# La Voile Bleue

À PARTAGER & FRUITS DE MER

## *Pour l'Apéro à partager*

(Allergènes n°1,2,13,8,4)

| | |
|---|---|
| **Planche Charcuterie Ibérique** | **23 €** |
| **Planche Fromages Affinés** | **23 €** |
| **Planche mixte Charcuterie / Fromages** | **26 €** |
| **Planche de la Mer** (Crevettes roses, Crevettes grises, Saumon fumé, Lamelles d'Encornets, Tarama de Cabillaud) | **26 €** |
| **Panier gourmand (20 pièces)** Onion rings, Mozzarella sticks, Accras, Lamelles d'Encornets | **23 €** |
| Lamelles d'encornets panées et frites, aïoli | **11 €** |
| **Accras de Morue**, sauce Sweet Chili | **12 €** |
| **Tarama de Cabillaud au wasabi**, Toasts | **12 €** |

## *Entrées*

(Allergènes n°1,2,3,11,8,13,9,5,6)

| | |
|---|---|
| **Foie gras mi-cuit grillé**, Pommes/Citronnelle et Brioche Feuilletée | **18 €** |
| **Carpaccio de Bœuf et Foie Gras**, jus de Viande réduit, Pesto de Pistaches, Mâche et Pistaches Concassées | **16 €** |
| **Soupe de Poissons de nos Côtes**, Rouille, Emmental râpé, Croûtons | **13 €** |
| **Salade de Poulpe au Curcuma**, Cerfeuil et Houmous de Pois chiches | **14 €** |
| **Toasts de Saumon fumé**, Beurre demi-sel | **14 €** |
| **Burrata Crémeuse**, Salade de Champignons aux Noisettes, Raisins de Corinthe et Pignons de pin | **14 €** |
| **Os à Moelle à la Fleur de Sel** | **14,50 €** |
| Lamelles d'encornets panées et frites, aïoli | **11 €** |
| **Accras de Morue**, sauce Sweet Chili | **12 €** |

## *Fruits de Mer*

(Allergènes n°9,8,11,6,4,3)

| | |
|---|---|
| Crevettes roses, Mayonnaise | **13 €** |
| Bulots (250 g), Mayonnaise | **12 €** |
| Crevettes grises, Mayonnaise | **12 €** |
| Duo Crevettes & Bulots, Mayonnaise | **22 €** |
| Huîtres de Pourville n°3 (6/9/12) | **17 / 23 / 29 €** |
| Assiette de la mer (3 Crevettes roses, Crevettes grises, Bulots, 3 Huîtres n°3) | **29 €** |
| Tourteau Mayonnaise (600 g) | **25 €** |
| ½ Tourteau Mayonnaise (300 g) | **14 €** |
| Homard Mayonnaise (400 g / 450 g) | **39 €** |
| ½ Homard Mayonnaise (200 g / 225 g) | **23 €** |

## *Nos Plateaux de Fruits de Mer*

(Allergènes n°9,8,11,6,4,3)

| | |
|---|---|
| **Plateau Voile Bleue · 1 personne**<br>6 huîtres n°3, crevettes grises, bulots, 6 crevettes roses, ½ tourteau | **49 €** |
| **Plateau Royal · 1 personne**<br>9 huîtres n°3, crevettes grises, bulots, 6 crevettes roses, ½ tourteau, ½ homard | **69 €** |

## *Pièces à partager*

### Spécialités du chef

(Allergènes n°1,3)

| | |
|---|---|
| **Côte de bœuf normande**, servie avec frites, salade et sauce camembert | **75 €/kg** |
| **Tomahawk de bœuf normand**, servi avec frites, salade et sauce camembert | **75 €/kg** |
| **Double tomahawk de cochon pané (environ 900 g)**, servi avec frites, jus de viande et mayonnaise miel / moutarde à l'ancienne | **55 €** |
| **Poulpe entier (sur réservation)**, ses accompagnements, sauce chimichurri et aïoli | **135 €** |

# La Voile Bleue

LES PLATS

## Côté Poissons

(Allergènes n°6,3,2,8,11,13)

