

LES SUGGESTIONS

LES ENTRÉES

Tielle Sétoise & frisée à l'ail et huile d'olive vierge extra
(tourte artisanale garnie de poulpe mijoté à la tomate) **13,50€**

Soupe de Poissons Maison traditionnelle élaborée à partir de poissons de roche, longuement mijoté avec tomate, fenouil, safran et aromates, pour une saveur profonde et iodée rouille, croûtons, ail, râpé **15,50€**

LES PLATS

Bœuf carottes (Bœuf mijoté longuement avec des carottes fondantes, cuisson douce qui développe des saveurs riches et réconfortantes) **19,90€**

Espadon voilier grillé à la plancha chair ferme et délicatement iodée.
Nappé d'un Chimichurri maison aux herbes fraîches, persil, coriandre, ail, piment doux et huile d'olive vierge extra **24,50€**

Filet de bœuf 200 grs maturé, race Simmental, cuit au beurre demi sel et romarin **32,00€**

FROMAGES ET DESSERTS

Fromage blanc faisselle à la crème **5,00€**
Conté d'alpage 24 MOIS d'affinage **8,50€**

Carpaccio d'ananas mariné au vieux Rhum ambré, crème glacée noix de coco et zeste de citron vert **10,00€**
Crème brulée caramel beurre salé **9,00€**



MENU D'EXCEPTION

(sur réservation)

ST JACQUES (BAIE DE ST BRIEUX)

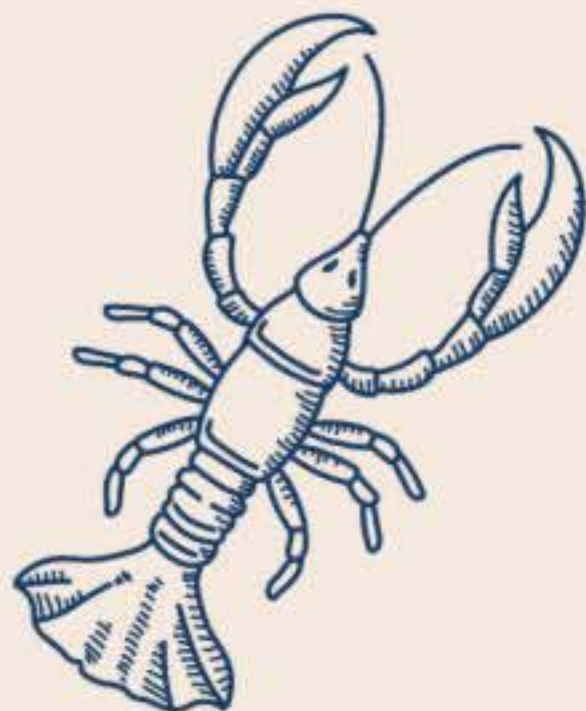
3 PLATS + DESSERT MINI 2 PERS - 55,00€

Tartare de St Jacques fraîches,
Granny Smith, huile d'olive vierge
1er pression, citron Yuzu

St Jacques bardé au lard fumé
Poivre de Kampot, crème de petit pois

Risotto au coulis de crustacés,
St Jacques juste snaké

Entremet au chocolat noir,
Sorbet fruits de la passion



HOMARD BRETON

3 PLATS + DESSERT MINI 2 PERS - 79,00€

Duo de carpaccio saumon Bio,
Médailon de Homard Breton, citron vert,
Huile d'olive vierge

Velouté de Homard Breton,
Texture soyeuse, écume légère
Et éclats de chair

Risotto au coulis de crustacés,
1/2 Homard Breton,
Servi décortiqué

Entremet au chocolat noir,
Sorbet fruits de la passion

EFFET MER



BOUILLABAISSES

(réservation 48 heures à l'avance, midi et soir
du mercredi au samedi)

BOUILLABAISSE DE POISSONS ET COQUILLAGES (mini 4 personnes) **59,50 € par pers**

St Pierre, Dorade Royale, Lotte, Cabillaud, Rascasse, Rouget,
Bar, Crevettes roses, Moules d'Espagne, Palourdes de
Quiberon

BOUILLABAISSE DE POISSONS, COQUILLAGES ET CRUSTACÉS (mini 4 personnes) **115,00 € par pers**

Chapon Grondin rouge, St Pierre, Dorade Royale, Lotte,
Cabillaud, Rascasse, Rouget, Bar, Crevettes roses, Moules
d'Espagne, Palourdes de Quiberon, Homard du vivier



Toutes les bouillabaissees sont accompagnées de :

Rouille maison, tranches de pains de campagne grillées et
frottées à l'ail, pommes anglaises, légumes tournés à la
vapeur servies avec une soupe de poissons de roche maison



EFFET MER
Les Voiles



LES HÙÎTRES PRESTIGES

L'Huitres **BABY KYS** une huitres très jeunes,
iodée, sucrée, croquante et charnue.

