

## MENU À 45 €/PERS

Entrée, plat et dessert (hors boissons)

### Entrée au choix :

#### TOMATES DU JARDIN & BURRATA CRÉMEUSE

Basilic, huile d'olive, vinaigre balsamique, roquette, Parmesan ①⑥

#### CEVICHE DE SAINT PIERRE À LA CORIANDRE & PILI-PILI

Ail, oignons rouges, citron vert, gingembre & pickles de racines ⑤⑥⑭

### Plat au choix :

#### CHUCK-FLAP DE BŒUF ABERDEEN SÉLECTION METZGER, ÉCHALOTE CONFITE (200GR.)

Sauce marchand de vin, frites fraîches ⑥

#### FILET DE DAURADE SAISI SAUCE VIERGE

Risotto crémeux, Tuile de Parmesan ⑤⑧

### Dessert au choix :

#### CRÈME BRULÉE À L'ANCIENNE ④⑧

#### NOUGAT GLACÉ AU MIEL DE CHÂTAIGNIER & SON COULIS D'ABRICOTS ①②④⑧

## MENU ENFANT 13 € (-10 ANS)

Plat, dessert et boisson

### Plat au choix :

#### TENDERS DE POULET AUX CÉRÉALES ①

#### FILET DE POISSON À LA PLANCHA ⑤

#### CHEESE BURGER ①④⑥⑧

### Accompagnement:

#### PÂTES FRAÎCHES ①

#### FRITES FRAICHES ⑥

### Dessert au choix :

#### GAUFRE ①

#### GLACE SURPRISE ①

### Boissons au choix :

#### JUS DE FRUITS OU SIROP (20cl)

## FROMAGES

#### SAINT MARCELIN DE LA MÈRE RICHARD AOP

Confit d'oignons au piment d'Espelette, jeunes pousses de salade ①⑧

15€

#### MOISSAC DES CÉVENNES AOP

Confit d'oignons au piment d'Espelette, jeunes pousses de salade ①⑧

10€

#### PLANCHE DE FROMAGES AOP & SA BURRATA DES POUILLES (300GR.)

À partager. Confit d'oignons, jeunes pousses de salade et pain aux fruits secs ①⑧

32€

## DESSERTS

#### CRÈME BRULÉE À L'ANCIENNE ④⑧

12€

#### MOUILLETES DE GAUFRES

Sucre glace, sauce chocolat, sauce pistache, caramel beurre salé, crème fouettée ①②④

12€

#### MOELLEUX AU CHOCOLAT CŒUR COULANT ㄱ

Tuile et glace au caramel beurre salé, cacao 55% ④⑧

14€

#### NOUGAT GLACÉ AU MIEL DE CHÂTAIGNIER & SON COULIS D'ABRICOTS ㄱ ②④⑧

15€

#### MADELEINE SAINT-MICHEL, MASCARPONE & FRAISES DU JARDIN

Coulis de fruits rouges et éclats de pistache ①②④⑧

13€

#### CAFÉ GOURMAND

Le meilleur de nos desserts en petites portions ①②④⑧

12€

#### ASSORTIMENT DE SORBETS « CRÉATION MAISON » ㄱ

Sorbets maison avec les fruits de saison

12€

#### SOUPE DE FRUITS ROUGES DU MOMENT AU POIVRE DE SICHOUAN ㄱ

Sirup au poivre de Sichouan, menthe fraîche ②⑧

16€

#### PAVLOVA AUX CERISES AMARENA ㄱ

Meringue, glace Amarena, crème fouettée, cerise Amarena ②⑧

16€

## COUPES GLACÉES

#### SORBET OU GLACE DU M.O.F GÉRARD CABIRON (2 BOULES)

Parfum des sorbets : Citron, fraise, framboise, pêche de vigne

Parfum des glaces : Chocolat au lait, vanille, caramel au beurre salé, café ④⑧

9€

#### DAME BLANCHE ②④⑧

14€

#### CHOCOLAT LIÉGEOIS ②④⑧

14€

#### CAFÉ LIÉGEOIS ②④⑧

14€

#### COLONEL

14€

#### FRUITS ROUGES MELBA ⑧

14€

#### COUPE CAPELLISSIMO

Glace au fromage blanc, café expresso, crème fouettée ②④⑧

14€

# RESTAURANT



LA VOILE BLEUE  
RESTAURANT · BAR · PLAGES

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 SO2). ⑬ Lupin et produits à base de lupin. ⑭ Mollusques et produits à base de mollusques.

