



# CARTE RESTAURANT

---

ACCÈS 59, LE GRAND TRAVERS, 34280 LA GRANDE-MOTTE  
04 67 56 73 83 - [DIRECTION@GROUPE-ORTIZ.FR](mailto:direction@groupe-ortiz.fr) - [LAVOILEBLEUE.FR](http://lavoilebleue.fr)

---

---

# BOISSONS

## APÉRITIFS

Ricard, Pastis 51	5 €
Muscat de Lunel	5 €
Martini Blanc ou Rouge	6 €
Kir Cassis, Framboise, Mûre, Pêche	7 €
Campari Tonic, Americano	8 €

## BIÈRES

Corona, Cubanisto, Bud	7 €
Bucket Corona, Cubanisto ou Bud - 10 bouteilles	(3,5l) 60 €

## SODAS

Pepsi, Pepsi Max	(33cl)	5 €
Perrier, Limonade, Orangina	(33cl)	5 €
Oasis Tropical	(33cl)	5 €
Schweppes Tonic, Schweppes Agrum	(25cl)	5 €
Hexis	(25cl)	5 €
Ice Tea	(25cl)	5 €

## EAUX

Vittel	(1l)	6.5 €
Eau de Perrier	(1l)	6.5 €

## DIGESTIFS

Armagnac Montesquiou, Calvados La Hetraie, Poire	9 €
Hennessy Fine	13 €
Hennessy Paradis Extra	50 €

## BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné, allongé	3 €
Café double, décaféiné double	5 €
Café frappé	7 €
Irish Coffee	12 €
Chocolat chaud	5 €
Thé et Infusion Kusmi Tea	5 €
<i>Menthe, Earl Grey, Fruits Rouges, Verveine, Citron, Tisane</i>	

---

# COCKTAILS COUP DE ♥

## COCKTAILS SANS ALCOOL

### UJI SEMPAI

Sirop de thé vert matcha, Concombre, Citron vert, Menthe, Perrier

9 €

### SALVADOR DE BAHIA

Fruit de la passion, Fraise, Basilic, Limonade

9 €

## COCKTAILS AVEC ALCOOL

### ASSOUAN

Grey Goose, Sirop d'hibiscus, Fraise, Cranberry, Citron jaune

12 €

### HONOLULU

Bacardi Okheart, Vanille, Triple sec, Ananas, Angostura Bitter

12 €

### MOJITO

Bacardi Carta Oro, Menthe, Citron vert, Sucre, Perrier, Angostura Bitter

10 €

## UNE DÉCOUVERTE GUSTATIVE ET OLFACTIVE

Faites pétiller vos papilles en dégustant un cocktail inédit  
préparé avec passion par nos barmans



## MENU À 45 €

---

### ENTRÉE AU CHOIX

#### FOCACCIA DE TOMATES DU PAYS À L'ANCIENNE & BURRATA CRÉMEUSE

Basilic, huile d'olive, vinaigre balsamique, roquette, Parmesan ( ①⑧ )

#### CEVICHE DE LOUP AUX AGRUMES

Roquette, orange, citron, combawa, huile d'olive, concombre, gressin, cebette ( ①④⑧ )

### PLAT AU CHOIX

#### MAGRET DE CANARD À LA PLANCHA, SAUCE SOJA MIEL

Brochette de légumes du soleil confits, pêche rôtie ( ⑦ )

#### FILET DE BAR À LA PLANCHA, JUS DE VIANDE AUX GIROLLES

Risotto crémeux, tuile de Parmesan, zeste de citron combawa ( ⑤⑧ )

### DESSERT AU CHOIX

#### MASCARPONE & ABRICOTS AU ROMARIN

Façon Tiramisu, biscuit à la cuillère, Amaretto, café ( ①②④⑧ )

#### CRÈME BRÛLÉE À L'ANCIENNE

Sucre cassonade, vanille ( ④⑧ )

## MENU ENFANT À 12 €

---

### ENTRÉE

WINGS DE POULET,  
FILET DE POISSON  
STEACK HACHÉ

### ACCOMPAGNEMENT

LINGUINE  
ou  
FRITES FRAÎCHES

### DESSERT

CRÈME BRÛLÉE  
ou  
GLACE 2 BOULES

Boisson au choix : Sirop 25cl ou Jus de fruits

*Uniquement pour les enfants de - 10 ans*

---

## ENTRÉES

- FOCACCIA DE TOMATES INSOLITES DE NOTRE JARDIN & BURRATA CRÉMEUSE** 19 €  
Basilic, huile d'olive de Pays, vinaigre balsamique, roquette, Parmesan ( ①③ )
- CEVICHE DE LOUP AUX AGRUMES** 22 €  
Roquette, orange, citron, combawa, huile d'olive, concombre, gressin, cebette ( ①④⑧ )
- DUO DE TATAKI DE THON & BŒUF** 25 €  
Gingembre, sauce soja salé & sucré, sésame ( ⑤⑥⑦⑩⑪ )
- FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON, CUIT DANS SON BOUILLON DE LÉGUMES** 27 €  
Chutney d'abricot et petit pain aux fruits secs ( ① )

