

APÉRITIF !

Kir Mûre, Cassis ou Pêche - 12 cl	5 €
Kir Royal - 12 cl	9,5 €
Ricard - 2 cl	4,9 €
Suze, Martini Rouge ou Blanc - 4 cl	4,9 €
Vodka, Whisky ou Rhum - 4 cl	5,9 €
Supplément Soft	1 €

LES BIÈRES À LA PRESSION

	25 cl	50 cl
Jupiler	4,5 €	6,5 €
Bière du moment	5,5 €	8,5 €
Leffe blonde, Picon Bière	5,5 €	8,5 €
Monaco, Panaché	4,5 €	7,5 €
Supplément sirop		0,5 €

LES COCKTAILS

Mojito Original - 14 cl Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, Perrier, sucre de canne liquide et cassonade	7,9 €
Mojito Framboise - 14 cl Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, Perrier, purée de framboise, sucre de canne liquide et cassonade	7,9 €
Apérol Spritz - 14 cl Apérol, Prosecco, Perrier, orange fraîche	7,9 €
La Piña Colada - 16 cl Rhum blanc, nectar d'ananas, crème de coco	7,9 €
Le Paradis - 16 cl Vodka, jus de citron vert, nectar de cranberry, purée de framboise, crème de mûre	7,9 €

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Le Virgin Mojito - 16 cl Perrier, citron vert, sucre de canne, jus de pomme, menthe fraîche	6,9 €
Le Virgin Spritz - 16 cl Sirop orange Spritz, Schweppes Tonic, orange fraîche	6,9 €
L'Exotique - 16 cl Nectar d'ananas, nectar de fraise, crème de coco	6,9 €
Le Détox - 16 cl Purée de framboise, nectar de cranberry, nectar d'ananas, jus de citron vert	6,9 €

LE CHAMPAGNE DE L'AUBE

	12 cl	50 cl	75 cl
Champagne Cheurlin Dangin - Brut	8 €	-	42 €
Champagne Cheurlin Dangin - Rosé	9 €	-	45 €

LES VINS

	12 cl	50 cl	75 cl
AOP Petit Chablis - Blanc Domaine La Chablisienne	7 €	-	39 €
Côtes de Gascogne - Blanc Vin moelleux - Haut Marin N°8	5 €	-	25 €
AOP Pouilly fumé « Argile à S » - Blanc Domaine Bouchie Chatellier	8 €	-	49 €
Château des Marres - Rosé Côtes de Provence Saint-Tropez - Note de pêche blanche et fraise	7 €	24 €	36 €
Bourgogne Côtes d'Auxerre - Rouge Domaine Verret	7 €	-	39 €
Sancerre La Mercy Dieu - Rouge Domaine Bailly-Reverdy	8 €	-	49 €
Coteaux Bourguignons Gamay - Rouge Domaine Moutard	6 €	-	26 €
	12 cl	37,5 cl	75 cl
AOC Coteaux Champenois rouge - Fontette - Rouge Cristian Senez	-	35 €	49 €

EAUX, JUS DE FRUITS & SODAS

	50 cl	100 cl
Vittel	4,5 €	5,5 €
San Pellegrino	4,5 €	5,5 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Perrier - 33 cl	4,5 €	
Coca-Cola Cherry - 33 cl	4,8 €	
Fanta, Fuze Tea Pêche, Schweppes Agrumes - 25 cl	4,5 €	
Jus de fruit - 25 cl	4,5 €	
Diabolo - 20 cl	3 €	
Limonade - 25 cl	2,5 €	
Sirop à l'eau - 25 cl	2 €	
Supplément sirop		0,5 €

A PARTAGER

Panier de Grignotage - pour 2 Assortiment de frites	14 €
Planche de Charcuterie Italienne - pour 2 Spianata, mortadelle, jambon de Parme, jambon cuit, speck, pickles de légumes et olives taggiasche	14 €
Assiette mixte - pour 2 Spianata, mortadelle, jambon de Parme, jambon cuit, pickles de légumes et assortiment de 3 fromages	15 €

POUR COMMENCER

Terrine des voiles Cornichons	6,5 €
Frites de Patates Douces Sauce barbecue ou tartare maison	4,5 €
Friture de Petits Poissons - pour 2 Sauce tartare maison	6,9 €
Melon, Jambon de Parme	8,9 €

