




LA VOILE ROUGE

LA VOILE ROUGE

UNE ODYSÉE GOURMANDE ÉLABORÉE PAR NOTRE CHEF BILL CAO

À PARTAGER ENTRE AMI(E)S

PLANCHE DE CHARCUTERIE CORSE & SUD OUEST

25€

Voyage immédiat au coeur du maquis et des pyrennées Orientales
Jambon Serrano 24 mois d'affinage, Coppa et Lonzo Corse et Guindillas

PAN CON TOMATE & JAMBON CEBO CAMPO 50% IBERIQUE

30€

L'alliance parfaite entre pain cristal, une sauce tomate et un Jambon d'exception

PLANCHE DE FRITURES

30€

Croquetas, Rabas de calamars, Beignets de fleurs de courgettes, Samoussas, Nems vietnamien

PLANCHE DE FROMAGES

25€

La sélection de fromages de nos régions, fruits secs et confiture artisanale

ENTRÉES

TOMATES ANCIENNES & STRACCIATELLA

12€

Symphonie de fraîcheur estivale, où la douceur de la stracciatella rencontre le peps du sorbet au basilic

LA TERRINE DE FOIE GRAS DU PÈRE LOLO

18€

Texture fondante, préparée avec amour par l'ancêtre des Toqués du Bassin

TATAKI DE THON

16€

Une pièce délicatement saisie, aux notes asiatique

TARTARE MAHI MAHI

14€

Dorade coryphène à la chair ferme, sublimée au lait de coco, gingembre et citron vert

FRUITS DE MER

L'ASSIETTE DU MAREYEUR

22€

Un plateau généreux pour une expérience 100% iodée
3 huîtres, 2 crevettes, 2 langoustines, bulots, saucisse thaï, beurre demi-sel

L'ÉCAILLER

36€

Le grand frère du mareyeur
6 huîtres, 4 crevettes, 2 langoustines, bulots, aioli, saucisses thaï, beurre demi-sel

6 CREVETTES PREMIUM

24€

Sauce aioli

LES HUITRES N°3 / 3B

Les Huitres de notre ami Laurent Bidart, beurre demi-sel et saucisse thaï

6	9	12
14,00€	18,00€	24,00€

Découvrez également nos suggestions du moment et nos plats à l'ardoise, disponibles en salle.

Tous nos prix sont en euro, net et service compris

NOS PLATS AU BRASERO

L'ÂME DU FEU DE BOIS

ONGLET 'TIGRE QUI PLEURE'

24€

Viande tendre et racée, marinade façon thaï

CÔTES DE BOEUF

70/KG€

La pièce maîtresse pour les amoureux de viande

PAVÉ DE THON SNACKÉ SAUCE VIERGE

26€

Un thon juste saisi accompagné de sa sauce vierge

ENCORNETS & TXISTORA

22€

Un mariage terre-mer détonant du pays basque, grillé à la braise

GAMBAS FLAMBÉES AU RICARD

25€

L'audace de la mer flambée au Ricard

NOS DESSERTS

FRAISES SORBET BASILIC

10€

Fraîcheur et légèreté acidulée

MI-CUIT AU CHOCOLAT

10€

Sans gluten, glace vanille

LE BABA AU RHUM

12€

Au vieux rhum de martinique Saint James

BRIOCHE PERDUE

10€

Accompagnée d'une boule de glace yaourt et d'un coulis de caramel

TIRAMISU

9€

Fruits rouge ou Café selon la préparation du jour

PAVLOVA

10€

Meringue croquante, boule de glace et crème aérienne

NOS GLACES 1, 2, 3 BOULES

1	2	3
3€	6€	9€

Laissez-vous guider par vos envies glacées

Vanille, chocolat, rhum raisin, café, fraise, passion, caramel beurre salé, mangue, coco, yaourt, cassis, framboise, poire, citron jaune, citron vert, pistache, basilic, menthe chocolat.

MENU DES DRÔLES

POULET CRISPY OU FISH & CHIPS / GLACE / SIROP À L'EAU

15€

Découvrez également nos suggestions du moment et nos plats à l'ardoise, disponibles en salle.

Tous nos prix sont en euro, net et service compris

Le brasero est uniquement proposé le soir et sous réserve de météo favorable




**TOQUÉS
DU BASSIN**
TRAITEUR
BASSIN D'ARCACHON

Face au Bassin d'Arcachon,
La Voile Rouge se transforme aussi en cadre idéal pour réunir vos
proches ou vos équipes : **mariages, baptêmes, séminaires d'entreprise**
et bien d'autres occasions à célébrer, à votre guise.
Pour ces **événements**, nous vous accompagnons avec notre **service**
traiteur Les Toqués du Bassin, afin de vous proposer un service à la
hauteur de vos espérances.

Scannez pour en savoir plus



Laissez-nous un avis sur notre page Google