



**LIBERTALIA**  
RESTAURANT - LOUNGE - BAR

## Les Entrées

*« Colorée, Saveurs et fraîcheurs. »*

*Velouté aux jeunes pousses d'Épinards et Boursin crémé.*  
8.00€

*Croustillant de Risotto farci à la Mozzarella.*  
*Sauce tomatée.*

8.50€

*Crème Brûlée au Parmesan, Amandes effilées.*

*Tomates confites & Basilic.*

8.50

€

*Carpaccio de Bœuf, Chips de Radis noir.*  
*Parmesan en copeaux, Flûtes aux 3 Graines, Mesclun.*

8.50€

*Carpaccio de Thon,*

*Émincé de Câpres, Echalotes, et Gingembre Frais.*

9.00€

*Saumon & Cabillaud en tartare,*  
*Fruits exotiques, Avocat, Crevettes, Herbes fines.*

9.00€

*Saumon fumé élevé en Ecosse, Pistou au Basilic,*  
*Petite Roquette, Crème citronnée aux herbes & Toast.*

10.50€

*Terrine de Foie Gras de Canard,*  
*Confiture de Cerises noires,*

Tous nos produits sont élaborés avec des produits frais et nécessitent un certain temps pour les mettre en valeur, en fonction des arrivages (Origine CEE France, Allemagne, Grande Bretagne, UK, PL, Hollande, Autriche). (Volaille CEE), (Afin de suivre la traçabilité, L'origine de nos viandes bovines est affichée à l'entrée du restaurant)

(Carpaccio Bœuf - Rond de gîte de Bœuf congelé Origine France – Les Allergènes sont en affichage à l'entrée du restaurant.

Temps de cuisson des viandes (Côte de Bœuf, Bœuf, Veau, Volaille, Poissons) : 20 mn selon les cuissons

Horaire D'ouverture : Lundi : Midi 12h00/15h00 – soir Fermeture

Mardi à Vendredi : Midi & Soir 12h00/15h00 – 19h00/23h00/2h00

Samedi soir : 19h00 à l'Aube – Fermeture Samedi matin - Dimanche : Fermeture

Tva : 10.00% Solide, liquide sans alcools – Tva : 20.00% Liquide avec Alcools.

Tva Menus : 75% Solide – 25% Liquide - 2014

L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord.



# LIBERTALIA

RESTAURANT - LOUNGE - BAR

*Tranche de Brioche toastée et Pain d'Epices.*

11.50€

## *Salades & Pâtes*

### *« Simplissime »*

#### *Salade Gourmande au Foie Gras*

*Haricots Verts – Mangetouts – Avocat – mixed Salade – Foie Gras – Toast – Jambon de Pays.*

15.00€

#### *Assiette Végétarienne du Potager ou crudités diverses.*

12.50€

#### *Pâtes farcies au Poulet gratiné au St-Nectaire.*

8.50€

\*\*\*

### *Ardoise du Jour (Suggestions du déjeuner) (180gr)*

*Lundi midi au Vendredi midi*

*Entrée - Plat Ou Plat - Dessert*

14.50€

*Entrée - Plat - Dessert*

20.00€

*Kir - Entrée - Plat - Dessert - Pot lyonnais (1 bte / 2) - café*

30.00€

*Si vous souhaitez recevoir « Nos formules du jour » par mail, ou Nos menus avec animations "on Board" du Week-end.*

Tous nos produits sont élaborés avec des produits frais et nécessitent un certain temps pour les mettre en valeur, en fonction des arrivages (Origine CEE France, Allemagne, Grande Bretagne, UK, PL, Hollande, Autriche). (Volaille CEE), (Afin de suivre la traçabilité, L'origine de nos viandes bovines est affichée à l'entrée du restaurant)

(Carpaccio Bœuf - Rond de gîte de Bœuf congelé Origine France – Les Allergènes sont en affichage à l'entrée du restaurant.

Temps de cuisson des viandes (Côte de Bœuf, Bœuf, Veau, Volaille, Poissons) : 20 mn selon les cuissons

Horaire D'ouverture : Lundi : Midi 12h00/15h00 – soir Fermeture

Mardi à Vendredi : Midi & Soir 12h00/15h00 – 19h00/23h00/2h00

Samedi soir : 19h00 à l'Aube – Fermeture Samedi matin - Dimanche : Fermeture

Tva : 10.00% Solide, liquide sans alcools – Tva : 20.00% Liquide avec Alcools.

Tva Menus : 75% Solide – 25% Liquide - 2014

L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord.



# LIBERTALIA

RESTAURANT - LOUNGE - BAR

Merci de nous laisser votre adresse mail.

## Les Viandes « Côté Terre »

*« Envie de bien manger »*

*Consommé de légumes et ses Raviolis aux 5 fromages.*

13.50€

*Tartare de Bœuf (Charolais) au Couteau, préparé par nos soins,  
Cuit ou Cru, 180 gr.*

15.50€

*Suprême de Poulet Farci à la duxelle « Champignons et Foie gras »,  
Sur Jeunes Pousses d'Epinards. 200 gr.*

16.00€

*Souris d'Agneau de 7 heures aux Pruneaux et Abricots,  
180 gr.*

16.50€

*Onglet de Bœuf « CEE », Sauce "Poivre Vert",  
220 gr.*

18.50€

*Entrecôte « d'Argentine » à la Plancha, Sauce "aux herbes du jardin et Amandes effilées",  
220 gr.*

19.50€

*Côte de Bœuf « CEE » grillée à la plancha, Echalote au four,  
Beurre Maitre d'Hôtel persillée parfumé au Porto, 350 gr (CEE).*

24.00€

Tous nos produits sont élaborés avec des produits frais et nécessitent un certain temps pour les mettre en valeur, en fonction des arrivages (Origine CEE France, Allemagne, Grande Bretagne, UK, PL, Hollande, Autriche). (Volaille CEE), (Afin de suivre la traçabilité, L'origine de nos viandes bovines est affichée à l'entrée du restaurant)  
(Carpaccio Bœuf - Rond de gîte de Bœuf congelé Origine France – Les Allergènes sont en affichage à l'entrée du restaurant)  
Temps de cuisson des viandes (Côte de Bœuf, Bœuf, Veau, Volaille, Poissons) : 20 mn selon les cuissons

Horaire D'ouverture : Lundi : Midi 12h00/15h00 – soir Fermeture  
Mardi à Vendredi : Midi & Soir 12h00/15h00 – 19h00/23h00/2h00  
Samedi soir : 19h00 à l'Aube – Fermeture Samedi matin - Dimanche : Fermeture

Tva : 10.00% Solide, liquide sans alcools – Tva : 20.00% Liquide avec Alcools.  
Tva Menus : 75% Solide – 25% Liquide - 2014  
L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord.



## Les Poissons « Côté Mer »

« Ô fil de l'eau. »

*Choux farci aux 2 Poissons,*

17.50€

*Steak de Thon Rouge Mi- cuit, Sauce Vierge, Dés de citron confit.*

18.50€

*Dos de Cabillaud au Four & son crumble,  
Sauce aux Cacahuètes et tuile épicée.*

18.50€

*Noix de Saint-Jacques, lit de Figes et Poulpe  
Sauce à l'Oseille.*

21.00€

*Waterzoi de poissons,  
Comme une nage de poissons dans un bouillon aromatique.*

18.50€

### Garnitures au choix à sélectionner avec son Plat :

*Risotto crémeux aux champignons des sous-bois.*

*Ecrasé de Pommes de Terre « Vitelotte ».*

*Sauté de légumes de Saison.*

*Gratin Dauphinois.*

*Pommes « Frites ».*

*Tagliatelles Fraiches.*

Tous nos produits sont élaborés avec des produits frais et nécessitent un certain temps pour les mettre en valeur, en fonction des arrivages (Origine CEE France, Allemagne, Grande Bretagne, UK, PL, Hollande, Autriche). (Volaille CEE), (Afin de suivre la traçabilité, L'origine de nos viandes bovines est affichée à l'entrée du restaurant)  
(Carpaccio Bœuf - Rond de gîte de Bœuf congelé Origine France – Les Allergènes sont en affichage à l'entrée du restaurant)  
Temps de cuisson des viandes (Côte de Bœuf, Bœuf, Veau, Volaille, Poissons) : 20 mn selon les cuissons

