



LES VOILES

# MENU

**Réservations et privatisations**

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

01 34 74 21 65



## ENTRÉES 14€

### L'Œuf parfait

Espuma de chorizo, tomates rôties, poivron brûlé, basilic, crumble de pain au paprika fumé

### Le Tartare de bar (+3€)

Au combawa, oignon blanc et fenouil, crémeux d'avocat, tuile à l'encre de seiche

### Le Maïs grillé

Crème de maïs au beurre noisette, concombre mariné citron vert, popcorn fumé, pickles d'oignons rouges

### Les Huîtres de nos côtes (+3€)

Par 6, selon arrivage

### L'Assiette de fruits de mer (+8€)

5 huîtres n°3, 3 crevettes roses, 60g de bulots, 6 moules marinées. Accompagnée de pain de seigle toasté, vinaigre à l'échalote, mayonnaise citronnée aux algues, citron

## PLATS 26€

### Le Maigre rôti

Caviar d'aubergine, pétales de tomate confite, panisse croustillante, condiment olive noire, jus d'arêtes réduit

### Le Lieu jaune (+3€)

Cuit sur peau, panais en différentes textures, pomme verte, émulsion de coquillages, sarrasin toasté

### La Bavette black Angus

Champignons, purée de pomme de terre, jus de viande au cacao, chips de légumes

### Les Gnocchis de butternut

Courge rôtie, condiment citronné aux herbes, graines de courge torréfiées, jus de légumes réduit

## PLATS SIGNATURES

### Le cœur de ris de veau croustillant 38€

Purée de pomme de terre, jus de viande

Pour 2 personnes :

### La côte de veau de l'Aveyron 45€/pers

Purée de pomme de terre et champignons, jus de viande

## FROMAGES & DESSERTS 13€

### Les Fromages de la Fromagerie de Guillaume

Sélection de 4 fromages affinés à Oinville-sur-Montcient

### La Figue rôtie

Crème légère mascarpone citron, glace yaourt, jus figue/verjus, croustillant praliné

### Le Cœur coulant au chocolat

Insert caramel miso, chantilly légère au cacao, crémeux citron, crumble cacao

### Le Saint-Honoré

Poire rôtie au beurre noisette, crème légère vanille, caramel fleur de sel, noisettes torréfiées



# LES MENUS

## MENU DES VOILES 49€

---

### Entrée • Plat • Dessert

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

## MENU DÉGUSTATION 68€

---

### Menu en 5 services

*du vendredi soir au dimanche midi*

#### L'Œuf parfait

Espuma chaud de chorizo, tomates rôties, poivron brûlé, basilic, crumble de pain au paprika fumé

#### Le Tatare de bar

Au combawa, oignon blanc et fenouil, crémeux d'avocat, tuile à l'encre de seiche

#### Le Maigre rôti

Caviar d'aubergine, pétales de tomate confite, panisse croustillante, condiment olive noire, jus d'arêtes réduit

#### La Bavette black Angus

Champignons, purée de pomme de terre, jus de veau corsé au cacao, chips de légumes

#### La Figue rôtie

Crème légère mascarpone citron, glace yaourt, jus figue/verjus, croustillant praliné

## MENU DES MÂTELOTS 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

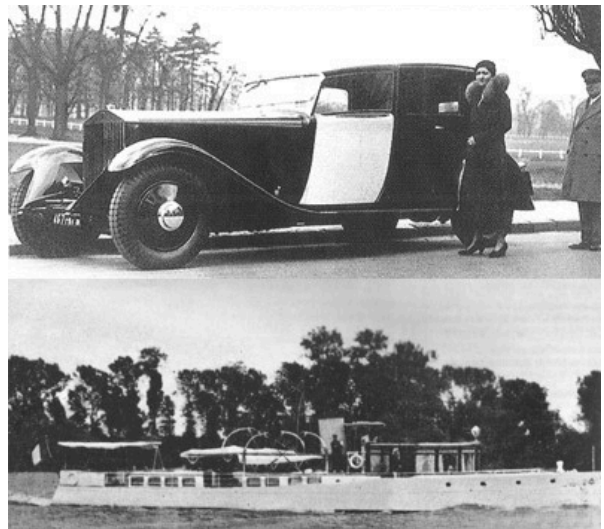
Le restaurant **Les Voiles** occupe l'ancien **Club House du Yacht Club de l'Île-de-France**, un lieu chargé d'histoire qui a accueilli certaines compétitions nautiques des **Jeux Olympiques** de 1900 et 1924.

