



LA CARTE DU RESTAURANT





LES VOILES DU GRAND LARGE

LA CARTE

Face aux eaux paisibles du Grand Large, notre restaurant vous accueille dans une ambiance chaleureuse et détendue, idéale pour partager un bon moment.

Ici, la cuisine se veut généreuse et authentique, mêlant inspirations françaises et italiennes, avec des plats de saison qui font la part belle aux saveurs simples et gourmandes.

Que ce soit pour un déjeuner ensoleillé ou un dîner au bord de l'eau, profitez d'un cadre unique où plaisir de la table et vue imprenable se rencontrent.





ANTIPASTI

Légumes du Soleil Marinés

10 €

Légumes grillés, aubergines, courgettes, poivrons, huile d'olive, tomates séchées et herbes fraîches

Arancini à la Truffe & Mozzarella

12 €

Risotto croustillant, coeur fondant à la mozzarella, crème de parmesan

La Bruschetta des Voiles

14 €

Pain doré, tomates italiennes, straciatella, basilic frais, huile d'olive

Trilogie de tapenades

12 €

Tapenade d'olives noires méditerranéennes, tapenade d'olives vertes au basilic, crème de tomates séchées & ricotta, focaccia dorée



PLATS FROIDS

Salade du Chef

18 €

Roquette, burrata crémeuse, tomates anciennes, pignons de pin, pesto au basilic et focaccia dorée

Salade César

22 €

Sucrine, volaille croustillante façon milanaise, parmesan, tomates confites, croûtons de focaccia et sauce César maison

Carpaccio de Daurade

17 €

Filet de daurade 200g, pickles d'oignons rouges, œufs de saumon et huile d'olive citronnée

Tartare de bœuf à l'italienne

23 €

Boeuf 180g coupé au couteau, parmesan, tomates séchées, câpres, basilic et focaccia dorée

Tartare de Thon rouge

23€

Thon rouge 180g, tomates confites, pistaches, basilic, vinaigrette citronnée et focaccia dorée

Tataki de Saumon

17 €

Saumon mi-cuit 180g, suprêmes d'agrumes, huile d'olive citronnée et basilic



PÂTES

Pici au fromage et poivre

Pâtes typiques de la Toscane, sauce au pecorino et poivre

18 €

Tagliatelle Mare Verde

Tagliatelles fraîches à la crème de citron, noix de Saint-Jacques poêlées et pistaches

25 €

Ravioli à la Truffe

Ravioli farcis à la ricotta et au mascarpone, truffe d'été et parmesan

26 €

Spaghettis à la Carbonara

Spaghettis, guanciale, pecorino romano, jaune d'œuf et poivre noir

18 €

Rigatoni du Chef

Rigatonis frais, aubergines fondantes, tomates cerises, ricotta salée et basilic frais

16 €

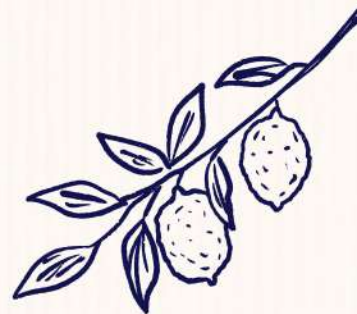
Linguine alle vongole

Pâtes aux palourdes, tomates cerises, ail & persil et vin blanc

22 €



Tous nos prix sont nets, toutes taxes comprises et service inclus



PLATS CHAUDS

Polpette du Chef

23 €

Polpette de Bœuf, sauce tomate cerise confite, parmesan, poivron, origan et linguine

Burger des Voiles

22 €

Steak haché de bœuf 180 g, scamorza fondante, roquette, tomates confites, coppa croustillante, pesto basilic, parmesan, pain brioché, salade et frites maison

Suprême de Volaille

24 €

Suprême de volaille 180 g à la sauce citronnée, copeaux de parmesan, citron et purée de pommes de terre truffée

La criée du moment

26 €

Poisson du moment, tomates, câpres, olives Taggiasche, citron et haricots verts

Gambas au Pastis

27 €

Cinq gambas flambées au Pastis, ail, persil, citron, basilic, focaccia dorée et légumes de saison

SUPPLEMENT GARNITURE

Riz Basmati	5 €
Frites Maison	5 €
Légumes de saison	5 €
Purée de pommes de terre truffée	8 €
Pommes de terre grenailles	5 €



Tous nos prix sont nets, toutes taxes comprises et service inclus



DESSERTS

Pavlova

10 €

Meringue croquante, crémeux aux fruits rouges, chantilly, fruits rouges frais et coulis

Moelleux au chocolat

8 €

Servi avec sa boule de glace vanille & crumble

Tiramisu

8 €

Tiramisu classique

Panna Cotta

8 €

Panna cotta soyeuse à la vanille, crumble, fruits rouges frais et coulis de fruits rouges

Assiette de fruits frais de saison

8 €

Sélection de fruits frais, préparés selon l'inspiration du Chef

Baba al Limoncello

10 €

Crème légère mascarpone & Limoncello

Café ou Thé Gourmand

9 €

Accompagné de ses 4 douceurs et de sa boule de fraîcheur