Horaire D'ouverture : Lundi : Midi 12h00/15h00 – soir Fermeture

Mardi à Vendredi : Midi & Soir 12h00/15h00 – 19h00/23h00/2h00

Samedi soir : 19h00 à l'Aube – Fermeture Samedi matin - Dimanche : Fermeture

Tva : 10.00% Solide, liquide sans alcools – Tva : 20.00% Liquide avec Alcools.

Tva Menus : 75% Solide – 25% Liquide - 2014

L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord.



**LIBERTALIA**  
RESTAURANT - LOUNGE - BAR

*Verdure.*

## Les Desserts

### « Invitation Gourmande »

*Paris-Brest revisité*

8.00€

*Crottin de Chavignol doré sur une tartine de Campagne,  
Confiture de Cerises noires, Verdure.*

8.00€

*Tiramisu " Maison " Nutella, Poire & Spéculoos.*

8.00€

*Charlotte à la Mangue*

8.00€

*Crème brûlée au Carambar Nougat & Pépites Caramélisées.*

8.00€

*Poire Pochée au vin jaune ou Porto rosé, baies des sous-bois.*

8.00€

*Café Gourmand.*

7.50€

*Dégustation autour de nos desserts.*

12.00€

*Café noir ou « Espresso » (5 cl) : 2.00€*

Tous nos produits sont élaborés avec des produits frais et nécessitent un certain temps pour les mettre en valeur, en fonction des arrivages (Origine CEE France, Allemagne, Grande Bretagne, UK, PL, Hollande, Autriche). (Volaille CEE), (Afin de suivre la traçabilité, L'origine de nos viandes bovines est affichée à l'entrée du restaurant)

(Carpaccio Bœuf - Rond de gîte de Bœuf congelé Origine France – Les Allergènes sont en affichage à l'entrée du restaurant.

Temps de cuisson des viandes (Côte de Bœuf, Bœuf, Veau, Volaille, Poissons) : 20 mn selon les cuissons

Horaire D'ouverture : Lundi : Midi 12h00/15h00 – soir Fermeture

Mardi à Vendredi : Midi & Soir 12h00/15h00 – 19h00/23h00/2h00

Samedi soir : 19h00 à l'Aube – Fermeture Samedi matin - Dimanche : Fermeture

Tva : 10.00% Solide, liquide sans alcools – Tva : 20.00% Liquide avec Alcools.

Tva Menus : 75% Solide – 25% Liquide - 2014

L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord.



# LIBERTALIA

RESTAURANT - LOUNGE - BAR

Tous nos produits sont élaborés avec des produits frais et nécessitent un certain temps pour les mettre en valeur, en fonction des arrivages (Origine CEE France, Allemagne, Grande Bretagne, UK, PL, Hollande, Autriche). (Volaille CEE), (Afin de suivre la traçabilité, L'origine de nos viandes bovines est affichée à l'entrée du restaurant)  
(Carpaccio Bœuf - Rond de gîte de Bœuf congelé Origine France – Les Allergènes sont en affichage à l'entrée du restaurant.  
Temps de cuisson des viandes (Côte de Bœuf, Bœuf, Veau, Volaille, Poissons) : 20 mn selon les cuissons

Horaire D'ouverture : Lundi : Midi 12h00/15h00 – soir Fermeture  
Mardi à Vendredi : Midi & Soir 12h00/15h00 – 19h00/23h00/2h00  
Samedi soir : 19h00 à l'Aube – Fermeture Samedi matin - Dimanche : Fermeture

Tva : 10.00% Solide, liquide sans alcools – Tva : 20.00% Liquide avec Alcools.  
Tva Menus : 75% Solide – 25% Liquide - 2014  
L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord.