

Semaine

L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord.

Menu Tanker « On Board I » 40€ ttc

Menu Tanker « On Board II » 45€ ttc (avec 1 Coupe au dessert)

Menu Tanker « On Board III » 50€ ttc (avec 1 Coupe au dessert et 1 conso)

(Apéritif, Entrée, Plat, Dessert, Eau Minérale, Vin)

(Animation déambulatoire, Animateur, chanteur (se), Karaoké, Magicien close-up, Soirée dansante, Dj jusqu'à l'aube). (En supplément).

Apéritif : Welcome on Board

**Cocktail d'accueil « Libertalia » ou Tan-Kir au Fruits des Bois & ses Grignoteries.
(Mélange de jus de fruits de saison, rhums arrangés, alcools de fruits) - (ou sans alcool).**

Entrées: « Embarquement »

Millefeuille de Chèvre aux Aubergines, Tomates et Courgettes confites, Coulis de Tomates aux épices.

Carpaccio de Bœuf, Julienne de Crudités, Parmesan en copeaux, Flûtes aux 3 Graines, Mesclun.

Saumon fumé au bois de Hêtre, Pistou, Verdure & Crème citronnée.

Terrine de Foie Gras de Canard, Chutney de fruits, Toast brioché.

*(3.50€ en supplément pour le Foie Gras) *sauf menu 50€.*

Plats : « Simplement cuisinés »

Entrecôte de Bœuf à la Plancha, Sauce crémée poivrée, Verdure et Gratin au Comté, (220 gr).

Suprême de Volaille farcie (180 gr), Verdure et Gratin au Comté.

Steak de Thon, Crème d'Avocat, Légumes Verdoyants & Verdure, (180 gr).

Pavé de Saumon, Croûte persillée au Parmesan, fines herbes (180 gr), Sauce Vierge, Riz et Légumes.

Côte de Bœuf cuite à la plancha et fleur de sel de Guérande, Beurre Maitre d'Hôtel à la Fleur de Thym, Gratin Dauphinois au Comté, (350 gr). (5.00 € en supplément pour la côte de Bœuf)

Desserts : « La pause douceur » Ou Gâteau « Evènement »

Crème brûlée au Beurre Caramel Salé.

Tiramisu "Maison" Café & Spéculoos.

Mousse aux 2 chocolats.

Brunoise de Fruits de Saison & sa mousseline à la Vanille.

**Gâteaux Evènements (Fruits Jaunes, Fruits Rouges, 3 Chocolats, Fraisier, Framboisier etc..). Sur commande
Votre photo sur le gâteau : 10€ - Pièces Montées (supplément 5.00€ / pers).**

Ticket consommation pour la soirée dansante à acheter avant minuit : 6.00€

Café Express (en suppl. 2.50€) -

Uniquement sur Réservation 48 h à l'avance pour les groupes et sélection du détail des menus selon arrivage.

Formule à partir de 40€/45€ le Week-end tous compris, Vestiaire offert -

(Afin de suivre la traçabilité, L'origine de nos viandes bovines est affichée à l'entrée du restaurant)

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

Tva Menus : 75% Solide – 25% Liquide

Semaine

L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord.

Une Bouteille d'eau minérale 100cl pour 3. Eau Minérale : 6.00€

Une Bouteille de vin pour quatre : (Vin de nos régions - Rouge, Blanc, Gris Blanc).

Bouteille de Vin en Supplément : 20.00€

Menu Tanker « On Board IV » 60€ ttc (Uniquement sur commande et réservation).

(Apéritif, Entrée, Plat, Fromage, Dessert, coupe de Champagne, Eau Minérale, Vin, Café, 1 conso).

(Animation déambulatoire, Animateur, chanteur (se), Karaoké, Magicien close-up, Soirée dansante, Dj jusqu'à l'aube). (En supplément).

Apéritif : Welcome on Board

**Cocktail d'Accueil ou Tan-Kir « Fine de Bulle » aux fruits des Bois,
Amuses Bouche (3 canapés salés) & ses Grignoteries.**

Entrées: « Embarquement »

**Carpaccio de Bœuf, Julienne de Crudités, Parmesan en copeaux, Flûtes aux 3 Graines,
Mesclun.**

Dégustation autour du Saumon, Pistou à la Coriandre, Petite Roquette & Crème citronnée.

**Dégustation autour du Foie Gras de Canard, Compotée de fruits exotiques au piment
d'Espelette, tranche de Pain Brioché.**

Tartare de la Mer et Mangue fraîche, Kaki, Gingembre confit, Crème fraîche aux herbes.