---

## SALADES

- GRANDE SALADE NIÇOISE AU THON JUSTE SNACKÉ** 23 €  
Pomme de terre ratte, haricots verts, tomates, œuf dur, anchois, cebette, thon ( ①④⑤⑥⑩ )
- CHICKEN CAESAR SALAD' ŒUF POCHÉ & TOMATES CONFITES** 22 €  
Cœur de romaine, Emmental, Parmesan, croutons, sauce Caesar, poulet aux céréales ( ①④⑥⑩ )
- HALF LOBSTER CAESAR SALAD'** 29 €  
Cœur de romaine, demi-homard, Parmesan, croutons, sauce Caesar, tomates confites ( ①③④⑥⑩ )
- POKE BOWL CHIRASHI SAUMON GRAVLAX MARINÉ** 21 €  
Saumon gravlax, riz, avocat, carotte, fèves de soja, wakamé, soja, sésame, cebette ( ①⑤⑥⑦⑪ )
- BO BUN AU BŒUF** 22 €  
Vermicelles, carottes, soja, laitue, concombre, coriandre, menthe, nems de poulet, bœuf, cacahuète ( ①②⑥⑦ )

*Salades servies uniquement le midi*

---

## RISOTTOS & PÂTES

<b>WOK DE LINGUINE &amp; LÉGUMES EN CAPONATA « VÉGÉ »</b>	<b>19 €</b>
Poivrons, aubergines, tomates fraîches, câpres, olives vertes ( ①④ )	
<b>RISOTTO ARBORIO CRÉMEUX AUX GAMBAS</b>	<b>27 €</b>
Parmesan, pesto de tomates ( ③④⑧ )	
<b>GNOCCHIS À LA CRÈME DE CHÈVRE FRAIS</b>	<b>21 €</b>
Jeunes pousses d'épinards, pignons de pins, tomates confites ( ①②④⑧ )	

### UN PLAISIR SIMPLE À DÉGUSTER SANS MODÉRATION

Déguster une cuisine méditerranéenne  
à base de produits frais et locaux pour des plats gourmands.  
La convivialité, la générosité et le goût sont  
les maîtres-mots des cuisiniers de La Voile Bleue.



---

## POISSONS & CRUSTACÉS

<b>TENTACULES DE POULPE &amp; CHORIZO</b>	<b>25 €</b>
Linguine, Pesto de tomates, ail confit, tellines, couteaux ( ①③④⑭ )	
<b>FILET DE BAR À LA PLANCHA, JUS DE VIANDE AUX GIROLLES</b>	<b>29 €</b>
Risotto crémeux, tuile de Parmesan, zeste de citron combawa ( ⑤⑧ )	
<b>PAVÉ DE THON FAÇON TATAKI CUIT À LA PLANCHA MIEL SOJA</b>	<b>29 €</b>
Roquette & Parmesan, tomates confites, fruits rôtis du moment, sésame ( ⑤⑦⑩ )	
<b>TARTARE DE SAUMON À LA CORIANDRE</b>	<b>18 €</b>
Sauce soja sucré et salé, sésame, zeste de citron, frites fraîches ( ⑤⑥⑦⑩ )	
<b>HOMARD ENTIER RÔTI &amp; FLAMBÉ AU PASTIS</b>	<b>44 €</b>
Légumes du moment grillés et confits, beurre de fenouil ( ③ )	
<b>POISSON DU MOMENT – PORT DE PÊCHE DU GRAU DU ROI</b>	
Selon arrivage du jour à demander à votre serveur	

---

## VIANDES

### VIANDE D'EXCEPTION

<b>ENTRECÔTE DE BŒUF ANGUS D'URUGUAY, DE NOTRE SÉLECTION METZGER FRÈRES À PARIS</b>	<b>48 €</b>
280 grammes, frites fraîches et Béarnaise maison ( ⑥⑧ )	

<b>CHATEAUBRIAND, BEURRE À LA TRUFFE   250 GRAMMES</b>	<b>31 €</b>
Frites fraîches, truffe d'été ( ⑥ )	
<b>BURGER XL   300 GRAMMES</b>	<b>29 €</b>
Tomate, salade, cheddar, confit d'oignons, bacon, 2 steaks hachés origine France, frites fraîches ( ①⑥⑧⑩ )	
<b>TARTARE DE BŒUF CUIT OU CRU À L'ITALIENNE</b>	<b>22 €</b>
Ail, basilic, pignons de pin, huile d'olive et frites fraîches ( ①② )	
<b>MAGRET DE CANARD À LA PLANCHA, SAUCE SOJA MIEL</b>	<b>24 €</b>
Brochette de légumes du soleil confits, pêche rôtie ( ⑦ )	