**Poisson du Moment**, Risotto Arborio aux Champignons, sauce crevettes — **26 €**

**Noix de Saint-Jacques**, Rigatoni Cacio e Pepe, Guanciale, Noisettes et Cerfeuil, jus de Viande — **29 €**

**Tentacule de Poulpe**, Risotto Arborio aux Champignons, sauce crevettes — **29 €**

## Les Moules

(Allergènes n°9,8,1,3)

**Moules Marinières** avec Frites maison — **18 €**

**Moules Crème d'Isigny** avec Frites maison — **20 €**

## Plats végétariens

(Allergènes n°1,2,3,5,11,7,13)

**Burger végétarien** : Pain bun, Steak végétal, Mayonnaise Paprika fumé, Cheddar, Tomates, Oignons confits, Sucrine, Frites — **Simple 22 €** / **Double 27 €**

**Risotto aux Champignons**, Burrata Crémeuse, salade de Noisettes, Mâche et Cerfeuil — **24 €**

## Salades

(Allergènes n°1,8,6,13,11,3)

**Voile Bleue** Salade, Avocats, Tomates, Oignons, Crevettes, Saumon fumé, Haddock, Pain Nordique — **23 €**

**Paysanne** Salade, Œuf, Poitrine Fumée grillée, Pommes de Terre persillées, Gésiers de Canard, Tomates Ruby, Pleurotes persillées et Oignons frits — **22 €**

## Côté Viandes

(Allergènes n°1,2,3,4,11,13)

**Entrecôte de Bœuf Race Normande (350 g)**, Frites, sauce Camembert — **35 €**

**Travers de bœuf**, Purée de Pommes de Terre aux Échalotes et Ciboulette, Pleurotes Persillées, sauce Chimichurri et jus de Bœuf, — **26 €**

**Épaule d'Agneau Braisée**, Purée de Pommes de Terre aux Échalotes et Ciboulette, Pleurotes persillées, sauce Chimichurri et jus d'Agneau — **26 €**

**Tartare de Bœuf préparé**, Frites — **22 €**

**Double Carpaccio de Bœuf et Foie Gras**, jus de Viande réduit, Pesto de Pistaches, Mâche et Frites — **29 €**

**Burger de Bœuf Black Angus**, pain bun, Mayonnaise paprika fumé, Lard grillé, Cheddar, Tomates, Oignons confits, Sucrine servi avec Frites — **Simple 22 €** / **Double 27 €**

## Les Suppléments

Garnitures supplémentaires : Frites, Purée, Salade, Rigatonis, Risotto, Pleurotes — **4,50 €**

Garnitures : 1 pièce d'os à moelle, 1 pièce de foie gras poêlé — **6,50 €**

Les sauces : Mayonnaise, Ketchup, Aïoli, Moutarde, Chimichurri — **0,50 €**

Les doggy bags sont facturés 1€ la boîte

# La Voile Bleue

MENUS & DOUCEURS

## *Menu enfant · 12,90 €*

Moules ou burger ou steak haché ou saucisse, servi avec frites

+ 1 boule de glace au choix

## *Menu Voile Bleue · 45 €*

### *Entrées :*

**Carpaccio de Bœuf et foie gras**, jus de viande réduit, pesto de pistaches, mâche et pistaches concassées

**Soupe de Poissons de nos Côtes**, Rouille, Emmental râpé, Croûtons

Lamelles d'encornets panées et frites, aïoli

**Burrata Crémeuse**, Salade de Champignons aux Noisettes, raisins de Corinthe et pignons de pin

**Salade de poulpe au curcuma**, cerfeuil et houmous de pois chiches

### *Plats :*

**Travers de Bœuf**, Purée de Pommes de Terre aux Échalotes et Ciboulette, Pleurotes persillées, sauce Chimichurri et jus de Bœuf.

**Épaule d'Agneau braisée**, Purée de Pommes de Terre aux Échalotes et Ciboulette, Pleurotes Persillées, sauce Chimichurri et jus d'agneau.

