



CARTE · PRINTEMPS 2015  
*par le Chef « Voilà »*



## À PROPOS



Djamel, nommé également *Chef «Voilà»*, est passionné de cuisine gastronomique et de saveurs imaginées autour de chaque plat.

*Chef "Voilà"* propose au travers de cette nouvelle carte, des recettes re-visitées aux saveurs gastronomiques inédites et travaillées à partir de produits **Halal & Bio**

La cuisine gastronomique Halal est un vrai défi. Il faut revoir certaines bases culinaires pour retrouver les saveurs originalement recherchées.

Il faut alors réinventer.  
Mais c'est bien meilleur !





CARTE · PRINTEMPS 2015  
*par le Chef « Voilà »*



## NOS BOISSONS

ICE Tea - Pêche	4,50 €	EVIAN - 50cl	3,50 €
Orangina		EVIAN - 100cl	4,90 €
Oasis Tropical		PERRIER · Fines bulles - 50cl	3,50 €
Schweppes - Agrumes / Lemon		PERRIER · Fines bulles -100cl	4,90 €

Jus de fruit  
orange - pomme - abricot 4,50 €

Café Espresso 2,50 €

Thé maison  
pour 1 pers. 2,50 €  
pour 4 pers. 6,50 €





CARTE · PRINTEMPS 2015  
*par le Chef « Voilà »*



## NOS COCKTAILS

### PINA COLADA

Ananas, lait de coco, fraise, sorbet vanille

8,90 €

### CARESSE ANTILLAISE

Pomme, ananas, citron vert, fruits de la passion

### TRÉSOR DES ILES

Pomme, ananas, citron vert, fruits de la passion

### MIAMI

Jus de citron, poire, ananas, sorbet passion

### HIMALAYA

Maracuja, pomme, poire, citron vert

### MOJITO

Menthe ou fraise





CARTE · PRINTEMPS 2015  
*par le Chef « Voilà »*



## NOS ENTRÉES

No  
**E1**



VOLE AU VENT EN  
FEUILLETÉE INVERSÉE



| 13,50€

Trilogie d'émulsion de langoustines,  
morilles, écrevisses & billes de  
poivrons & mousse citronnée.

### LA PETITE NOTE

*La difficulté de ce plat est le  
feuilletage inversée. Mais  
enfermer la détrempe dans le  
beurre apportera cette  
croustillance inégalée.*

#### COMPRENDRE NOS PICTOGRAMMES



**FOURCHETTES** : Le degré de  
complexité culinaire de chaque plat.  
Barème de 1 à 3. Trois est le MAXI.



**TEMPS** : Temps d'attentes





CARTE · PRINTEMPS 2015  
*par le Chef « Voilà »*



## NOS PLATS

### LES INCONTOURNABLES TRADITIONNELS

#### LE MÉDAILLON DE VEAU & SA FAMEUSE VITELLOTTE

Tendre pièce de veau, crèmes aux  
Morilles accompagnée d'une salade à  
l'ail & aux champignons des bois.

P5

27<sup>50</sup>€

1



20  
min.



#### PIÈCE DU BOUCHER (600 À 700 GR)

Accompagnée sa pomme de terre  
Spunta en frites, de sa salade & de sa  
crème d'épis.

1



15  
min.

| 33<sup>00</sup>€

P6



#### FILET DE BAR CUIT AU CHARBON D'HERBES

Filet de poisson cuit au charbon  
d'herbes, parfumé au Chêne. Crème  
de riz aux Morilles & sa salade

P7

27<sup>50</sup>€

1



15  
min.





CARTE · PRINTEMPS 2015  
*par le Chef « Voilà »*



## NOS PLATS

No  
**P3**



BLANC DE POULET DE  
BRESSE FARCIE EN  
GIGOLETTE



| 27<sup>50</sup>€

Purée de panais & potimarron  
montée au lait d'amandes douces et  
graines de Lin torréfiées. Petits  
grelots parfumés au café blancs &  
Sabayon de jeune Cantal & Bufala

### LA PETITE NOTE

*Un classique. Pourtant il aura fallu rechercher sa saveur initiale en innovant avec subtilité. Le Chorizo maison qui l'accompagne se marie à la perfection et révélera la tendresse de la chair de cette race de volaille si particulière.*