LES SALADES GOURMANDES

La Caesar Salade romaine, filet de poulet crispy, tomates cerises, croûtons, pignons de pin, copeaux de parmesan, œuf dur, sauce Caesar	16,9 €
Le Poke Bowl de Saumon Saumon cru mariné au soja et graines de sésame, avocat, quinoa, boulgour, fèves, radis roses, concombre, salade romaine, carottes râpées, tomates cerises	17,9 €
Fraîcheur de Tomates, Burrata Tomates colorées, burrata, basilic, pesto	16,9 €

LES POISSONS

Fish & Frites Filet de poisson frais enrobé d'une pâte à beignet, cuisiné minute, accompagné de sa sauce tartare maison, frites	16,9 €
Tartare de Saumon Saumon cru, courgettes, guacamole, coriandre, persil, échalotes et frites	15,9 €
Filet de Daurade et ses légumes d'été Sauce choron	21 €

LES VIANDES

Tartare de Bœuf Charolais Coupé au couteau, câpres, échalotes, persil, cornichons, jaune d'œuf et ses frites	16,9 €
Andouillette de Troyes Véritable andouillette de Troyes, servie avec sauce chaource, frites, salade	16,9 €
Entrecôte Charolaise 280 g, persillée, fondante et tendre, servie avec sauce béarnaise maison, frites, salade	26 €

LES PIZZAS

faites maison, farine bio, produits frais !

La Margarita Sauce tomate, mozzarella, basilic	9,9 €
La Régina Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons émincés, olives taggiasche, origan	12,9 €
"Les Voiles" Sauce tomate, mozzarella, saucisse piquante, spianata, tomate cerise confite, ricotta, olives taggiasche, origan	15,5 €
La Camembert Rôti Camembert rôti, miel, roquette, origan	14,9 €
La 4 Fromages Sauce tomate, mozzarella, Parmesan, chèvre, gorgonzola, origan	13,9 €
La Burrata Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme, burrata, pesto au basilic, olives taggiasche	16,9 €
La Saumon Crème fraîche légère, saumon fumé, mozzarella, citron, crème à la ciboulette citronnée, origan, aneth	14,9 €
La Chèvre Miel Crème fraîche, mozzarella, roquette, chèvre, miel	14,9 €
La Truffée Crème de truffe, mozzarella, speck, champignons émincés, copeaux de Parmesan, roquette	15,9 €
La Végétarienne Sauce Tomate, oignons, champignons, courgettes, tomates, olives taggiasche, origan	13,5 €
La Poulette Crème fraîche légère, filet de poulet rôti, oignons rouges, mozzarella, champignons frais, origan, tomates cerises, crème à la ciboulette citronnée, ciboulette fraîche	14,9 €

LES BURGERS

servis avec frites et sauce Burger

Le Haché Bœuf Charolais, salade romaine, tomates, oignons rouges, cornichons aigre douce, fromage cheddar fondu, sauce Burger, pain du boulanger	16,9 €
Le Campagnard Bœuf Charolais, chèvre campagnard lardé, salade romaine, tomates, oignons confits maison, fromage cheddar fondu, sauce Burger, pain du boulanger	17,9 €
Le Chicken Filet de poulet crispy, salade romaine, tomates, oignons confits maison, fromage fondu au Cheddar, sauce barbecue, pain du boulanger	16,9 €

MENU ENFANT

jusqu'à 11 ans 11 €

Tenders de Poulet, Frites ou Pizza Bambino : margarita ou jambon	
+ Boisson : verre de Coca, limonade, eau ou sirop à l'eau, jus de pomme, jus d'orange ou jus d'ananas	
+ Glace deux boules au choix	

LES SUPPLÉMENTS

Pot de Frites 3 €	Salade verte assaisonnée 2 €
-------------------	------------------------------

LES DESSERTS

L'Assiette de Fromage du moment	6,5 €
Crème Brûlée	6,5 €
Les Profiteroles des Voiles Glace Vanille, amande effilée, Chantilly, sauce Nutella®	7,5 €
Mi-cuit au chocolat Cœur coulant chocolat, amande effilée, Chantilly	7,5 €
Baba à la Prunelle de Troyes Chantilly, amandes effilées	7,5 €
Le Café ou Thé Gourmand Café 100% arabica, déca ou thé, accompagné de ses 4 douceurs	8,9 €
L'incontournable cheesecake au jus de citron de Sicile	6,9 €
Carpaccio d'Ananas Frais Sirop de basilic, sorbet citron	6,9 €
Banana Split Glaces Vanille, Chocolat et Fraise, banane, Chantilly, sauce Nutella®	7,9 €

