

Les ENTRÉES

Fougasse moelleuse à l'oignon, filet d'anchois et olives noires comme une pissaladière. 17€

Vitello tonnato, jeunes pousses de roquettes et condiments. 21€

Cocktail Florida guacamole d'avocat, Chair de tourteau, Araignée de mer aux agrumes, Gelée d'A.C.E. 18€

Feuillantine aux fruits de mer, gambas, sot l'y laisse et crème de crustacés. 23€

Assiette asiatique revisitée par « Gilles GOUJON » (*nems, samoussas, beignets de gambas, beignets de crevettes agrémentés de trois sauces*). 23€

Les SALADES

(Servies uniquement le midi)

César : Cœur de romaine, suprême de poulet croustillant, œuf de caille, filet d'anchois, tomates, parmesan, sauce César et ses croûtons. 18€

Salade de chèvre chaud : Mesclun, chèvre chaud pané, lardons, croûtons, cébette, tomates, noix et pomme fruit 18€

Niçoise : Mesclun, haricots verts, filet d'anchois, tomates, pommes de terre, thon, oignons doux, radis et œuf de caille. 18€

Les TARTARES

(Servis uniquement le midi)

Tartare de thon légèrement lié à la moutarde au Wasabi et Huile de sésame, Frites maison et quelques feuilles vertes. 23€

Tartare de bœuf tradition coupé au couteau, Frites maison, et quelques feuilles vertes. 21€

Nos PÂTES

Linguines aux coquillages, finies dans leurs jus, Copeaux de poutargue, parmesan. 27€

Linguines végétariennes petits pois, fèves, tomates confites, morilles et capuccino de champignons à boire. 25€

Les VIANDES

Selle d'agneau rôtie, pomme paillason, jus corsé au thym, ail confit. 29€

Demi poulet aux morilles, cèpes et crème de champignons. 32 €

Osso bucco de jarret de veau en cocotte aux légumes printaniers, gnocchis de pommes de terre, jus tomate. 28€

Côte de bœuf de Galice maturée, Pommes paillason, Jus de bœuf aux olives noires – Pour 2 Personnes (Environ 45 minutes d'attente) 110€

Les POISSONS

Filet de Saint Pierre à la plancha, embeurré de coco aux girolles, moules de pleine mer. 34€

Bullinada de baudroie à l'ail pommes de terre safranées et Coquillages, Liée à l'écume de rouille. 31€

Civet de poulpe en longue cuisson à la lie de vin rouge des Corbières, riz pilaf de Camargue. 26€

Les DESSERTS

Le Tout Chocolat

Moelleux chocolat noir, Glace au grué de cacao, Sauce chocolat blanc et Tuile chocolatée. 16 

La Tarte Citron

Pâte sucrée, crème de citron jaune, D me chiboust, Gelée citron vert, Meringue cuite et Sorbet limoncello 13 

Le Mille-Feuille

Crème vanille mascarpone, toffee caramel, D s de pomme, Sorbet rhubarbe. 13 

L'Exotique

Dacquoise noix de coco, Mousse mangue, Gélatine au fruit de la passion, D s d'ananas marin s au zeste de citron vert, sorbet kiwi et Tuile noix de coco. 12 

Notre Tiramisu à la fraise dans son écrin chocolat 

(A commander en début de repas). 14 

L'Assiette de Fromages Affinés 12 

Le Café Gourmand 12 

« Tous les sorbets et glaces de nos desserts sont faits maison »

Les COUPES GLACÉES

Chocolat liégeois

Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly maison 10 

Café liégeois

Glace café, espresso, chantilly maison 10 

Dame blanche

Glace vanille, sauce chocolat maison, brisures de biscuits, chantilly 10 

Coupe fruits rouges

Glace fruits rouges, fruits frais et meringue 10 

Colonel

Glace citron, vodka 12 

Général

Glace vanille, whisky 12 

Desserts réalisés par notre Chef Pâtissier Ludovic Monin

Les BOISSONS

Les APÉRITIFS

Kir (crème de cassis, framboise, mûre ou pêche) 5,50€

Ricard, Pastis 5€

Martini blanc, Martini rouge 6€

Américano, Muscat 6€

Apérol spritz 10€

Les BIÈRES

Corona (35,5cl) 6€

Cubanisto (33cl) 6€

Les SODAS

Pepsi, Pepsi Max (33cl) 5€

Perrier, Limonade, Orangina (33cl) 5€

Schweppes, Schweppes agrumes (25cl) 5€

Hexis (25cl) 5€

Sirop Monin (citron, fraise, grenadine, menthe...) + Vittel 50cl 5€

Jus pressé ; orange, citron, mixte 7€

Pur jus Patrick Font (fabrication artisanale)

Orange, Pomme Reinette, Ananas, Fraise, Abricot, Tomate 6,50€

Les EAUX

Vittel 50cl 5€

Vittel 1l 6,50€

Eau de Perrier 1l 6,50€

Les DIGESTIFS

Armagnac, Calvados, Poire, Mirabelle 9€

Rhum Diplomatico 14€, Zacapa

Get 27 9€

Les BOISSONS CHAUDES

Expresso, café, décaféiné, café allongé 3€

Double café, double décaféiné 5,50€

Café frappé 5,50€

Cappuccino 6€

Irish Coffee 9€

Thé, infusion 5€

Chocolat chaud 5,50€

LA CARTE DES CHAMPAGNES

Mini Moët & Chandon (20cl) 24€
Mini Moët & Chandon Rosé (20cl) 26€
Moët & Chandon Brut Impérial 90€
Moët & Chandon Rosé Impérial 100€
Ruinart « Blanc de Blanc » 150€
Ruinart « Blanc de Blanc » Magnum 280€

