



LES VOILES

# MENU

**RÉSERVATIONS ET PRIVATISATIONS**

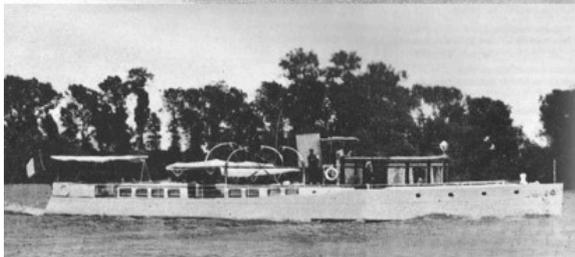
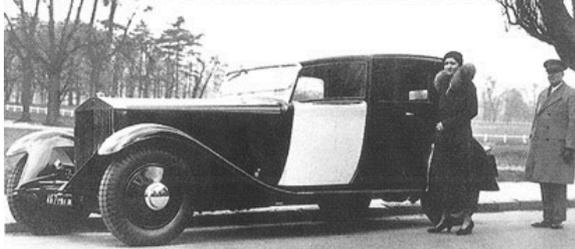
contact@lesvoiles.net 07.62.83.77.56

# LES VOILES : UN HÉRITAGE NAUTIQUE ET HISTORIQUE AU CŒUR DES MUREAUX

Le restaurant **Les Voiles** occupe l'ancien **Club House du Yacht Club de l'Île-de-France**, un lieu chargé d'histoire qui a accueilli certaines compétitions nautiques des **Jeux Olympiques** de 1900 et 1924.

Conçu par l'architecte A. Buffet, **ce bâtiment a été construit en 1927 grâce à l'industriel Armand Esders**. Il comprenait initialement des espaces dédiés à la navigation, comme une remise pour voiles, des vestiaires, et un bar fumoir.

Esders, **envoyé par son père à New York pour y entreprendre**, en revient avec des machines révolutionnaires.

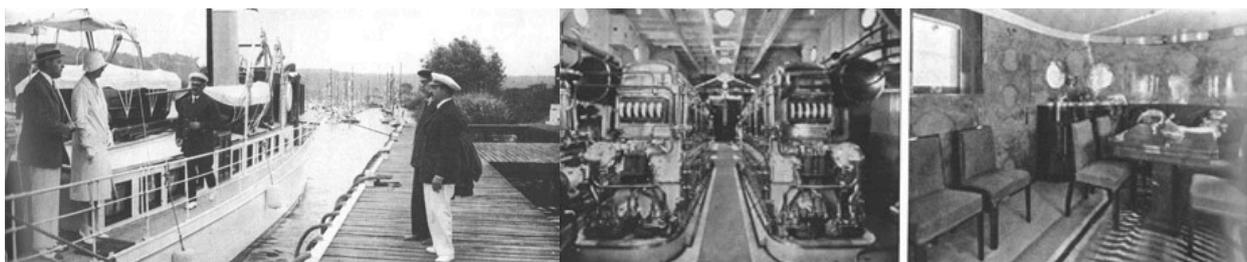


M. & Mme ESDERS

Grâce à ces machines, **l'entreprise familiale évolue** du métier de drapier à celui de fabricant et revendeur de **prêt-à-porter en Europe** à travers des **fabriques** et une **chaîne de magasins**.

**Homme d'affaires influent et excentrique**, Esders est passionné par les nouvelles technologies, l'automobile, les avions, et surtout la mer... En tant que **mécène de la station balnéaire de Deauville**, il a soutenu la construction d'un aéroport et possédait plusieurs yachts et voiliers, dont un luxueux yacht de 65 mètres, l'Aconia, dont l'annexe était un hydravion!

C'est à **bord de ce yacht qu'Esders s'est rendu en 1929 à l'inauguration** du Club House dans lequel vous vous trouvez...



Ce lieu emblématique reflète son époque et ses passions pour **l'élégance**, **l'innovation** et **le nautisme**.

# LIONEL BANVILLE : UN CHEF PASSIONNÉ AU SERVICE DE L'EXCELLENCE GASTRONOMIQUE



Lionel Banville obtient son Bac professionnel à l'école **Ferrandi Paris**, où il développe une passion pour la gastronomie, et plus particulièrement le poisson.

Il acquiert **ses premières expériences au restaurant étoilé** « Au Comte de Gascogne » à Boulogne-Billancourt, puis dans des **restaurants parisiens et en Provence**, ainsi qu'en événementiel au **Palais des Festivals de Cannes**.

Puis sa carrière prend son envol sous la direction du chef Patrick Kappler, au « **Pavillon Henry IV** »; il y travaille avec acharnement pour maîtriser tous les aspects de la cuisine.

Aujourd'hui **chef du restaurant Les Voiles**, Lionel Banville propose une **cuisine de saison** maîtrisant parfaitement cuissons et assaisonnements. Son **sens de esthétique et sa créativité** promettent une **expérience gastronomique mémorable** à ses convives.



# LA CARTE

## ENTRÉES 14€

### Artichauts frits

Yaourt grec • Huile d'olive • Piment d'Espelette • Zeste de citron

### Le Gravelax de canard

Chutney de poivron au gingembre • Vinaigrette au poivre long • Roquette • Cerfeuil

### Le Hareng mariné

Gel de cornichon • Nuage de pomme de terre fumée • Emietté doré de pain de seigle

### Les Huîtres (+3€)

Par 6 selon arrivage

## PLATS 26€

### Le Médaillon de filet de veau (+3€)

Tatin d'oignons de Roscoff • Espuma de maïs au mascarpone • Noix de pécan

### Le Rouget (+2€)

Tartare de tomates anciennes • Basilic • Condiment cerises noires et vinaigre de sureau

### Les Ravioles

Farce aux légumes de saison & ricotta • Emulsion à l'estragon • Pickles • Huile de noisette

### La Truite snackée

Courgettes jaunes et vertes • Crumble de parmesan • Ecume verveine & citron

## PLAT À PARTAGER

• pour 2 personnes • hors menus •

### Les Grillades 35€/pers

Poitrine de porc, soja & paprika fumé • Chorizo laqué • Côte d'agneau au cumin • Médaillon de veau, moutarde & estragon • Légumes grillés • Grenailles rôties • Sauce Béarnaise

### La Côte de bœuf 49€/pers

Jus de viande • Purée de pommes de terre

## FROMAGES ET DESSERTS 13€

### Fromages de la ferme d'Amélie

Sélection de 4 fromages affinés à Saint Germain en Laye

### L'Assiette de fruits rouges

Sirop glacé hibiscus & rose • Biscuit moelleux au combawa

### Le Soufflé glacé

Chocolat et fève Tonka • Cœur coulant caramel au miso

### Le Mille feuille

Crème légère au Noyau de Poissy • Amandes croquantes • Fleur d'oranger

Merci de bien vouloir nous dire le choix de vos desserts à la commande.  
Si vous souhaitez déjeuner rapidement faites-le nous savoir.  
Nos viandes sont d'origine Européenne et tous nos plats sont faits maison.



# MENUS

## MENU DES VOILES 45€ hors suppléments

**Entrée • Plat • Dessert**

*Au choix parmi les plats à la carte, hors plats à partager*

---

## MENU DÉGUSTATION 68€5 services

*• du vendredi soir au dimanche midi •*

### **Artichauts frits**

*Yaourt grec • Huile d'olive • Piment d'Espelette • Zeste de citron*

### **Le Hareng mariné**

*Gel de cornichon • Nuage de pomme de terre fumée • Emietté doré de pain de seigle*

### **La Truite snackée**

*Courgettes jaunes et vertes • Crumble de parmesan • Ecume verveine & citron*

### **Le Médaillon de filet de veau**

*Tatin d'oignons de Roscoff • Espuma de maïs au mascarpone • Noix de pécan*

### **L'Assiette de fruits rouges**

*Sirop glacé hibiscus & rose • Biscuit moelleux au combawa*

---

## MENU DES MATELOTS 15€

*• Jusqu'à 12 ans •*

**Plat • Dessert • Sirop**

*Plat du jour selon l'inspiration du chef*



LES VOILES

## PLANCHES À PARTAGER

*Disponible de 15h à 20h  
le vendredi et samedi.*

### **Planche de charcuterie 19€**

*Bresaola • Jambon de parme • Coppa • Terrine • Fuet •  
Cornichons • Pain bûcheron*

### **Planche de fromages 24€**

*Occitan • Comté • Tomme truffée • Camembert de Normandie  
• Confiture • Beurre • Pain bûcheron*

### **Planche de fuet catalan 9€**

*au choix*

*Poivré • Nature • Piment d'Espelette*

### **Planche de tartinables 17€**

*Tarama d'oursin • Mousse de beurre fumé • Caviar d'aubergine  
grillée • Pain bûcheron*

### **Bol végétal 15€**

*Pickles de carotte • Pickles de chou-fleur • Radis • Tomates  
cerises colorées • Concombres • Beurre • Sauce fromage blanc*



# LA PRIVATISATION

*Évènements d'entreprise*

Situées à 35 minutes de l'Etoile, les Voiles sont **le lieu idéal pour organiser votre évènement d'entreprise**; séminaires, réunions, soirée de Noël, summer party, team building...

En intérieur, les Voiles disposent de 2 espaces distincts: **le Petit Salon et la salle de réception**. Equipés d'écrans de projection et de systèmes audio, ils ont une capacité d'accueil totale de **80 personnes debout**.

En extérieur, la **grande prairie**, la **terrasse** et la **vue à 180° sur la Seine** sont le cadre parfait pour une multitude d'**activités ludiques**; canoë-kayak, réfection de bateaux avec le Yatch Club, olympiades etc...

Pour la **restauration**, **différents formats sont proposés** selon les budgets et les souhaits: petits-déjeuners, repas assis, pauses, buffets, cocktails, afterworks...

Enfin, pour une soirée d'été, **les Voiles proposent une tente nomade** installée dans la prairie.





# LA PRIVATISATION

*Évènements privés*

Le restaurant Les Voiles peut être **privatisé en partie ou en totalité**, pour des **mariages, fêtes de familles, cocktails, soirées et repas festifs**.

**La salle de réception** est très modulable; elle peut accueillir un repas assis, un buffet ou une réunion de travail. Le choix des menus (menu unique ou format buffet etc) se fait selon vos préférences et l'occasion votre évènement.



**Le Petit Salon** accueille jusqu'à 40 invités. Avec son ambiance cosy et feutrée, son bar et son mobilier Art déco, son écran de projection vidéo et son système audio, il est idéal pour des réunions de famille ou des déjeuners festifs au coin du feu.

**La Terrasse** est ouverte aux beaux jours; elle peut être aménagée en salon lounge pour un apéritif ou avec des tables pour un repas assis. Elle est le cadre idéal pour un déjeuner, un cocktail ou une soirée d'été, offrant une vue extraordinaire sur la Seine.



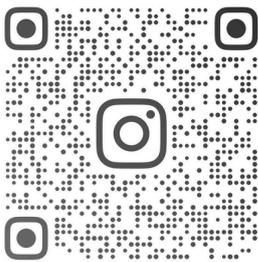


# GALERIE





# LES VOILES



LESVOILES\_SUR\_SEINE



contact@lesvoiles.net 01.34.74.21.65