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.



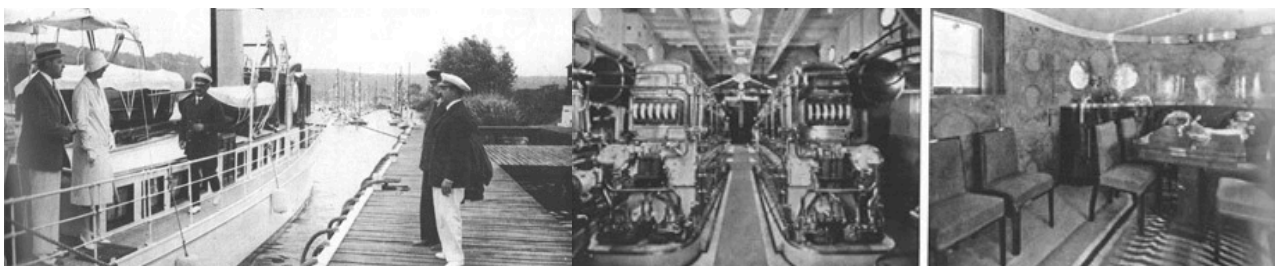
M. & Mme ESDERS



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.





# LA CARTE

## STARTERS 14€

### Perfect egg

Chorizo espuma, roasted tomatoes, charred pepper, basil, smoked paprika bread crumble

### Sea bass tartare (+3€)

With combava, onion and fennel, creamy avocado, squid ink tuile

### Grilled corn

Brown butter corn cream, lime-marinated cucumber, smoked popcorn, pickled red onion

### Oysters from Normandy (+3€)

By 6, depending on availability

### Seafood platter (+8€)

5 No. 3 oysters, 3 pink prawns, 60g whelks, 6 marinated mussels. Served with: toasted rye bread, shallot vinegar, lemon and seaweed mayonnaise

## MAINS 26€

### Roasted meagre

Eggplant caviar, confit tomato petals, crispy panisse, black olive condiment, reduced fish jus

### Roasted pollock (+3€)

Pan-roasted skin-on, parsnip in different textures, green apple, shellfish emulsion, toasted buckwheat.

### Black Angus bavette steak

Mushrooms, potato purée, cocoa meat jus, vegetable crisps

### Butternut squash gnocchi

Roasted squash, lemon and herb condiment, toasted pumpkin seeds, roasted vegetable reduction

## SIGNATURE MAINS

### Crispy veal sweetbread 38€

Mashed Potatoes, meat jus

*Pour 2 personnes :*

### Aveyron veal chop 45€/pers

Mashed Potatoes and mushrooms, meat jus

## CHEESES & DESSERTS 13€

### Fromagerie de Guillaume's cheeses

Assorted Cheeses matured in Oinville-sur-Montcient

### Roasted figs

Light lemon mascarpone cream, yoghurt ice cream, fig and verjuice jus, praline crisp

### Chocolate fondant

Miso caramel centre, light cocoa whipped cream, lemon crèmeux, cocoa crumble

### Saint-Honoré

Roasted pear, brown butter, light vanilla cream, fleur de sel caramel, toasted hazelnuts



# LES MENUS

## MENU DES VOILES 49€

---

### **Starter • Main • Dessert**

*Choose from the à la carte menu, excluding signature dishes and supplements.*

## TASTING MENU 68€

---

### **Menu en 5 services**

*from Friday evening to Sunday noon*

#### **Perfect egg**

Chorizo espuma, roasted tomatoes, charred pepper, basil, smoked paprika bread crumble

#### **Sea bass tartare**

With combava, onion and fennel, creamy avocado, squid ink tuile

#### **Roasted meagre**

Eggplant caviar, confit tomato petals, crispy panisse, black olive condiment, reduced fish jus

#### **Black Angus bavette steak**

Mushrooms, potato purée, cocoa meat jus, vegetable crisps

#### **Roasted figs**

Roasted squash, lemon and herb condiment, toasted pumpkin seeds, roasted vegetable reduction