---

## DESSERTS

*Les desserts sont à commander en début de repas afin que notre Pâtissier les prépare*

<b>TARTELETTE AUX FRAMBOISES</b> Éclat de pistaches & de meringues ( ①②④ )	<b>12 €</b>
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT CŒUR COULANT SANS GLUTEN   10 MINUTES DE PATIENCE</b> Caramel et tuile au beurre salé, glace caramel beurre salé ( ④⑧ )	<b>12 €</b>
<b>PAVLOVA &amp; FRUITS ROUGES</b> Fruits rouges du moment, coulis, sorbet framboise ( ②④⑧ )	<b>13 €</b>
<b>MASCARPONE &amp; ABRICOTS DU JARDIN AU ROMARIN</b> Façon tiramisu, biscuit à la cuillère, Amaretto, café ( ①②④⑧ )	<b>11 €</b>
<b>CRÈME BRULÉE À L'ANCIENNE</b> Sucre cassonade, vanille ( ④⑧ )	<b>10 €</b>
<b>DÉCLINAISON DE DESSERTS &amp; SON CAFÉ</b> Selon l'humeur du chef ( ①②④⑧ )	<b>12 €</b>

---

## COUPES GLACÉES

<b>SORBET OU GLACE 2 BOULES</b> Parfum des sorbets : Citron, poire, fraise, framboise, pêche de vigne. Parfum des glaces : Chocolat au lait, vanille, caramel au beurre salé, café ( ④⑧ )	<b>9 €</b>
<b>DAME BLANCHE, CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS ( ②④⑧ )</b>	<b>14 €</b>
<b>COLONEL</b>	<b>14 €</b>
<b>FRUITS ROUGES MELBA ( ③ )</b>	<b>14 €</b>

---

## FROMAGES

<b>SAINT MARCELIN DU M.O.F XAVIER THURET</b> <b>12 €</b> Confit d'oignons au piment d'Espelette, jeune pousse de salade ( ⑧ )	
<b>PÉLARDON DES CÉVENNES</b> <b>12 €</b> Confit d'oignons, jeune pousse de salade ( ⑧ )	



---

# CHAMPAGNES

75 cl

1.5l

3l

## MOËT & CHANDON

Mini Moët	22 €		
Moët et Chandon Brut	100 €	180 €	300 €
Moët et Chandon Brut Rosé	110 €	200 €	
Moët et Chandon Ice	110 €	210 €	
Moët et Chandon Ice Rosé	110 €	210 €	

## VEUVE CLIQUOT

Veuve Cliquot Brut	100 €	200 €	
Veuve Cliquot Rich	110 €		

## RUINART

Ruinart Blanc de Blanc	150 €	300 €	
------------------------	-------	-------	--

## DOM PERIGNON

Dom Perignon	250 €	600 €	
Dom Perignon P2	400 €		

---

# CAVIARS

**CAVIAR DAURENKI ROYAL « PETROSSIAN »** 105 €  
**FORMAT 30 GRAMMES**

Servi avec ses « croustissian » au seigle, crème épaisse de Normandie ( ①⑭ )

**CAVIAR DAURENKI ROYAL « PETROSSIAN »** 175 €  
**FORMAT 50 GRAMMES**

Servi avec ses « croustissian » au seigle, crème épaisse de Normandie ( ①⑭ )



« Les meilleurs oeufs d'esturgeon ne font pas le caviar Petrossian sans le talent de l'artisan, ou plutôt de l'artiste. » - Armen Petrossian

---

# ALLERGÈNES

- ① Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, karmut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales
- ② Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
- ③ Crustacés et produits à base de crustacés
- ④ Œufs et produits à base d'œufs
- ⑤ Poissons et produits à base de poissons
- ⑥ Arachides et produits à base d'arachides
- ⑦ Soja et produits à base de soja
- ⑧ Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)
- ⑨ Céleri et produits à base de céleri
- ⑩ Moutarde et produit à base de moutarde
- ⑪ Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- ⑫ Anhydride sulfureux et sulfite en concentration de plus de 10mg/l (exprimé en SO<sub>2</sub>)
- ⑬ Lupin et produits à base de lupin
- ⑭ Mollusques et produits à base de mollusques

*N'hésitez pas à poser toutes les questions nécessaires à votre serveur.  
Au plaisir de vous servir, l'équipe La Voile Bleue.*