CUVÉE EXCLUSIVE :

Moët & Chandon Ice 100€
Moët & Chandon Ice Magnum 200€
Moët & Chandon N.I.R. 120€
Moët & Chandon Ice Rosé 110€
Moët & Chandon Ice Rosé Magnum 220€

CUVÉE PRESTIGE :

Dom Pérignon Brut 200€ ♥
Dom Pérignon Rosé 300€
Dom Pérignon Brut magnum 500€
Cristal Roederer 250€
Cristal Roederer magnum 800€
Krug Grande Cuvée 250€
Armand de Brignac 290€
Armand de Brignac magnum 850€

LES GRANDS VOLUMES MOËT

Le Magnum (1,5l) 180€
Le Jéroboam (3l) 350€
Le Matusalem (6l) 700€

La Voile Bleue vous propose

un chef de renom

pour sa carte restaurant

Chef Gilles Goujon ★★★



*« Il est des mariages entre un vin, un fromage,
un plat dont l'harmonie confine au merveilleux
parfois au miracle !*

*La cuisine est simplement fille du sol et comme un
arbre généreux, elle offre ses fruits naturellement,
son bouquet de région ! La cuisine reste ce qu'elle
doit être, une alchimie véritable entre un pays, des
hommes, des produits et une assiette ! »*

*Gilles Goujon, meilleur ouvrier de France, Chef trois
étoiles au Guide Michelin et 9^{ème} meilleure table du
monde en 2015.*

Le restaurant vous accueille de midi à minuit.

Les COCKTAILS

CRÉATIONS 12€

EBENE – Un cocktail tropical et frais, à base de rhum, associé au fruit de la passion et aux fruits rouges, alliant acidité et douceur avec une pointe de sucre de canne et de citron vert.

FREEZING – Un délicieux mélange de tequila, crème de cassis agrémenté de cannelle.
Idéal en bord de plage

VOILE BLEUE – Un cocktail doux et sucré à base de rhum, lait de coco, ananas frais et une légère touche de sucre de canne.

CLASSIQUES REVISITÉS 12€

PINA COLADA – L'ananas frais, la crème de coco, la pointe du citron vert, le rhum et une touche de sirop de vanille. Votre été vous tend les bras.

OLD FASHIONED – À base de whisky ou de bourbon et agrémenté de zeste de citron et d'orange. Ce classique parmi les classiques vous permettra de savourer lentement le coucher de soleil ou la danse des vagues.

APPLE MARTINI – Un mélange de gin et jus de citron jaune avec une légère touche de liqueur de pomme. Ce cocktail saura vous surprendre.

SANGRIA BLANCHE – Une Version pétillante et fruitée, un vin pétillant Freixenet associant le triple sec, fruit frais et une pointe de sucre de canne. Savourez lentement le coucher de soleil

LES MOJITOS 10€

MOJITO CLASSIC – Cassonade, menthe fraîche, citron vert. Le seul, l'unique.

MOJITO FRAMBOISE SPECULOOS – La base d'un mojito agrémenté de spéculos, de framboises fraîches et de sirop de grenade.

MOJITO FRAISE VANILLE – Toute la fraîcheur d'un mojito adoucie par la vanille et la purée de fraises.

COCKTAILS SANS ALCOOL 9€

MIAMI BEACH – Fraise, banane, mangue, framboise, lait.

HOT B*H** – Fruit de la passion, melon, orange, fraise.

TEA ICE – Un classique, jus de citron jaune, jus de pomme mélangé à la purée de pêche et fini à la limonade. Une boisson bien rafraîchissante.

Menu à 44€

Cocktail Florida guacamole à l'avocat tourteau et Araignée de mer aux agrumes,

Gelée d'A.C.E.

OU

Vitello tonnato, jeunes pousses de roquettes et condiments

OU

Assiette dégustation coquillage (1 huitre Gilardeau, 1 huitre fine claire N°3, 1 huitre *Le Francois*, 1 gambas, 6 bulots, 3 pointus et 1 amande)

Filet de bœuf Rossini, foie gras poêlé, pomme paillason, jus truffé

OU

Bullinada de baudroie à l'ail pommes de terre safranées et coquillages, Liée à l'écume de rouille

Le Tout Chocolat

Moelleux chocolat noir, Glace au grué de cacao, Sauce chocolat blanc et Tuile chocolatée.

OU

L'Exotique

Dacquoise noix de coco, Mousse mangue, Gélatine au fruit de la passion, Dés d'ananas marinés au zeste de citron vert, sorbet kiwi et Tuile noix de coco.

Menu Enfant -15€ (-12ans)

Blanc de Volaille ou Poisson (Selon arrivage du jour)
Servi avec une purée de pommes de terre maison ou frites

Glace vanille, chocolat, fraise, coca

Boisson (Sirop, soda ou jus de fruits)