## MENU DES MATELOTS 16.9€

---

*Up to 12 years old*

### **Main • Dessert • Drink**

*Daily special inspired by the chef*

# LES VOILES

A nautical and historical heritage  
in the heart of Les Mureaux

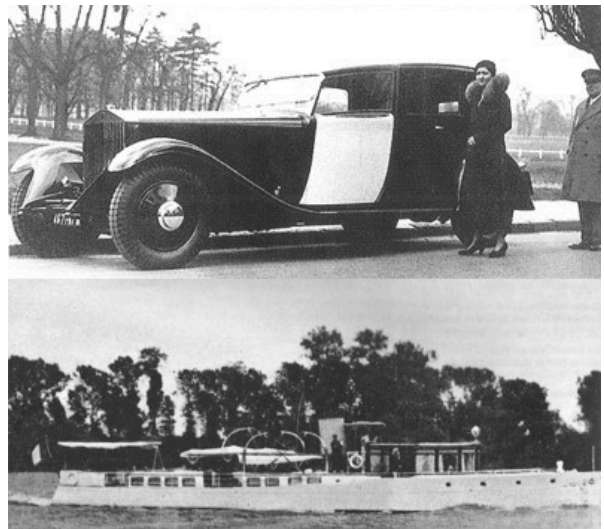
The **Les Voiles** restaurant occupies the former **Club House of the Île-de-France Yacht Club**, a place steeped in history that hosted some of the nautical competitions of the 1900 and 1924 Olympic Games.

Designed by architect A. Buffet, the building was built in 1927 by industrialist **Armand Esders**. It originally included spaces dedicated to sailing, such as a sail storage room, changing rooms, and a smoking bar.

Esders, sent by his father to New York to start a business, returned with revolutionary machines.



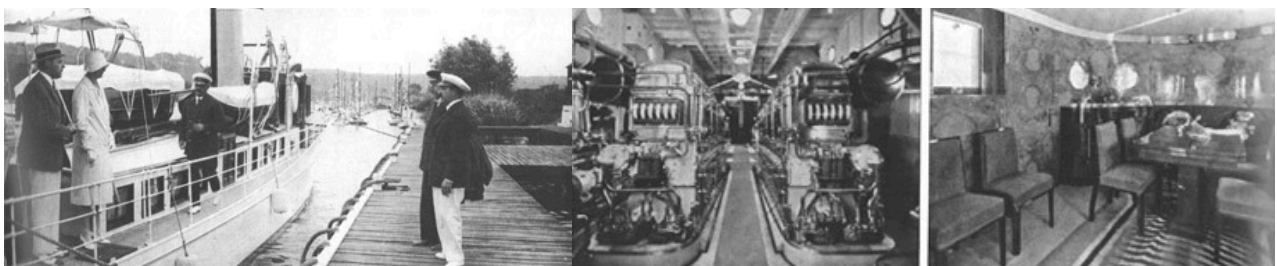
M. & Mme ESDERS



Thanks to these machines, the family business evolved from cloth merchants to manufacturers and retailers of ready-to-wear clothing in Europe through factories and a chain of stores.

An influential and eccentric businessman, Esders was passionate about new technologies, cars, airplanes, and above all, the sea... As a patron of the seaside resort of Deauville, he supported the construction of an aerodrome and owned several yachts and sailboats, including a luxurious 65-meter yacht, the Aconia, whose tender was a seaplane!

It was aboard this yacht that Esders traveled in 1929 to the inauguration of the Club House where you now find yourself....



# LIONEL BANVILLE

A passionate chef dedicated to culinary excellence



Lionel Banville obtained his vocational baccalaureate at the **Ferrandi Paris school**, where he developed a passion for gastronomy, particularly fish.

He gained **his first experience at the Michelin-starred restaurant “Au Comte de Gascogne”** in Boulogne-Billancourt, **then in Parisian restaurants and in Provence**, as well as in event catering at **the Palais des Festivals in Cannes**.

His career then took off under the guidance of chef Patrick Kappler at **Pavillon Henry IV**, where he worked tirelessly to master all aspects of cooking.

Now **chef at Les Voiles restaurant**, Lionel Banville offers **seasonal cuisine** with perfect mastery of cooking techniques and seasoning. His **sense of aesthetics and creativity** promise a **memorable gastronomic experience** for his guests.