Une mini Huitres à tester absolument : 6 Huîtres spéciales creuses 23,00€

Daniel SORLUT Spéciales creuses N°3
Région Charente-Maritime :

Les 6 Huîtres 24,50€
Les 12 Huîtres 47,50€

Utah Beach Spéciales creuses N°3,
Chair blanche nacré dense et charnue :

Les 6 Huîtres 24,50€
Les 12 Huîtres 47,50€

Gillardeau Spéciales creuses N°3 -
Huîtres spéciales - Haut de gamme, longueur
en bouche gout noisette - La référence luxe.

Les 6 Huîtres 29,90€

La plate de Belon N°0,
Élevées dans la baie de Mont ST Michel,
et cultivées en eau profonde

Les 6 Huîtres 24,50€
Les 12 Huîtres 47,50€

La spéciale Tsarskaya St Kerber Cancale N°3,
Huîtres du Tsars de Russie, puissante et iodée
note de lait d amande

Les 3 Huîtres 15,50€
Les 6 Huîtres 28,00€

Tarbouriech N°3,
La spéciale gout iodée,
aux arômes de noisette et cèpes

Les 3 Huîtres 17,90€
Les 6 Huîtres 34,00€

Pour accompagner vos huitres, pain de seigle,
vinaigre échalotte, citron, beurre salé

EFFET MER


HUÎTRES, COQUILLAGES, CRUSTACÉS

Composez votre assiette ou plateau
à votre convenance

Huîtres Marennes d'Oléron Fines de Claires :

N°3 :

6 Huîtres 13,50€

12 Huîtres 25,00€

N°2 :

6 Huîtres 15,90€

12 Huîtres 29,50€

N°1:

6 Huîtres 18,50€

12 Huîtres 35,50€

Huîtres Hélie producteur d'Excellence à Saint Vaast la Hougue :

N°3 :

6 Huîtres 13,50€

12 Huîtres 25,00€

N°2 :

6 Huîtres 15,90€

12 Huîtres 29,50€



Coquillages et Crustacés :

10 Bulots de Granville _____	10,00€
Crevettes roses Bio de Madagascar calibre 30/50 ____	10,00€
6 Amandes de mer _____	5,90€
Crevettes Gambas calibre 8/12 (la pièce) _____	7,90€
6 Moules Espagne jumbo _____	5,90€
Pinces de Tourteau _____	6,50€
6 Palourdes de Quiberon _____	5,90€
Poulpes à la catalane les 100grs _____	7,90€
Saumon gravlax les 100grs _____	7,90€
Rillettes de thon maison _____	10,00€

Homard Canadien 9,90€/ les 100grs (400 à 600 grs pièce)
Homard Breton 17€/ les 100grs (600 à 800 grs pièce)

La mer décide parfois pour nous. L'arrivage du jour a été plus léger que prévu,
mais on vous propose des produits tout aussi frais et savoureux en alternative.

EFFET MER
Les Voiles

INFOS ET LIEU

EFFET MER
les Voiles

LE LIEU :



Adresse – Table d'hôtes
55 avenue de St-Cassien, 38500 Voiron

HORAIRES :

Lundi : Fermé

Mardi : Midi et soir sur réservation

Mercredi : Midi et soir sur réservation

Jeudi : Midi et soir sur réservation

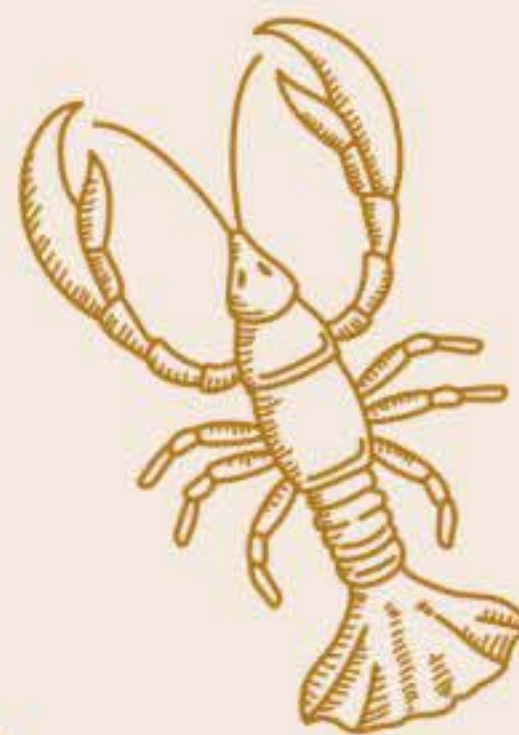
Vendredi : Midi et soir sur réservation

Samedi : Midi et soir sur réservation

Dimanche : Marché de Charavines

Sur réservation le soir et midi.

Le soir réservation minimum 4 personnes.



RÉSERVATION :

→ Sur notre site internet "les-voiles-effet-mer.com"

→ Par téléphone au 06 52 67 04 79

→ Par mail : contact@les-voiles-effet-mer.com