menu

restaurant — bar — terrassse

une cuisine de saison, entre terre
et mer, imaginée avec attention,
à savourer au bord de la Seine

les entrées – 14€

foie gras de canard poêlé + 3€
velouté de châtaigne, poire rôtie, condiment
au cidre et à la noisette

tartelette d'oignons doux
comté affiné, noix torréfiées, jus d'oignon
au vin jaune

truite fumée maison
betterave rôtie, crème de raifort, gel de mandarine
et sarrasin toasté

huîtres de nos côtes + 3€
par six, selon arrivage

les plats – 26€

quasi de veau rôti
gratin de pommes de terre et champignons,
jus de veau au café, pickles de moutarde

saint-jacques snackées +3 €
mousseline de céleri, poireau brûlé, jus de céleri
rôti aux coquillages et à la pomme verte

le plat à partager – 2 pers.
turbot entier rôti au thym, poireau brûlé,
écrasé de pommes de terre, beurre meunière
aux câpres – 49€ / pers.

sandre rôti
filet de sandre cuit sur la peau, chou-fleur mariné
et rôti, écume de sésame, oeufs de truite

risotto crémeux au safran
douceur de butternut, condiment de poivron
au paprika, copeaux de parmesan affiné

le plat signature
ris de veau croustillant, purée de pommes de terre,
jus de viande – 38€

les fromages & desserts – 13€

crème légère de marron
clémentine confite, ganache montée chocolat noir,
croustillant châtaigne, meringue

mangue rôtie au four
tartare de fruits exotiques, crumble,
réduction de passion et glace coco

tatin de pomme reinette
caramel au beurre demi-sel et au calvados,
feuilletage croustillant, crème crue vanillée

sélection de 4 fromages
fromagerie de guillaume – oinville-sur-montcient

merci de choisir votre dessert à la commande

le menu des voiles – 49€

entrée – plat – dessert

au choix dans la carte, hors plats signatures
et suppléments

le menu dégustation – 68€

menu en 5 services

du vendredi soir au dimanche midi

foie gras de canard poêlé

truite fumée maison

saint-jacques snackées

quasi de veau rôti

crème légère de marron

le menu des matelots – 17€

pour les moins de 12 ans

plat – dessert – sirop

l'histoire des Voiles

Ancien club house du Yacht Club de l'Île-de-France, Les Voiles s'inscrivent dans l'héritage nautique et olympique des Mureaux. Construit en 1927 grâce à Armand Esders, ce lieu emblématique incarne l'élégance et l'art de vivre en bord de Seine.

un chef au service de l'excellence gastronomique

Formé à Ferrandi Paris, Lionel Banville a forgé son savoir-faire au sein de maisons prestigieuses, notamment au Pavillon Henri IV. Aujourd'hui Chef des Voiles, il signe une cuisine de saison, créative et raffinée.

allergies & informations

Pour toute question ou allergie particulière, notre équipe de salle est à votre écoute. La liste des allergènes est disponible sur demande.

Tous nos plats sont faits-maison
Viandes d'origine européenne — poissons sourcés localement en France

privatisations & événements

contact@lesvoiles.net — 01 34 74 21 65

Les Voiles se privatisent pour vos anniversaires, mariages, séminaires, dîners, soirées et célébrations, avec une offre pensée sur mesure selon chaque événement.

suivez-nous
sur instagram

LES VOILES