## COCKTAILS COUP DE 14 €

### L'AMOUR À LA PLAGE (16cl)

Vodka, jus de citron, sirop hibiscus - citronnelle, thé infusé aux agrumes, jus de pamplemousse

### COYOTE GIRL (16cl)

Rhum agricole infusé au piment, sirop de miel, triple sec, jus d'ananas, jus de citron vert

### FRESH CONNECTION (16cl)

Gin, concombre, basilic, jus de citron vert, sucre de canne, ginger beer

### MON CHERRY (16cl)

Jack Daniel's, sirop de cerise, triple sec, jus de citron vert, limonade, cerise amarena

## COCKTAILS SANS ALCOOL 10 €

### GINGER SWEET (16cl)

Purée de fraise, jus de citron, jus de pomme, feuille de menthe, ginger beer

### GREEN GARDEN (16cl)

Concombre, basilic, jus de citron vert, sucre de canne, limonade

## BOISSONS 6 €

### EAU PLATE VITTEL (1L)

### EAU PÉTILLANTE PERRIER (1L)

## VINS AU VERRE (12cl)

### ROSÉS

VIN DE RÉGION 6€

PUECH HAUT – ARGALI 9€

SAINT MAUR – L'EXCELLENCE 12€

### BLANCS

VIN DE RÉGION 6€

BERGERIE DE L'HORTUS - CLASSIQUE 9€

CHATEAU DE TRACY – POUILLY FUMÉ 12€

### ROUGES

VIN DE RÉGION 6€

PUECH HAUT – PRESTIGE 9€

PUECH HAUT – TÊTE DE BÉLIER 12€

## ENTRÉES

LÉGUMES CROQUANTS, ANCHOÏADE, ŒUF MAYONNAISE  16€

Tomate cerise, concombre, carotte, chou-fleur, céleri branche ④⑥⑩

TOMATES DU JARDIN BURRATA CRÈMEUSE, GRESSIN, PARMESAN  25€

Basilic, vinaigre balsamique, roquette, Parmesan, pesto inséré dans la burrata ①④⑧

TATAKI DE BŒUF MARINÉ SAUCE SOJA & CITRONNELLE  21€

Cébette, oignons frits, sésame & coriandre ①⑦⑪

HUITRES SPÉCIALE N°3 « MAISON GILLARDEAU » Les 6 30€ Les 12 59€

Vinaigre aux échalotes, citron, pain de seigle, beurre demi-sel ①⑭

12 MOULES FARCIES AU BEURRE D'AIL  ①⑩⑭ 24€

LOBSTER & CRAB ROLL, COLESLAW, PAIN BUNS  38€

①③④⑥⑨⑩⑪

CAVIAR L'OSCIETRA « MAISON ANTONIUS » 75€

30gr, blinis & crème épaisse ①⑧⑭

## SALADES

*Uniquement au déjeuner*

CAESAR POULET, ŒUF POCHÉ & TOMATES CONFITES  25€

Cœur de romaine, emmental, Parmesan, croutons, sauce césar, poulet aux céréales

①④⑥⑩

CAESAR HOMARD & ŒUF POCHÉ  41€

Cœur de romaine, demi-homard de notre vivier, Parmesan, croutons,

sauce Caesar, tomates confites

①③④⑥⑩

POKE BOWL SASHIMI THON  23€

Riz à sushi, guacamole, algues Wakamé, radis, fève de soja, concombre, sésame,

cébette, vinaigre de riz, sauce soja sucrée salée, chou rouge, chou blanc, coriandre