LES GLACES

La Dame Blanche Glace Vanille Bourbon (3 boules), sauce Nutella®, amandes effilées, Chantilly	6,9 €
Les Liégeois Glace (3 boules) Café ou Chocolat ou Caramel beurre salé, amandes effilées, sauce, Chantilly	6,9 €
La Coupe Gourmande Glace Stracciatella, glace Caramel beurre salé, glace Vanille-Pécan, sauce Nutella®, pralin, Chantilly	7,5 €
La Coupe Exotique Glace Coco, sorbet Citron, glace Mangue, coulis mangue, morceaux d'ananas, Chantilly	7,5 €
La Brownie Gourmande Glace Vanille-Brownie (2 boules), glace Chocolat, coulis caramel, Pralin, morceaux de brownie, Chantilly	7,9 €
La Fraise Melba Glace Vanille Bourbon (2 boules), glace Fraise, fraises fraîches, coulis de fruits rouges, Chantilly	7,9 €
La Coupe Fraîcheur Glace Fraise, sorbet Framboise, sorbet Citron, fruits frais, coulis de fruits exotiques	7,9 €

Coupe 2 Boules	4,5 €	Supplément Chantilly	1 €
Coupe 3 Boules	6 €	Supplément Nutella®	1 €

GLACES : Vanille Bourbon, Vanille-Pécan, Vanille-Brownie, Coco, Fraise, Chocolat, Café, Stracciatella, Caramel beurre salé
SORBETS : Citron, Framboise, Mangue

Café ou Décaféiné	2,3 €
Café Allongé ou Décaféiné Allongé	2,4 €
Café Double ou Décaféiné Double	4 €
Café Crème ou Décaféiné Crème	4 €
Cappuccino	4 €
Chocolat ou Café Viennois	4 €
Chocolat Chaud Onctueux	3,5 €
Irish Coffee	7 €
Thé ou Infusion	3 €
Prunelle de Troyes - 4 cl	6 €
Get 27, Cognac ou Poire William - 4 cl	6 €

CAFÉTERIE & DIGESTIFS



APERITIVES

Kir Blackberry, Blackcurrant ou Peach - 12 cl	5 €
Kir Royal - 12 cl	9,5 €
Ricard - 2 cl	4,9 €
Suze, Red ou White - 4 cl	4,9 €
Vodka, Whisky ou Rum - 4 cl	5,9 €
Soft Supplement	1 €

DRAFT BEERS

	25 cl	50 cl
Jupiler	4,5 €	6,5 €
Beer of the moment	5,5 €	8,5 €
Leffe blonde, Picon Beer	5,5 €	8,5 €
Monaco, Panaché	4,5 €	7,5 €
Extra Syrup		0,5 €

COCKTAILS

Original Mojito - 14 cl	7,9 €
White rum, lime, fresh mint, Perrier, liquid cane sugar and brown sugar	
Raspberry Mojito - 14 cl	7,9 €
White rum, lime, fresh mint, Perrier, raspberry puree, liquid cane sugar and brown sugar	
Aperol Spritz - 14 cl	7,9 €
Aperol, Prosecco, Perrier, fresh orange	
Piña Colada - 16 cl	7,9 €
White rum, pineapple nectar, coconut cream	
Paradise - 16 cl	7,9 €
Vodka, lime juice, cranberry nectar, raspberry puree, blackberry cream	

ALCOHOL-FREE COCKTAILS

Virgin Mojito - 16 cl	6,9 €
Perrier, lime, cane sugar, apple juice, fresh mint	
Virgin Spritz - 16 cl	6,9 €
Spritz orange syrup, Schweppes Tonic, fresh orange	
Exotic - 16 cl	6,9 €
Pineapple nectar, strawberry nectar, coconut cream	
Detox - 16 cl	6,9 €
Raspberry puree, cranberry nectar, pineapple nectar, lime juice	

AUBE CHAMPAGNE

	12 cl	50 cl	75 cl
Champagne Cheurlin Dangin - Brut	8 €	-	42 €
Champagne Cheurlin Dangin - Rosé	9 €	-	45 €

WINES

	12 cl	50 cl	75 cl
AOP Petit Chablis - Blanc	7 €	-	39 €
Domaine La Chablisienne			
Côtes de Gascogne - Blanc	5 €	-	25 €
Vin moelleux - Haut Marin N°8			
AOP Pouilly fumé « Argile à S » - Blanc	8 €	-	49 €
Domaine Bouchie Chatellier			
Château des Marres - Rosé	7 €	24 €	36 €
Côtes de Provence Saint-Tropez - Note de pêche blanche et fraise			
Bourgogne Côtes d'Auxerre - Rouge	7 €	-	39 €
Domaine Verret			
Sancerre La Mercy Dieu - Rouge	8 €	-	49 €
Domaine Bailly-Reverdy			
Coteaux Bourguignons Gamay - Rouge	6 €	-	26 €
Domaine Moutard			
	12 cl	37,5 cl	75 cl
AOC Coteaux Champenois rouge - Fontette - Rouge	-	35 €	49 €
Cristian Senez			

WATERS, FRUITS JUICES & SODAS

	50 cl	100 cl
Vittel	4,5 €	5,5 €
San Pellegrino	4,5 €	5,5 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Perrier - 33 cl	4,5 €	
Coca-Cola Cherry - 33 cl	4,8 €	
Fanta, Fuze Tea Pêche, Schweppes Agrumes - 25 cl	4,5 €	
Fruit juice - 25 cl	4,5 €	
Diabolo - 20 cl	3 €	
Lemonade - 25 cl	2,5 €	
Water syrup - 25 cl	2 €	
Extra Syrup		0,5 €

TO SHARE

Snack Basket - for 2	14 €
Assorted fried foods	
Italian Charcuterie Board - for 2	14 €
Spianata, mortadella, Parma ham, cooked ham, speck, vegetable pickles and taggiasche olives	
Mixed plate - for 2	15 €
Spianata, mortadella, Parma ham, cooked ham, vegetable pickles and assorted 3 cheeses	

LET'S START !

Voiles' terrine	6,5 €
Pickles	
Sweet Potato Fries	4,5 €
Homemade tartar or barbecue sauce	
Fried Small Fish - for 2	6,9 €
Homemade tartar sauce	
Melon, Parma Ham	8,9 €

GOURMET SALADS

The Caesar	16,9 €
Romaine salad, crispy chicken fillet, cherry tomatoes, croutons, pine nuts, parmesan shavings, hard-boiled egg, Caesar dressing	
Salmon Poke Bowl	17,9 €
Raw salmon marinated in soy and sesame seeds, avocado, quinoa, bulgur, broad beans, pink radishes, cucumber, romaine lettuce, grated carrots, cherry tomatoes	
Fresh Tomatoes, Burrata	16,9 €
Colored tomatoes, burrata, basil, pesto	

FISHES

Fish & Chips	16,9 €
Fresh fish fillet in a doughnut batter, cooked to perfection, served with homemade tartar sauce and French fries	
Salmon Tartare	15,9 €
Raw salmon, zucchini, guacamole, coriander, parsley, shallots and French fries	
Fillet of sea bream with summer vegetables	21 €
Choron sauce	

MEATS

Charolais Beef Tartare	16,9 €
Cut with a knife, capers, shallots, parsley, gherkins, egg yolk and French fries	
Andouillette de Troyes	16,9 €
Genuine andouillette from Troyes, served with chaource sauce, French fries, salad	
Charolais entrecôte	26 €
280 g, marbled, meltingly tender, served with home-made Béarnaise sauce, French fries, salad	

PIZZAS

homemade, organic flour, fresh products!

Margarita	9,9 €
Tomato, mozzarella and basil sauce	
Regina	12,9 €
Tomato sauce, mozzarella, white ham, sliced mushrooms, taggiasche olives, oregano	
"Les Voiles"	15,5 €
Tomato sauce, mozzarella, hot sausage, spianata, cherry tomato confit, ricotta, taggiasche olives, oregano	
Roasted Camembert	14,9 €
Roasted Camembert, honey, arugula, oregano	
4 Cheeses	13,9 €
Tomato sauce, mozzarella, Parmesan, goat cheese, gorgonzola, oregano	
Burrata	16,9 €
Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, burrata, basil pesto, taggiasche olives	
Salmon	14,9 €
Light crème fraîche, smoked salmon, mozzarella, lemon, cream with lemon chives, oregano, dill	
Honey Goat Cheese	14,9 €
Fresh cream, mozzarella, arugula, goat cheese, honey	
Truffled	15,9 €
Truffle cream, mozzarella, speck, sliced mushrooms, Parmesan shavings, arugula	
Vegetarian	13,5 €
Tomato sauce, onions, mushrooms, zucchini, tomatoes, taggiasche olives, oregano	
Chicken	14,9 €
Light crème fraîche, roast chicken fillet, red onions, mozzarella, fresh mushrooms, oregano, cherry tomatoes, cream with lemon chives, fresh chives	

BURGERS

served with french fries and burger sauce

Haché Burger	16,9 €
Charolais beef, romaine salad, tomatoes, red onions, sweet and sour pickles, melted cheddar cheese, burger sauce, baker's bread	
Campagnard Burger	17,9 €
Charolais beef, larded country goat's cheese, romaine salad, tomatoes, homemade pickled onions, melted cheddar cheese, burger sauce, baker's bread	
Chicken Burger	16,9 €
Crispy chicken fillet, romaine salad, tomatoes, onions homemade preserves, melted Cheddar cheese, barbecue sauce, baker's bread	

KID'S MENU

up to 11 years old 11 €

Chicken Tenders, French Fries ou Bambino Pizza : Margarita or Ham

+ Drink : glass of Coke, lemonade, water or water syrup, apple juice, orange juice or pineapple juice

+ Choice of two scoops of ice cream

SUPPLEMENTS

Jar of Fries 3 € Seasoned green salad 2 €

DESSERTS

The Cheese Plate of the moment	6,5 €
Crème Brûlée	6,5 €
The Voiles' Profiteroles	7,5 €
Vanilla ice cream, flaked almonds, Chantilly cream, Nutella® sauce	
Chocolate mi-cuit	7,5 €
Chocolate flowing heart, flaked almonds, Chantilly cream	
Baba with Troyes' Liquor	7,5 €
Chantilly cream, flaked almonds	
The Gourmet Coffee or Tea	8,9 €
100% Arabica coffee, decaf or tea, accompanied by 4 sweet treats	
The Essential Cheesecake	6,9 €
with Sicilian lemon juice	
Fresh Pineapple Carpaccio	6,9 €
basil syrup, lemon sorbet	
Banana Split	7,9 €
Vanilla, chocolate and strawberry ice cream, banana, Chantilly cream, Nutella® sauce	

ICE CREAMS

White Lady	6,9 €		
Bourbon vanilla ice cream (3 scoops), Nutella® sauce, flaked almonds, Chantilly cream			
Liegesi	6,9 €		
Ice cream (3 scoops) Coffee or chocolate or salted butter caramel, flaked almonds, sauce, Chantilly cream			
Gourmet Cup	7,5 €		
Stracciatella ice cream, Caramel beurre salé ice cream, Vanille-Pécan ice cream, Nutella® sauce, praline, Chantilly cream			
Exotic Cup	7,5 €		
Coconut ice cream, lemon sorbet, mango ice cream, mango coulis, pineapple pieces, Chantilly cream			
Gourmet Brownie	7,9 €		
Vanilla-Brownie ice cream (2 scoops), chocolate ice cream, caramel coulis, praline, brownie pieces, Chantilly cream			
Melba Strawberry	7,9 €		
Bourbon vanilla ice cream (2 scoops), strawberry ice cream, fresh strawberries, red fruit coulis, Chantilly cream			
Fresh Cup	7,9 €		
Strawberry ice cream, raspberry sorbet, lemon sorbet, fresh fruit, exotic fruit coulis			
2 Scoops	4,5 €	Extra sweet whipped cream	1 €
3 Scoops	6 €	Extra Nutella®	1 €

ICE CREAMS : Bourbon Vanilla, Vanilla-Pécan, Vanilla-Brownie, Coconut, Strawberry, Chocolate, Coffee, Stracciatella, Salted butter caramel

SORBETS : Lemon, Raspberry, Mango

Coffee or Decaffeinated	2,3 €
Long Coffee ou Decaffeinated Long	2,4 €
Double Coffee ou Double Decaffeinated	4 €
Cream Coffee ou Decaffeinated Cream	4 €
Cappuccino	4 €
Chocolate ou Viennese Coffee	4 €
Creamy Hot Chocolate	3,5 €
Irish Coffee	7 €
Tea ou Infusion	3 €
Troyes sloe - 4 cl	6 €
Get 27, Cognac ou Poire William - 4 cl	6 €