Plats : « Simplement cuisinés »

**Côte de Bœuf cuite à la plancha et fleur de sel de Guérande, Beurre Maitre d'Hôtel à la Fleur de
Thym, Gratin Dauphinois au Comté, (350 gr).**

**Tournedos de Canard « Rossini », Gâteau de Pommes de Terre aux Champignons. (220 gr).
Steak de Thon, Crème d'Avocat, Légumes Verdoyants & Verdures.**

**Trilogie Océane en Papillote, fumet crémé, Riz Basmati & légumes, (Saint-Jacques, Thon,
Saumon).**

Tartine Croustillante Fromagère

Desserts : « La pause douceur » avec sa Coupe de Champagne.

Crème brûlée au Beurre Caramel Salé.

Tiramisu "Maison" Café & Spéculoos.

Mousse aux 2 chocolats.

Brunoise de Fruits de Saison & sa mousseline à la Vanille.

Uniquement sur Réservation 48 h à l'avance pour les groupes et sélection du détail des menus selon arrivage.

Formule à partir de 40€/45€ le Week-end tous compris, Vestiaire offert -

(Afin de suivre la traçabilité, L'origine de nos viandes bovines est affichée à l'entrée du restaurant)

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

Tva Menus : 75% Solide – 25% Liquide

Semaine

L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord.

Gâteaux Evènements (Fruits Jaunes, Fruits Rouges, 3 Chocolats, Fraisier, Framboisier etc..). Sur commande
Votre photo sur le gâteau : 10€ - Pièces Montées (supplément 5.00€ / pers).

Café Espresso à discrétion. Eau minérale : 6.00€

Une Bouteille d'eau minérale 50 cl par personne. Bouteille de vin en supplément : 25.00€

Une Bouteille de vin pour trois : (Rouge, Blanc, Gris Blanc) - (Vin millésimé de nos régions.)

Ticket consommation pour la soirée dansante à acheter avant minuit : 6.00€

Menu Festif « On Board » 75€ ttc

**(Apéritif Amuses-Bouche, Entrée, Plat, Fromage, Dessert, Eau Minérale, Vin, coupe de
Champagne,
1 conso, café).**

*(Animation déambulatoire, Animateur, chanteur (se), Karaoké, Magicien close-up,
Soirée dansante, Dj jusqu'à l'aube). (En supplément).*

Apéritif : Welcome on Board
**Cocktail & ses Bulles aux Fruits des Bois,
& ses 4 Amuse-Bouche.**

Entrées

**Déclinaison autour du Foie Gras, Chutney aux Fruits, Mini crème Brûlée,
Macaron au Foie Gras, Brioche.**

Ou

Déclinaison autour du Saumon. (Fumé, Tartare, Mini crème brûlée), Brioche.

Plats

**Côte de Bœuf cuite à la plancha et fleur de sel de Guérande, Beurre Maitre d'Hôtel à la Fleur de
Thym et Gingembre, Gratin Dauphinois au Comté, (350 gr).**

Ou

**Trio de Noix de St-Jacques, Thon & Gambas « Black Tigers », Sauce Aurore,
Risotto aux fruits.**

Assiette Fromagère

Desserts ou Gâteaux Evènement

Gourmandise Du Tanker & sa Coupe de Champagne.
(Trilogie de Petites Pâtisseries fines, Mousseline de Fruits).

Ou

Gâteaux Evènements au Choix ((Fruits Jaunes, Fruits Rouges, 3 Chocolats, Fraisier, Framboisier etc.)

Uniquement sur Réservation 48 h à l'avance pour les groupes et sélection du détail des menus selon arrivage.

Formule à partir de 40€/45€ le Week-end tous compris, Vestiaire offert -

(Afin de suivre la traçabilité, L'origine de nos viandes bovines est affichée à l'entrée du restaurant)

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

Tva Menus : 75% Solide – 25% Liquide

Semaine

L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord.

Vin Millésimé de nos régions.

1 bte de Vin pour 3. Une Bouteille d'eau minérale 50 cl par personne.

Café Espresso. Eau minérale : 6.00€

Bouteille de Champagne Brut Canard-Duchêne : 70€ - Bte de Vin en Supplément : 26.00€

Consommations au club : 6€ - 8€ - 10€

Ticket consommation pour la soirée dansante à acheter avant minuit : 6.00€

Uniquement sur Réservation 48 h à l'avance pour les groupes et sélection du détail des menus selon arrivage.

Formule à partir de 40€/45€ le Week-end tous compris, Vestiaire offert -

(Afin de suivre la traçabilité, L'origine de nos viandes bovines est affichée à l'entrée du restaurant)

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

Tva Menus : 75% Solide – 25% Liquide



LIBERTALIA

RESTAURANT - LOUNGE - BAR

