

# LE RESTAURANT DE LA VOILE D'OR

Sébastien Sanjou

## LES PRÉMICES

<b>Tomates de plein-champs</b> rôties, bouillon centrifugé, sorbet basilic <i>Roasted locally grown tomatoes, stock, basil sorbet</i>	30 €
<b>Variétés de concombres</b> , truite de l'arrière-pays Niçois, citron-estragon, eau revigorée <i>Selection of cucumbers, trout from the Nice countryside, lemon-tarragon</i>	32 €
<b>Artichauts violets</b> barigoule, coriandre & chorizo ibérique <i>Purple artichokes barigoule, coriander, Iberian chorizo</i>	34 €
<b>Aubergines de Pays</b> , jeu de textures, anchois frais, pistou d'herbes fraîches <i>Eggplant from the countryside, anchovies, fresh herbs pesto</i>	32 €
<b>Sérieole marinée</b> à cru, végétaux de saison <i>Yellowtail, marinated, seasonal vegetables</i>	36 €

## LA TERRE

<b>Carré d'agneau de l'Adret</b> en cocotte, ragout de fèves au lard, cebettes, jus au serpolet <i>Rack of lamb "de l'Adret", fava beans and bacon stew, spring onion, thyme serpolet infused jus</i>	56 €
<b>Jeunes légumes de nos paysans</b> farcis glacés, basilic, façon Lucien Tendret <i>Locally grown young vegetables stuffed-glazed, basil, Lucien Tendret style</i>	48 €
<b>Filet de bœuf de race</b> rôti, girolles, haricots verts, jus condimenté aux amandes <i>Roasted purebred beef fillet, girolle mushrooms, green beans, almond gravy</i>	58 €

## LA MER

<b>Thon rouge</b> juste saisi, courgettes de Nice en textures, « vinaigrette » ensoleillée <i>Seared tuna, courgettes from the Nice countryside, sunny vinaigrette</i>	46 €
En fonction de la pêche, au four, garnitures du soleil... <i>According to the catch, baked in the oven, sunny sides...</i>	
<b>Daurade royale</b> <i>Sea bream</i>	65 €
<b>Langouste</b> <i>Crayfish</i>	100 €
<b>Saint-Pierre</b> <i>John Dory</i>	60 €
<b>Turbot</b> <i>Turbot</i>	65 €
<b>Loup</b> <i>Sea bass</i>	65 €

## FROMAGES & DESSERTS

<b>Sélection de fromages fermiers et affinés</b> <i>Selection of cheeses</i>	20 €
<b>Pavlova aux fruits rouges</b> , eau de rose Milène Servelle <i>Berries pavlova, rose water from Milène Servelle</i>	19 €
<b>Notre fameuse tarte Tropicaine</b> à la fleur d'oranger d'opio <i>Our famous tropezian pie with opio orange blossom water</i>	18 €
<b>Chocolat pure origine Saint-Domingue</b> , biscuit cacao praliné, café & crème glacée <i>Saint-Domingue chocolate, cocoa and praline biscuit, cream, hazelnuts, vanilla ice-cream</i>	20 €
<b>Rhubarbe et cerises</b> , choux craquelins, sorbet plein fruit <i>Rhubarb and cherry, crunchy choux, fruit sorbets</i>	20 €

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*

—  
**Tomate de plein-champs** rôtie, bouillon centrifugé, sorbet basilic  
*Locally grown tomatoes, roasted, bouillon, basil sorbet*

Ou Or

**Variétés de concombres** truite de l'arrière-pays Niçois, citron-estragon, eau revigorée  
*Cucumbers variation, trout fish from Nice countryside, lemon-tarragon*

—  
**Quasi de veau mariné aux aromates** rôti, girolles, haricots verts,  
jus condimenté aux amandes  
*Roasted veal fillet with herbs, girolle mushrooms, green beans, almond gravy*

Ou Or

**Thon rouge** juste saisi, courgettes de Nice en textures, « vinaigrette » ensoleillée  
*Half cooked tuna, zucchinis from Nice countryside, sunny vinaigrette*

—  
**Pavlova aux fruits rouges**, eau de rose Milène Servelle  
*Berries pavlova, rose water from Milène Servelle*

Ou Or

**Chocolat pure origine Saint-Domingue**, biscuit cacao praliné, café & crème glacée  
*Saint-Domingue chocolate, cocoa and praline biscuit, cream, hazelnuts, vanilla ice-cream*

88 €

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