



# LES VOILES

## MEGÈVE

### ENTRÉES

<b>CECINA DE LÉON</b> . . . . .	<b>24.50€</b>
<i>Citron bio, huile Kalios Special beef carpaccio, bio lemon, Kalios oil</i>	
<b>BURRATA 250G</b> . . . . .	<b>24.50€</b>
<i>Huile de basilic, tapenade de tomates confites Burrata, basilic oil, tomatoes tapenade</i>	
<b>CRUNCHY PRAWNS</b> . . . . .	<b>16€</b>
<i>Tempura de crevettes, mayonnaise Teriyaki Prawns tempura, Teriyaki mayonnaise</i>	
<b>FOIE GRAS MI-CUIT MAISON</b> . . . . .	<b>19€</b>
<i>Balsamique 3 ans en fût de chêne Cooked foie gras</i>	
<b>TENTACULE DE POULPE GREC</b> . . . . .	<b>15.50€</b>
<i>Navets, lacto-aioli Octopus tentacle, turnips, lacto-aioli sauce</i>	
<b>CARPACCIO DE BOEUF</b> . . . . .	<b>17€</b>
<i>Beaufort d'été, noisettes, moutarde de crémone Beef carpaccio, Beaufort cheese, hazelnut, mustard</i>	
<b>OEUF DE POULE FERMIER</b> . . . . .	<b>15€</b>
<i>Truffe noire Black truffel farm egg</i>	

### SALADES

<b>SALADE CÉSAR</b> . . . . .	<b>19.50€</b>
<i>Suprême de volaille, romaine, croûtons Cesar salad, romain salad, chicken suprem</i>	
<b>SALADE FRAÎCHEUR LES VOILES</b> . . . . .	<b>17€</b>
<i>Haricot vert, radis, petit pois, fêta, pêche Green beans, radish, pea, feta cheese, peach</i>	

### ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE

<b>PURÉE DE POMMES DE TERRE</b> . . . . .	<b>5€</b>
<b>PURÉE DE PDT À LA TRUFFE</b> . . . . .	<b>7.50€</b>
<b>Frites</b> . . . . .	<b>5€</b>
<b>LÉGUMES DU POTAGER</b> . . . . .	<b>5€</b>
<b>SALADE VERTE</b> . . . . .	<b>5€</b>

### PLATS

<b>PLAT DU JOUR</b> . . . . .	<b>18.50€</b>
<i>Lundi à vendredi, uniquement le midi Special of the day, lunchtime only</i>	
<b>BURGER DU CHEF</b> . . . . .	<b>23€</b>
<i>Selon l'inspiration du chef, servi avec frites ou salade verte Chef's Burger, french fries or green salad</i>	
<b>TARTARE DE VEAU</b> . . . . .	<b>27€</b>
<i>Coupé au couteau, artichaut, truffe, parmesan Veal tartar, artichokes, truffle, parmesan cheese</i>	
<b>ENTRECÔTE D'ARGENTINE</b> . . . . .	<b>31€</b>
<i>Accompagnement et sauce au choix Argentinian meat entrecote</i>	
<b>CÔTE DE BOEUF BLACK ANGUS 1KG</b> . . . . .	<b>135€</b>
<i>Accompagnée de frites, sauce Chimichurry Prime rib «Black Angus», green salad, french fries (pour 2 pers./for 2 persons)</i>	
<b>COQUELET RÔTI</b> . . . . .	<b>26.50€</b>
<i>Servi avec frites, moutarde d'avocat Roast cockerel, french fries, avocado mustard</i>	
<b>TARTIFLETTE</b> . . . . .	<b>21€</b>
<i>Salade verte Tartiflette, green salad</i>	
<b>PAVÉ DE MAIGRE À LA PLANCHA</b> . . . . .	<b>28€</b>
<i>Sauce tartare, cornichon malossol Lean steak, tartar sauce, malossol pickle</i>	

### SAUCES

<b>BÉARNAISE</b> . . . . .	<b>3.50€</b>
<b>MORILLES</b> . . . . .	<b>5.50€</b>
<b>CHIMICHURRY</b> . . . . .	<b>3.50€</b>
<b>POIVRE</b> . . . . .	<b>3.50€</b>
<b>MOUTARDE D'AVOCAT</b> . . . . .	<b>3.50€</b>

### DESSERTS & FROMAGES

<b>DÉGUSTATION DE FROMAGES AFFINÉS</b> . . . . .	<b>18€</b>
<i>Mixed cheese</i>	
<b>BABA FAÇON STOHRER</b> . . . . .	<b>10€</b>
<i>Rhum Havana 3 ans</i>	
<b>BABA FAÇON STOHRER</b> . . . . .	<b>12€</b>
<i>Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva</i>	
<b>BABA FAÇON STOHRER</b> . . . . .	<b>15€</b>
<i>Rhum Zacapa Centenario</i>	
<b>CHEESE CAKE DE COCO</b> . . . . .	<b>10€</b>
<i>Philadelphia, soupe de mangue Coconut cheesecake, philadelphia cheese, mango soup</i>	
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT AU BAILEYS</b> . . . . .	<b>10€</b>
<i>Baileys chocolate mousse</i>	
<b>CARPACCIO D'ANANAS</b> . . . . .	<b>10€</b>
<i>Céleri, sorbet aux agrumes Pineapple carpaccio, celery, citrus sorbet</i>	
<b>TRILOGIE DE MOCHI MOCHI</b> . . . . .	<b>12€</b>
<i>Mochi Trilogy Yusu, fleur de cerisier, fraise, chocolat coco, chocolat noisette, caramel beurre salé, passion, mangue, vanille</i>	
<b>CRÈME DE CAFÉ À L'ITALIENNE</b> . . . . .	<b>6.50€</b>
<i>Iced italian coffee cream</i>	

" LA CUISINE EST L'ART  
DE TRANSFORMER  
INSTANTANÉMENT  
EN JOIE DES PRODUITS  
CHARGÉS D'HISTOIRE "

GUY SAVOY