



LES VOILES

MENU

Réservations et privatisations

contact@lesvoiles.net

01 34 74 21 65



LA CARTE

ENTRÉES 14€

L'œuf parfait

Petits pois en 3 textures (en soupe froide, en mousse parfumée à la menthe et en pickles)
huile d'olive et oignon frits

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€)

Crème légère au noyaux de poissy, amandes croquantes à la fleur d'oranger

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

Merci de bien vouloir nous dire le choix de vos desserts à la commande.
Nos viandes sont d'origine Européenne et tous nos plats sont faits maison.





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'œuf parfait

Petits pois en 3 textures (en soupe froide, en mousse parfumée à la menthe et en pickles)
huile d'olive et oignon 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

Les Pêches blanches

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

Jusqu'à 12 ans

Plat • Dessert • Sirop

Plat du jour selon l'inspiration du chef

*Merci de bien vouloir nous dire le choix de vos desserts à la commande.
Nos viandes sont d'origine Européenne et tous nos plats sont faits maison.*

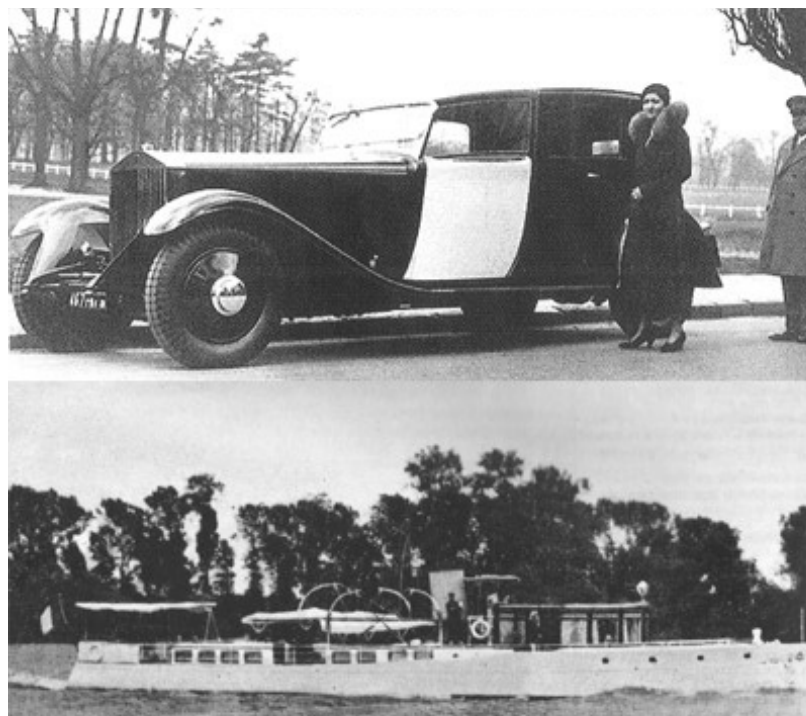
LES VOILES

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.



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 aérodrome 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....



M. & Mme ESDERS



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 évènementiel 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.

