



LES VOILES

# MENU

**Réservations et privatisations**

[contact@lesvoiles.net](mailto:contact@lesvoiles.net)

01 34 74 21 65



# LA CARTE

## ENTRÉES 14€

---

### L'Artichaut violet frit

Yaourt grec citronné, graines torrifiées, piment d'espelette

### Le Maquereau mariné

Crème d'amande à l'ail, poivron vert en granité, herbes fraîches, sarrasin torréfié

### Le Vitello tonnato (+3€)

Carpaccio de rôti de veau, mayonnaise au thon, copeaux de parmesan, roquette, câpres frits

### Les Huîtres de nos côtes (+3€)

Par 6, selon arrivage

## PLATS 26€

---

### Le Suprême de volaille

Rôti à la bresaola, polenta croustillante, coulis de tomate cœur de pigeon, salade d'herbes

### Le Filet de truite label rouge

Fregola à la courgette, bisque légère, citron brûlé

### Le Rouget rôti (+3€)

Tomates anciennes en tartare, émulsion cerise noir, croûtons tomate-sureau

### L'Aubergine laquée au miso

Labné au combawa, épautre crémeux au soja, jus végétal

## PLATS SIGNATURE

---

### Les Ris de veau 38€

Purée de pomme de terre à l'huile d'olive, jus de viande

*Pour 2 personnes :*

### La Côte de bœuf 45€/pers

Purée de pomme de terre à l'huile d'olive

## FROMAGES & DESSERTS 13€

---

### Les Fromages de la Fromagerie de Guillaume

Sélection de 4 fromages affinés à Oinville-sur-Montcient

### Le Chocolat en déclinaisons (+3€)

Croustillant feuilletine chocolat, mousse au chocolat, crémeux chocolat, gel yuzu, glace chocolat

### Les Pêches blanches

En soupe froide, fromage blanc vanillé, sablé noisette, verveine fraîche, huile d'olive

### La Fraise Melba

Fraises en 3 expressions, glace vanille, gel framboise, tuile amande



# LES MENUS

## MENU DES VOILES 49€

---

**Entrée • Plat • Dessert**

*Au choix parmi les plats à la carte, hors plats signature, hors suppléments*

## MENU DÉGUSTATION 68€

---

**Menu en 5 services**

*du vendredi soir au dimanche midi*

**L'Artichaut violet frit**

Yaourt grec citron confit & cornichons frits

**Le Vitello tonnato**

Carpaccio de rôti de veau, mayonnaise au thon, copeaux de parmesan, roquette, câpres frits

**Le Rouget rôti**

Tomates anciennes en tartare, émulsion cerise noir, croûtons tomate-sureau

**Le Suprême de volaille**

Suprême de volaille rôti au bresaola, polenta croustillante, coulis de tomate cœur de pigeon, salade d'herbes fraîches

**La Pêche blanche**

Pêche blanche en soupe froide, fromage blanc vanillé, sablé noisette, verveine fraîche, huile d'olive

## MENU DES MATELOTS 16.9€

---

*Jusqu'à 12 ans*

**Plat • Dessert • Sirop**

*Plat du jour selon l'inspiration du chef*

# LES VOILES

Un Héritage nautique et historique  
au cœur des Mureaux

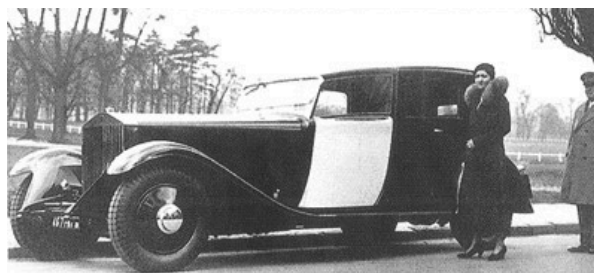
Le restaurant **Les Voiles** occupe l'ancien **Club House du Yacht Club de l'Île-de-France**, un lieu chargé d'histoire qui a accueilli certaines compétitions nautiques des **Jeux Olympiques** de 1900 et 1924.

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.



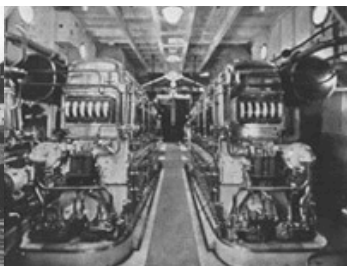
M. & Mme ESDERS



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....



# 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 l'esthétique et sa créativité** promettent une **expérience gastronomique mémorable** à ses convives.

