

# Les Voiles

Le restaurant *LES VOILES* est heureux de vous accueillir

Le midi le :

*lundi, mardi, jeudi, vendredi et dimanche*

Le soir le :

*jeudi, vendredi et samedi*

Nous restons à votre disposition pour des événements tels que les séminaires, cocktails, thèses, baptêmes ...

***Tous nos plats sont faits maison***

## Menu des étangs

30€ ou 33€ (avec fromage)

Les 9 escargots de Bourgogne au beurre persillé et mouillettes de pain de mie

OU

Trilogie de tomates et mozzarella au pesto et coppa

OU

Raviole de crevettes au fenouil et fèves vertes servie froide, pousses de salade

---

Dos de lieu noir et son aioli de légumes à l'huile de curry

OU

Filet de canette rôti aux figues, polenta et petits légumes

OU

Andouillette de veau tirée à la ficelle, pomme de terre grenaille et sauce moutarde à l'ancienne

---

Fromage ou Dessert à la carte

## Menu les Voiles

36€ ou 39€ (avec fromage)

Les 12 escargots de Bourgogne au beurre persillé et mouillettes de pain de mie

OU

Saint-Jacques snackées sur une courgette grillée et chorizo à l'infusion de Spigol

OU

Terrine de foie gras, pain toasté, gelée de fruits rouges et marmelade de pruneaux

---

Brochette de saumon et thon, légumes shop suey et sauce soja au sésame

OU

Duo d'agneau (côte et faux filet) au jus de sauge, aubergines et poivrons confits

OU

Filet de bœuf Rhône-Alpes poêlé, écrasé de pommes de terre et mini légumes

✓ Aux morilles +4€    ✓ Rossini +5€    ✓ Moelle +4€

---

Fromage ou Dessert à la carte

## Menu dégustation 43€

Suivant l'inspiration libre du Chef, nous vous proposons son menu en 3 plats

---

Fromage et Dessert à la carte

*Laissez vous tenter par un trou normand (sorbet citron, verveine du Forez) 4€*

## LES ENTREES

Salade verte au jus de viande et copeaux de parmesan	8€
Escargots de Bourgogne au beurre persillé et mouillettes de pain de mie	
✓ Par 6	11€
✓ Par 9	13€
✓ Par 12	15€
Trilogie de tomates et mozzarella au pesto et coppa	14€
Raviole de crevettes au fenouil et fèves vertes servie froide, pousses de salade	14€
Salade forézienne (râpée, jambon cru, fourme de Montbrison)	15€
Saint-Jacques snackées sur une courgette grillée et chorizo à l'infusion de Spigol	18€
Terrine de foie gras, pain toasté, gelée de fruits rouges et marmelade de pruneaux	18€

## LES POISSONS

Tartare de saumon aux aromates, vinaigre de passion, frites, salade	19€
Dos de lieu noir et son aioli de légumes à l'huile de curry	20€
Burger de saumon, tomates confites et cheddar. Garniture au choix	20€
Brochette de saumon et thon, légumes shop suey et sauce soja au sésame	22€
Sole meunière, pommes de terre grenailles et légumes au pesto	27€

## LES VIANDES

Andouillette de veau tirée à la ficelle, pommes de terre grenaille et sauce moutarde à l'ancienne	20€
Filet de canette rôti aux figues, polenta et petits légumes	20€
Tartare de filet de bœuf Rhône-Alpes coupé au couteau fumé aux épices. Garniture au choix	21€
Duo d'agneau (côte et faux filet) au jus de sauge, aubergines et poivrons confits	23€
Filet de bœuf Rhône-Alpes poêlé, écrasé de pommes de terre et mini légumes	24€
✓ Aux morilles +4€	
✓ Rossini +5€	
✓ Moelle +4€	
Ris de veau aux morilles et ses linguines	26€

## LES FROMAGES

Fromage blanc : crème, coulis de fruits, miel	4,50€
Saint Marcellin affiné	6€
L'assiette de fromages de nos régions	6€
Brie à la truffe et son pain aux noix toasté	6€

## LES DESSERTS

Crème brûlée façon pêche melba (flambée à la Verveine +2€)	8€
Le cube d'abricots et mascarpone au romarin, croquant blanc	8€
Vacherin fruits rouges et sa glace Virgin Mojito	8€
Nougat glacé à l'amande et son duo de melon	8€
La véritable Dariole au chocolat et sa glace vanille	8€
Salade de fruits frais et sorbet citron	8€
Assiette gourmande	8€
Café gourmand : non compris dans le menu (supplément de 1,50 €)	9,50€
Glaces et sorbets : vanille, chocolat, noisette, caramel beurre salé, rhum-raisin, café, pistache, framboise, citron de Sicile, poire, pêche de vigne, fraise, barbabapa.	
✓ 1 boule	4€
✓ 2 boules	6€
✓ 3 boules	7,50€

### *Menu pour les gastronomes en culottes courtes (jusqu'à 12 ans) : 13€*

Aiguillettes de poulet panées ou poisson (selon le marché) ou steak haché  
Frites, légumes, pommes de terre grenaille, pâtes  
Glace  
Boisson 25cl

### *Menu pour les ados (jusqu'à 16 ans) : 26€*

Salade verte au jus de viande, copeaux de parmesan et jambon cru  
Burger de bœuf ou saumon, tomates confites et cheddar, garniture au choix  
Glaces ou Dariole au chocolat et sa glace vanille