



## LE RESTAURANT DE LA VOILE D'OR

Sébastien Sanjou

### LES PRÉMICES

**Aïoli de poulpe de roche**, légumes de saisons & condiments 30 €  
*Octopus aioli, seasonal vegetables & condiments*

**Mi-cuit de thon rouge**, dans l'idée d'une niçoise 32 €  
*Half-cooked tuna, Niçoise-style*

**Fleur de courgette farcie**, jeu de textures, velouté glacé pour saucer 32 €  
*Stuffed courgette flower, frozen velouté*

**Artichauts violets barigoule**, coriandre & chorizo ibérique 34 €  
*Purple artichokes barigoule, coriander, Iberian chorizo*

### LA TERRE

**Filet de veau fermier lardé au poêlon**, jus corsé à la sauge 48 €  
*Veal fillet with lard, sage jus*

**Filet d'agneau de l'Adret en cocotte**, jus au serpolet 56 €  
*Lamb "de l'Adret" fillet, thyme serpolet infused jus*

**Filet de bœuf de race rôti**, sauce condimentée tomate-anchois 58 €  
*Roasted purebred beef fillet, tomatoes & anchovies sauce*

Garnitures à partager *Sides to share*

### LA MER

En fonction de la pêche, filets au four  
*According to the catch, fillets baked in the oven*

**Saint-Pierre John Dory** 55 €

**Daurade royale Sea bream** 56 €

**Loup Sea bass** 59 €

**Langouste Crayfish** 98 €

Garnitures à partager *Sides to share*

### FROMAGES & DESSERTS

**Sélection de fromages fermiers et affinés** 20 €  
*Selection of cheeses*

**Notre fameuse tarte Tropézienne** à la fleur d'oranger d'opio 18 €  
*Our famous tropezian pie with opio orange blossom water*

**Pêches à maturité**, meringue, verveine, sorbet & condiments 20 €  
*Peaches, meringue, vervena, sorbets & condiments*

**Figs de Pays**, macaron farci & sorbet plein fruit 21 €  
*Figs from the Nice countryside, stuffed macarons & fruits sorbet*

**Chocolat pure origine Saint Domingue**, biscuit cacao praliné, café & crème glacée 22 €  
*Grand Cru Chocolate, cacao and praline biscuit, coffee & ice-cream*

Prix nets – Service compris. Toutes nos viandes sont d'origine française. Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

Net prices are in Euros, including tax and service. All our meat is sourced from France. If you suffer from any allergies or intolerances, please inform us upon ordering.

LE CAP

**Prélude gourmand**  
*Gourmet prelude*

—  
**Aïoli de poulpe de roche, légumes de saisons & condiments**  
*Octopus aioli, seasonal vegetables & condiments*

Ou Or

**Fleur de courgette farcie, jeu de textures, velouté glacé pour saucer**  
*Stuffed courgette flower, frozen velouté*

—  
**Onglet de bœuf de race rôti, sauce condimentée tomate- anchois**  
*Roasted purebred beef hanger steak, tomatoes & anchovies sauce*

Ou Or

**Maigre de Pays au four, sauce vierge**  
*Stone bass, baked in the oven, lemon and tomatoes sauce*

—  
**Pêches à maturité, meringue, verveine, sorbet & condiments**  
*Peaches, meringue, vervena, sorbets & condiments*

Ou Or

**Chocolat pure origine Saint Domingue, biscuit cacao praliné, café & crème glacée**  
*Grand Cru Chocolate, cacao and praline biscuit, coffee & ice-cream*

88 €

Disponible le soir, du dimanche au mercredi.  
*Available each evening, from Sunday to Wednesday.*