



Menus Semaine – Hors Animation / Année 2020
L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord.

Menu Tanker « On Board I » 35€ ttc (Entrée, Plat, Dessert, hors boissons).

Menu Tanker « On Board II » 40€ ttc (Apéritif, Entrée, Plat, Dessert, Eau Minérale, Vin).

Menu Tanker « On Board III » 45€ ttc (Formule complète avec 1 Coupe de Crémant au dessert ou 1 Conso).

Menu Tanker « On Board IV » 50€ ttc (Formule complète avec 1 Coupe de Crémant au dessert et 1 Conso).

*Animations Déambulatoires, Animateur, Chanteur (se) - (180€ ttc), Magicien Close-up (180€ ttc)
Karaoke & Soirée Dansante avec un Dj - (300€ ttc) (En supplément).*

Apéritif : « Welcome on Board » * de 40€ à 50€

Cocktail d'accueil « Libertalia » ou Tan-Kir aux Fruits des Bois & ses Grignoteries.
(Mélange de jus de fruits de saison, rhum arrangé, alcool de fruits) - (ou sans alcool).

Entrées : « Embarquement »

Mozzarella « Burrata » Sauce Pesto, Crème Balsamique, Mesclun.
Carpaccio de Saumon et Dorade & sa Marinade, Pousses de Cresson aux Baies roses.
Carpaccio de Bœuf, Parmesan en copeaux, Gressins, Mesclun, Sauce Vierge.
Tartare de la Mer (Saumon, Dorade, Thon) & Fruits exotiques.
Saumon Fumé de L'Atlantique, Verdure & Crème citronnée, Toast Brioché.
(2.50€ en supplément pour le saumon) *sauf menu 55€ (pas de supplément).
Foie Gras de Canard, Chutney de Fruits, Pain d'Épices, Toast Brioché.
(3.50€ en supplément pour le Foie Gras) *sauf menu 55€ (pas de supplément).

Plats : « Simplement cuisinés »

Faux filet de Bœuf (220 gr), Sauce Poivrée, Verdure & Gratin Dauphinois.
Suprême de Volaille rôti (180 gr), Épices « Cajun », Verdure, Gratin Dauphinois.
Conchiglioni Rigati n°126 (Pasta), Parmesan, Pesto, & légumes.
Filet de Dorade (180 gr), Sauce Vierge, Poêlée de Légumes & Riz.
Pavé de Saumon (180 gr), Sauce Vierge, Riz & Poêlée de Légumes.
Côte de Bœuf (350 gr), cuite à la plancha, Fleur de sel de Guérande, Beurre Maître d'Hôtel, Gratin Dauphinois. (5.00€ en supplément pour la Côte de Bœuf).

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

Crème brûlée à la Vanille de Madagascar.
Tiramisu Café & Spéculoos.
Mousse au Chocolat noir.
Sablé au citron caramélisé.

Gâteaux Évènements : demandez la plaquette (sans supplément à la place des desserts) sur commande 48h
(Fruits Jaunes, Fruits Rouges, 3 Chocolats, Fraisier, Framboisier, Poirier, Opéra, etc.) Votre photo sur le gâteau : 10€).

Consommations : 6€ - 8€ - 10€ - 12€ - Café Expresso (en suppl. 2.50€).

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

Coupe de Crémant : 5.00€ Coupe de Champagne : 8.00€

Une Bouteille de vin / 4 : (Vin de nos régions - Rouge, Blanc, Rosé). Bouteille de Vin en Supplément : 20.00€.

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

Vestiaire offert – Parking Gratuit

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

Tva : 10.00% solide, liquide sans alcool – Tva : 20.00% liquide avec Alcool. Tva Menus : 70%/75% solide – 25% / 30% liquide. Prix

Le Libertalia - Quai N° 6 Jean Compagnon 94200 Ivry sur Seine –

www.Libertalia-paris.com/fr

Réservation : 01.46.71.26.19 & Mail : adenais@hotmail.com