



Les Entrées « *Bien faire et laisser dire.* »

Feuilleté d'Escargots de Bourgogne Forestier & Beurre persillé. 8,50€

Croustillant au Crottin de Chavignol, Pommes « Gala » & Miel de Bruyère. 8.50€

Reblochonnade « Gratinée de Pommes de Terre Agata et Reblochon au Lard fumé ». 8,50€

Saumon fumé Ecossais tranché à la main & crème Acidulée à la Ciboulette. 10.50€

Tartare de Saumon et de St-Jacques parfumé à la Vanille Bourbon, crème citronnée, Pignon de Pins. 8.50€

Soupe d'Etrilles (Crabe), Croûtons & Rouilles 8.50€

Terrine de Canard au vin blanc & Pistaches. 8.50€

Fines tranches de bœuf en Carpaccio au Pistou, Viande de Grison
Aux copeaux de parmesan,
Quelques gressins, Mesclun et huile d'olives au Basilic. 8.50€

Terrine de Foie gras de Canard mi-cuit, Pain d'Epices croustillant, confiture d'Agrumes. 10.00€

Petit pot de Lobe de Foie gras mi-cuit, Chutney aux fruits et Oignons rouges, Pain Brioché toasté. 12.50€

Tous nos produits sont élaborés avec des produits frais et nécessitent un certain temps pour les mettre en valeur, en fonction des arrivages (Origine France, CEE).

Temps de cuisson des viandes (Côte de Bœuf, Filet de Bœuf, Onglet de Veau) : 10 mn selon les cuissons

L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord.



Les Viandes « Côté Terre »

« Comparaison n'est pas raison. »

Onglet de Bœuf à la Plancha, sauce à L'Echalote.
(Pommes Pont Neuf).

180gr 15.00€
250gr 17.00€

Faux Filet de Bavière.
(Pommes Pont Neuf) (Sauce au Poivre).

200gr 16.50€
300gr 20.00€

Côte de Bœuf cuite à la Plancha & sa fleur de sel,
Pommes « Pont Neuf », (Sauce St-Marcelin).

380gr 23.00€

Filet de Bœuf en Tournedos au Foie Gras.
(Pommes Pont Neuf).

220gr 25.00€

Carpaccio de Bœuf & Grison, Pommes « Pont Neuf », Vert du Jardin.
Baguette de Jambon de Pays.

15.00€

Tartare de Bœuf préparé à notre façon, cru ou cuit, juste aller et retour
A votre convenance, Verdure, (Pommes Pont Neuf).

15.00€

Suprême de Volaille fermière, crème aux Champignons,
Ecrasée de Pommes de Terre.

15.00€

Côtelettes d'Agneau, Romarin,
(Purée à la Tomme de Savoie).

16.00€

Onglet de veau poêlé sauce Moutarde à l'Ancienne
Gratin de Macaroni.

18.00€

Tous nos produits sont élaborés avec des produits frais et nécessitent un certain temps pour les mettre en valeur,
en fonction des arrivages (Origine France, CEE).

Temps de cuisson des viandes (Côte de Bœuf, Filet de Bœuf, Onglet de Veau) : 10 mn selon les cuissons

L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord.



Les Poissons « Côté Mer »

« Sous le fil de l'eau. »

R ouelle de Saumon farci, Riz Basmati.	16.00€
F ilets de Daurade à la Plancha, Fenouil Braisé, Beurre à L'Orange.	16.00€
F ilets de Rougets « Barbet » rôti, sauce Homardine, Purée de Brocolis et d'Artichauts.	16.00€
R isotto crémeux aux Girolles, St-Jacques juste saisies, Beurre aux Œufs de Lompe,	17.00€
S teak de Thon rouge Mi-cuit aux Palourdes, sauce à la Passion, Poêlée de légumes façon wok.	18.00€
T rilogie de poissons (selon arrivage), sauce citron vert. Riz Basmati.	20.00€

Formule Déjeuner du Jour

Entrée - Plat Ou Plat - Dessert	14.00€
Entrée - Plat - Dessert	20.00€

Tous nos produits sont élaborés avec des produits frais et nécessitent un certain temps pour les mettre en valeur, en fonction des arrivages (Origine France, CEE).

Temps de cuisson des viandes (Côte de Bœuf, Filet de Bœuf, Onglet de Veau) : 10 mn selon les cuissons

L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord.



Les Desserts « *Contentement passe richesse.* »

C afé & G ourmandises.	7.50€
A umônière Croustillante aux fruits de Saison, Amandes effilées, Glace Laitière & Crème « Fleurette » montée.	8.00€
C rème brûlée caramélisée au Parfum du moment.	8.00€
T iramisu « Café » du Tanker.....	8.00€
M acaron chocolat au Caramel Beurre salé « fait par nos soins ».	8.00€
P ana Cota aux fruits Rouges.	8.00€
T atin de Pommes, Glace au Pain d'Épices, Crème fraîche.	8.00€
F aisselle de Fromage blanc, confiture de Mûre, Pralins, & Groseilles.	8.00€
E scale fromagère, mesclun du jardin.	9.00€

Tous nos produits sont élaborés avec des produits frais et nécessitent un certain temps pour les mettre en valeur,
en fonction des arrivages (Origine France, CEE).

Temps de cuisson des viandes (Côte de Bœuf, Filet de Bœuf, Onglet de Veau) : 10 mn selon les cuissons

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 France, CEE).

Temps de cuisson des viandes (Côte de Bœuf, Filet de Bœuf, Onglet de Veau) : 10 mn selon les cuissons

L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord.