges, Chantilly 15

Mini donut balls, Nutella, red fruits coulis, whipped cream

GLACES ET SORBETS *Ice cream and sorbet* 1 boule 4

Vanille/Chocolat/Café/Yaourt/Citron/Fraise 2 boules 7

Vanilla/Chocolate/Coffee/Yoghurt/Lemon/Strawberry 3 boules 10

COUPE DE GLACES : *Ice cream bowl*

Dame blanche *White lady*

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)*

After Eight (glace menthe-chocolat / Get 27)

After Eight (mint chocolate and Get27)

Le Café Gourmand (+2€ si/if Cappuccino-Double) *Gourmet coffee* 15

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