①⑤⑥⑦⑪

BO BUN AU BŒUF  21€

L'Asie dans votre salade : Vermicelles, carottes, fève de soja, concombre,

soja, laitue, algues Wakamé, coriandre, menthe, nems de poulet, bœuf, cacahuètes

①②⑥⑦

VÉGÉ POKE BOWL & PANISSE  19€

Notre salade dédiée aux végétariens avec sa note marseillaise : soja, fève de soja,

algues wakamé, carottes râpées, chou blanc, chou rouge, tomates cerises, sucrose,

concombre, coriandre, panisse (galette de maïs) ①⑥⑦⑪

## TARTARE & CARPACCIOS \*

CARPACCIO DE GAMBAS AUX AGRUMES  28€

Suprême d'orange, pamplemousse, citron, combawa, coriandre,

grenade, cébette ③

TARTARE DE BŒUF CRU À L'ITALIENNE  22€

Ail, basilic, pignons de pin, pesto, frites fraîches ①②


CEVICHE DE SAINT PIERRE À LA CORIANDRE & PILI-PILI  23€

Ail, oignons rouges, citron vert, gingembre & pickles de racines ⑤⑥⑭

CARPACCIO DE FAUX FILET DE BŒUF HOLSTEIN MATURÉ & FUMÉ 25€

Roquette, copeaux de Parmesan, pickles de racines, caprons ①⑧

## RISOTTO & PÂTES FRAÎCHES

PAPPARDELLE FAÇON BALKA  22€

Sauce arrabiata, merguez, tomates confites, câprons, olives noires, coriandre

①④

RISOTTO ARBORIO DE GAMBAS, COULIS DE HOMARD  28€

Basilic, vinaigre balsamique, roquette, Parmesan, pesto, burrata

③④⑧

PAPPARDELLE, BURRATA, MEULE DE PECORINO & TRUFFES D'ÉTÉ  34€

Cébette, oignons frits, sésame & coriandre ①④⑧

RAVIOLES À LA RICOTTA DE BUFFLONE, ESPUMA 29€

& LÉGUMES CONFITS 

Roquette, pignons de pins torréfiés, tomates confites & épinards ①②④⑧

## POISSONS & CRUSTACÉS

PAVÉ DE THON MI CUIT AU SÉSAME, RATATOUILLE MAISON  30€

Un joli pavé de thon juste snacké et saupoudré de sésame

avec une sauce aigre-douce, miel toutes fleurs, soja et fruits de la passion ⑤⑧

POULPE & PALOURDE ALLE VONGOLE  38€

Pappardelles, ail confit, persil plat ①③⑭

FILET DE DAURADE SAISI SAUCE VIERGE  31€

Risotto crémeux, échalotes, tomate, courgette, huile d'olive,

tuile de Parmesan, olives ⑤⑧

HOMARD BLEU EUROPÉEN ENTIER ET RÔTI, BEURRE SAFRANÉ  69€

Pappardelles à l'ail noir ①③

SOLE ENTIÈRE À LA PLANCHA (400GR.) & SAUCE BÉARNAISE  62€

Purée de pomme de terre & salicornes ⑥

TURBOT ENTIER RÔTI À LA FLEUR DE SEL & SALICORNES  46€

Purée de pomme de terre et beurre blanc safrané ④⑤

## VIANDES

CHUCK-FLAP DE BŒUF ABERDEEN (200GR.)  26€

Sélection Metzger, échalote confite, sauce marchand de vin,

pommes frites fraîches ⑥

BURGER LA VOILE BLEUE AU CHEDDAR FONDANT  29€

Sauce BBQ maison, chips de crispy bacon & oignons frits, steak haché frais

fleuron des Pyrénées, pommes frites fraîches. Belle dose de cheddar fondant

①⑥⑧⑪

TBONESTEAK DE BŒUF DE GALICE (400GR.) ET SAUCE BÉARNAISE  42€

Risotto crémeux, échalotes, tomate, courgette, huile d'olive,

tuile de Parmesan, olives ②⑦⑪

CÔTE DE COCHON TIRABUIXO (450 GR.)  29€

Fumée par nos soins, à la crème d'ail, purée de pomme de terre

PLUMA ESPAGNOLE, CHORIZO & TOMATE CONFITE  28€

Ratatouille maison, sauce BBQ maison et ail confit ⑥⑧

CÔTES TOMAHAWK FLEURON DES PYRÉNÉES 1.2 KG POUR 2 PERS.  98€

Frites fraîches & sauce Béarnaise maison ⑥

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE  19€

Ratatouille, panisse, purée de pomme de terre et risotto crémeux ⑧

*Pour plus de choix, n'hésitez pas à demander la carte des vins à votre serveur.*

*\*Tous nos tartares & carpaccios sont accompagnés de frites fraîches ou bol de salade vinaigrette au miel*