



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

Gaufre tiède à la Pomme de Terre, Chiffonnade de Saumon fumé,
Crème Ciboulette acidulée.

9.00€

Terrine de Raie, Sauce Salsa (Mangue, oignons, basilic, tomate).

8.50€

Piperade d'œuf poché et Chips de Jambon italien.

9.00€

Foie gras de canard confit, Chutney aux Poires et Oignons rouges, Pain Brioché tiède.
12.00€

Fines tranches de bœuf en Carpaccio, Viande de Grison
Aux copeaux de parmesan,
Quelques gressins, Roquette et l'huile de Basilic.

8.50€

Croustillant de Gambas & Tagliatelles de légumes.

10.00€

Tartare de Saumon, Dorade Rose « Nautilus » au Wasabi et vinaigrette au Soja.

9.50€

Parfait de Chèvre frais et tomates confites.

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)

L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord.

*Menu « T » Dégustation 50€ (Sur les plats de la carte)
(Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viande, Dessert, Café Mignardises).*



LIBERTALIA

RESTAURANT - LOUNGE - BAR

Les Viandes « Côté Terre »

« Comparaison n'est pas raison. »

Onglet de Bœuf « Angus », Sauce à l'Echalote.
(*Pommes de terre Grenaille*)

180gr 16.00€

Pèce de Bœuf aux poids.

200gr 17.00€

300gr 21.00€

Côte de Bœuf 350gr à la fleur de sel, Pommes « *Grenaille* » sauce Béarnaise.

22.00€

Tartare de Bœuf préparé à notre façon, cru ou cuit, juste aller et retour
A votre convenance, Verdure, Pommes sautées aux herbes.

16.00

Quasi de Veau, Mousseline de Pommes de terre, jus de veau crémé.

18.00€

Gigotin de Volaille fermière, poêlée de Soja aux légumes, sauce Citrus.

15.00€

Accompagnements : Pommes de terre « Grenaille », Riz Sauvage,
Mousselines de légumes, Mini Ratatouille, Poêlée de légumes de saison.

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)

L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord.

Menu « T » Dégustation 50€ (Sur les plats de la carte)

(Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viande, Dessert, Café Mignardises).



LIBERTALIA

RESTAURANT - LOUNGE - BAR

Les Poissons « Côté Mer »

« Sous le fil de l'eau. »

Parmentier de la mer, Jeunes Pousses.

17.00€

Dos de Sandre, Sauce Coco au Curry, riz sauvage.

17.00€

Risotto crémeux de St Jacques, Jus au Thym.

17.00€

Filet de Dorade Royale en croûte d'herbe, Mousseline de Céleri, Jus corsé.

17.00€

Panaché Marine, Fine Ratatouille, Beurre blanc au Citron Vert.
Riz Sauvage.

20.00€

Sur le Pouce

Salade « T » (Poulet, Croûtons, copeaux de Parmesan, salade Romaine, etc....)

13.00€

Suggestion du Marché (Viande ou Poisson) selon arrivage

12.00€

Salade « Océane » (Saumon, Crevette, Œuf poché, Mesclun, tagliatelles de légumes, etc...).

13.00€

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)

L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord.

*Menu « T » Dégustation 50€ (Sur les plats de la carte)
(Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viande, Dessert, Café Mignardises).*



Les Desserts « Contentement passe richesse. »

A umônière Croustillante aux fruits Rouge, Crème légère.	8.50€
C rème brûlée caramélisée du moment.	8.50€
T iramisu « <i>Maison</i> » au Cacao Amer.	8.50€
T arte fine tiède du moment.	8.50€
L 'escale fromagère, mesclun du jardin.	9.00€
S ablé au citron et fruits rouges de saison.	9.00€
M oelleux au chocolat « Beurre Caramel salé », sa boule de glace. (<i>8mn de cuisson</i>)	9.00€
C arpaccio de fruits frais aux 4 épices, sorbet Pomme Verte.	8.50€
C oupe Glacée du Tanker.	8.00€
D élice du Tanker. (<i>Variation de petits desserts</i>)	10.00€
G ourmandises et son café.	8.00€

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)

L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord.

Menu « T » Dégustation 50€ (Sur les plats de la carte)
(*Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viande, Dessert, Café Mignardises*).



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)

L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord.

*Menu « T » Dégustation 50€ (Sur les plats de la carte)
(Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viande, Dessert, Café Mignardises).*