**Poissons du Moment**, Risotto Arborio aux Champignons, sauce crevettes

**Noix de Saint-Jacques**, Rigatoni Cacio e Pepe, Guanciale, Noisette et Cerfeuil, jus de Viande

**Risotto aux Champignons**, Burrata Crémeuse, salade de Noisettes, Mâche et Cerfeuil

### *Desserts :*

**Riz au lait vanillé**, Caramel Beurre Salé et Cacahuètes Caramélisées.

**Paris-Pourville**.

**Mousse au Chocolat**, Huile d'Olive et Fleur de Sel, Crème Montée.

**Assiette de 5 Fromages Affinés**, Salade Verte aux Noix.

## *Desserts*

(Allergènes n°1,2,3,11,13)

| | |
|---|---|
| **Assiette de 5 Fromages** | **10 €** |
| **Riz au lait vanillé**, Caramel Beurre Salé et Cacahuètes Caramélisées | **11 €** |
| **Paris-Pourville** | **10 €** |
| **Brioche Flambée au Rhum ou PAS**, Glace Vanille et Caramel Beurre Salé | **12 €** |
| **Mousse au chocolat**, Huile d'Olive et Fleur de Sel, Crème Montée | **11 €** |
| **Café Gourmand** 4 mini desserts | **12 €** |
| **Champagne Gourmand** 4 mini desserts | **21 €** |
| **Irish Coffee** | **10 €** |

## *Glaces et Coupes Glacées*

1 boule **3 €** · 2 boules **6 €** · 3 boules **8 €**

| | |
|---|---|
| Supplément chantilly | **1,50 €** |
| Supplément sauce | **1,50 €** |

Parfums Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Fraise, Pistache, Noix de Coco, Rhum-raisin, Cookie, Marrons, Mont Blanc, Chocolat Blanc

Parfums Sorbet : Cassis, Citron vert, Framboise, Pomme

## *COUPES GLACÉES · 10,50 €*

**DAME BLANCHE** : 3 Boules Vanille, sauce Chocolat, Chantilly

**CHOCO'LIÉGEOIS** : 2 Boules Chocolat, 1 Boule Vanille, sauce Chocolat, Chantilly

**CAFÉ'LIÉGEOIS** : 2 Boules Café, 1 Boule Vanille, sauce Café, Chantilly

**CARAMEL'LIÉGEOIS** : 2 Boules Caramel, 1 Boule Vanille, sauce Caramel, Chantilly

**PISTACHIO** : 2 boules Pistache, 1 boule Chocolat Blanc, Coulis Pistache, chantilly

**COOKIE'S** : 2 boules Cookie, 1 Boule Caramel, sauce Chocolat, Chantilly

**MONT-BLANC** : 2 Boules Mont-Blanc, 1 Boule Marrons, Crème de Marrons, Chantilly

**TROU NORMAND** : 1 Boule Pomme, 4 cl Calvados

**COLONEL** : 2 Boules Citron vert, 4 cl Vodka

# La Voile Bleue

APÉRITIFS, COCKTAILS & SANS ALCOOL

## Les Apéritifs

| | |
|---|---|
| Kir vin blanc 12 cl | **4,50 €** |
| Kir Normand 12 cl (Cidre, Calvados, crème de Cassis) | **5,50 €** |
| Kir Royal 12 cl | **11 €** |
| Coupe de Champagne 12 cl | **10 €** |
| Pommeau de Normandie 6 cl | **6,50 €** |
| Suze 4 cl | **6 €** |
| Martini Blanc ou Rouge 6 cl | **6 €** |
| Porto Blanc ou Rouge 6 cl | **6 €** |
| Campari 6 cl | **6 €** |
| Pastis 2 cl | **4 €** |
| Ricard 2 cl | **4 €** |

## Les Cocktails Alcoolisés

| | |
|---|---|
| Américano : Martini rouge, Martini blanc, Campari, Noilly Prat | **10 €** |
| Mojito Classique Sucre roux, Menthe, Citron vert, Limonade, Rhum blanc 4 cl | **10 €** |
| Pina Colada Purée de Noix de coco, jus d'ananas, Rhum Blanc 4 cl | **11 €** |
| Expresso Martini : Vodka 2 cl, liqueur Rhum Caramel 6 cl, Expresso 2 cl | **11 €** |
| Negroni Poire : Martini rouge 4 cl, Campari 4 cl, Gin Poire 4 cl | **11 €** |
| Gin Tonic : Gin 4 cl, Schweppes Tonic | **10 €** |
| Gin Fizz Gin 4 cl, Schweppes Tonic, Sucre roux, jus de Citron | **11 €** |
| Tequila Sunrise : Tequila 4 cl, jus Orange, sirop de Grenadine | **10 €** |
| Cuba libre Rhum Ambré 4 cl, Citron vert, Coca | **10 €** |
| Ti punch : Sucre roux, Rhum blanc 6 cl, Citron vert | **9 €** |
| Moscow mule Vodka 4 cl, jus de Citron vert, Ginger Beer | **11 €** |

## Les Spritz

| | |
|---|---|
| Apérol Spritz : Apérol, Prosecco | **10 €** |
| Sureau Spritz : Liqueur Sureau, Prosecco | **12 €** |
| Campari Spritz : Campari, Prosecco | **10 €** |
| Limoncello Spritz : Limoncello, Prosecco | **10 €** |

## Les Softs

| | |
|---|---|
| Coca Cola / Coca Zéro 33 cl | **4,50 €** |
| Sprite 25 cl | **4,50 €** |
| Perrier 33 cl | **4,50 €** |
| Thé glacé Jomo (Pêche hibiscus, Fruits Rouges, Menthe Citron) | **4,50 €** |
| Oasis Tropical 25 cl | **4 €** |
| Schweppes Tonic 25 cl | **4 €** |
| Ginger Beer 25 cl | **4,50 €** |
| Jus de Fruits 25 cl (Pomme, Orange, Ananas, Tomate) | **4 €** |
| Diabolo au Sprite 25 cl | **4,70 €** |
| Sirop à l'eau 20 cl (Fraise, Grenadine, Menthe, Citron, Violette, Pêche) | **3,30 €** |

## Les Cocktails 0% Alcool · 9 €

Virgin Mojito : Sucre roux, Menthe, Citron vert, Limonade

Spritz 0% : Crodino, San Pellegrino, Orange

Hugo Spritz 0% : Sirop fleur de sureau, Pétillant

Virgin Pina Colada : Purée de Noix de coco, jus d'ananas

## Les Eaux

| | |
|---|---|
| Evian 50 cl/1 L | **5 €/6,50 €** |
| San Pellegrino 50 cl/1 L | **5 €/6,50 €** |

# La Voile Bleue

CIDRE PRESSION, BIÈRES & SPIRITUEUX

## LE CIDRE À LA PRESSION

| | |
|---|---|
| Bolée 20 cl | **4 €** |
| Pichet 50 cl | **9 €** |
| Pichet de 1 l | **17 €** |

## Bières pression et bouteilles

| | |
|---|---|
| Pelforth Blonde 25 cl/50 cl | **4 €/8 €** |
| De Sutter IPA 25 cl/50 cl | **4,50 €/9 €** |
| Bière Ambrée Pelforth bouteille | **6 €** |
| Bière Rouge Kriek Cerise | **6 €** |
| Bière 0% alcool Leffe | **6 €** |

## Boissons chaudes

| | |
|---|---|
| Café Expresso | **2,10 €** |
| Ristretto | **2,10 €** |
| Décaféiné | **2,20 €** |
| Allongé | **2,20 €** |
| Double Expresso | **4,20 €** |
| Cappuccino | **4,50 €** |
| Café Noisette | **2,20 €** |
| Café Crème | **3,40 €** |
| Café Frappé | **5 €** |
| Chocolat | **4 €** |
| Chocolat Viennois | **4,50 €** |
| Café Viennois | **4,50 €** |
| Thé ou Tisane | **4,50 €** |

## Les Rhums 4 cl

| | |
|---|---|
| Rhum Blanc Trois Rivières blanc 50° | **8 €** |
| Rhum Ambré Eminente 7 ans Cubain | **10 €** |
| Rhum Ambré Pura Vida Passion | **12 €** |
| Rhum Ambré Bumbu Barbade | **13 €** |
| Rhum Ambré Diplomatico Venezuela | **12 €** |
| Rhum Ambré Hechicera Colombie | **14 €** |
| Rhum Ambré Santa Teresa Venezuela | **15 €** |

## Les Whiskys 4 cl

| | |
|---|---|
| Bushmills | **8,50 €** |
| Jack Daniel’s | **9 €** |
| Grandchamp à Papa | **10 €** |
| Bellevoye Grain fin | **12 €** |
| Bellevoye Grand Cru | **17 €** |
| The Glenturret Triple Wood | **15 €** |
| The Glenturret 10 ans Smoked | **18 €** |

## Alcools Blancs 4 cl

### Gin

| | |
|---|---|
| Generous Français | **9 €** |
| Hendrick’s | **11 €** |
| G’Vine Poire | **10 €** |

### Vodka

| | |
|---|---|
| Poliakov Silver | **8 €** |
| Smirnoff | **9 €** |

### Tequila

| | |
|---|---|
| Olmeca Altos Blanco | **8 €** |
| Olmeca Ambré | **9 €** |

# La Voile Bleue

LA CAVE

Tarifs : bouteille 75 cl / verre • Prix unique : bouteille

## Vins 0% alcool

| | |
|---|---|
| Uby Sauvignon 0% | **21 € / 6 €** |
| Pinot noir 0% « Domaine Divin » | **24 € / 7 €** |

## Vins Blancs

### Loire

| | |
|---|---|
| Menetou-Salon « Domaine Chavet » | **39,50 €** |
| Saumur blanc « Domaine Sanzier » | **19 € / 5 €** |

### Sud-Ouest

| | |
|---|---|
| Uby n°4 IGP Moelleux | **24,50 € / 7 €** |
| Uby n°3 IGP | **23 €** |

### Languedoc

| | |
|---|---|
| Viognier « Domaine Les JAMELLES » | **21 €** |

### Bordeaux

| | |
|---|---|
| Entre-deux-Mers « Domaine Greffier » | **19 €** |

### Bourgogne

| | |
|---|---|
| Bourgogne Aligoté « Domaine Giraudon » | **23 € / 6,50 €** |
| Chablis AOP « Domaine Giraudon » | **41 €** |
| Meursault « Domaine Bouzereau » | **74 €** |
| Montagny 1er Cru « Vignerons de Buxy » | **45 € / 9,50 €** |

## Vins Rosés

### Corse

| | |
|---|---|
| San Pieru IGP « Domaine Aghione » | **22 € / 6 €** |

### Provence

| | |
|---|---|
| Côtes de Provence « Domaine des Diables » | **23 €** |

## Vins Rouges

### Loire

| | |
|---|---|
| Saumur AOP « Domaine La Bonnelière » | **23 € / 6,50 €** |
| Menetou-Salon « Domaine Chavet » | **39,50 €** |

### Bourgogne

| | |
|---|---|
| Cœur de Pinot « Domaine Sylvain Rozier » | **20 € / 5,50 €** |
| Maranges 1er cru « Domaine Claude Nouveau » | **63 €** |
| Pommard 1er cru « Domaine Billard Gonnet » | **81 €** |

### Languedoc

| | |
|---|---|
| Côte de bœuf IGP « Gourmet Père et Fils » | **25 €** |
| Trilogie Rouge « Domaine St Pregnan » | **19 € / 5 €** |

### Côtes du Rhône Rouge

| | |
|---|---|
| Côtes du Rhône bio « Domaine Verquiere » | **23,50 €** |
| Saint-Joseph « Domaine Durand » | **52 €** |

### Bordeaux

| | |
|---|---|
| Médoc « Domaine Laplume » | **23,60 € / 6,50 €** |
| Saint-Estèphe « Domaine Ronceray » | **54 €** |

## CHAMPAGNES

| | |
|---|---|
| Originelle 75 cl « Domaine Richomme » | **65 €** |
| Cuvée Royale 75 cl « Joseph Perrier » | **77 €** |