

**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 » \* 50€ & 55€**

**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'Epices, 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), Epices « 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 « Evènement »**

**Crème brûlée à la Vanille de Madagascar.**

**Tiramisu Café & Spéculoos.**

**Mousse au Chocolat noir.**

**Sablé au citron caramélisé.**

**Gâteaux Evènements : 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€ - Pièce Montée (supplément 5.00€ / pers).**

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

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

**Une Bouteille d'eau minérale 100cl pour 3. Eau Minérale : en suppl. 6.00€. Coupe de Crémant : 5.00€**

**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 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 Préférentiel sur les Bouteilles au Club pendant la Soirée dansante au client du restaurant : 100€

Le Libertalia - Quai N° 6 Jean Compagnon 94200 Ivry sur Seine - [www.Libertalia-paris.com/fr](http://www.Libertalia-paris.com/fr)

Réservation : 01.46.71.26.19 & Mail : [adenais@hotmail.com](mailto:adenais@hotmail.com)

## Menu Tanker « On Board V » 60€ ttc

*(Uniquement sur commande et réservation)*

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

Apéritif, Entrée, Plat, Fromage, Dessert, Coupe de Champagne, Eau Minérale, Vin, Café, 1 Conso.

### Apéritif : Welcome on Board

**Cocktail d'Accueil ou Tan-Kir « Fines Bulles » aux fruits des Bois,  
& ses 4 canapés salés.**

### Entrées : « Embarquement »

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

**Dégustation autour du Saumon, Crème Citronnée, Petite Roquette,  
(Tarama, Tartare & Saumon).**

**Dégustation autour du Foie Gras de Canard Pain Brioché & Pain d'Epices,  
(Crème Brulée, Macaron & Tranche de Foie Gras).**

**Tartare de la Mer à l'Avocat,  
(Saumon, Dorade, Crevettes).**

### Plats : « Simplement cuisinés »

**Entrecôte « Argentine » (220gr), cuite à la Plancha, Beurre Persillé, Gratin Dauphinois.  
Côte de Bœuf (350 gr) cuite à la plancha, Fleur de sel de Guérande, Beurre Maître d'Hôtel,  
Gratin Dauphinois.**

**Conchiglioni Rigati n°126 (Pasta), Parmesan, Pesto, & légumes.**

**Thon mi-cuit aux Graines de Sésame, Légumes du Soleil, Sauce Vierge.**

**Dos de Cabillaud en croûte d'Herbes, Sauce Verte, Poêlée de Légumes.**

### Tartine Croustillante Fromagère

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

**Crème Brulée à la Vanille de Madagascar.**

**Tiramisu Café & Spéculoos.**

**Mousse au Chocolat noir.**

**Sablé au Citron caramélisé.**

**Vin Millésimé de nos régions , bte/3: Rouge, Blanc, Rosé.**

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

**Gâteaux Evènements : demandez la plaquette (sans supplément à la place des desserts) sur commande 48h**

**Votre photo sur le gâteau: 10€ - Pièce Montée (supplément 5.00€ / pers).**

**Consommations au club: 6€ - 8€ - 10€ - 12€**

**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.  
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 Préférentiel sur les Bouteilles au Club pendant la Soirée dansante au client du restaurant : 100€*

*Le Libertalia - Quai N° 6 Jean Compagnon 94200 Ivry sur Seine - [www.Libertalia-paris.com/fr](http://www.Libertalia-paris.com/fr)*

*Réservation : 01.46.71.26.19 & Mail : [adenais@hotmail.com](mailto:adenais@hotmail.com)*

## **Menu Festif « On Board VI » 75€ ttc**

*(Uniquement sur commande et réservation)*

**Apéritif, Amuse-bouche, Entrée, Plat, Fromage, Dessert, Eau Minérale, Vin, Coupe de Champagne,  
1 Conso, Café.**

**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**

**Cocktail de Bulles aux Fruits des Bois,  
& ses 4 canapés salés.**

### **Entrées**

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

**Déclinaison autour du Saumon.**

*(Fumé, Tartare, Tarama), Brioche.*

**Déclinaison autour du Tartare,**

*(De la mer & Légumes).*

### **Plats**

**Entrecôte « Argentine » (250gr), cuite à la Plancha, Beurre persillé, Gratin Dauphinois, Mesclun.**

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

**Sole Meunière (400 gr), au Beurre Noisette, Pommes Vapeur et Légumes.**

**Risotto de St-jacques & Gambas à l'Armoricaine.**

### **Assiette Fromagère**

### **Desserts ou Gâteaux Evènement**

**Gourmandises Du Tanker & sa Coupe de Champagne.**

*(Trilogie de Petites Pâtisseries, Mousseline de Fruits).*

**Ou**

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

**Vin Millésimé de nos régions bte/3 : Lalande de Pomerol (rouge), Chablis (blanc), Rosé de Provence.**

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

**Gâteaux Evènements : demandez la plaquette (sans supplément à la place des desserts) sur commande  
24h**

**Votre photo sur le gâteau : 10€ - Pièce Montée (supplément 5.00€ / pers).**

**Consommations au club : 6€ - 8€ - 10€ - 12€**

**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.*

*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 Préférentiel sur les Bouteilles au Club pendant la Soirée dansante au client du restaurant : 100€*

*Le Libertalia - Quai N° 6 Jean Compagnon 94200 Ivry sur Seine - [www.Libertalia-paris.com/fr](http://www.Libertalia-paris.com/fr)*

*Réservation : 01.46.71.26.19 & Mail : adenais@hotmail.com*

Menus Week Semaine – Hors *Animation*/ Année 2019  
L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord.

*Uniquement sur Réservation 48 h à l'avance pour les groupes et sélection du détail des menus 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 Préférentiel sur les Bouteilles au Club pendant la Soirée dansante au client du restaurant : 100€*

*Le Libertalia - Quai N° 6 Jean Compagnon 94200 Ivry sur Seine - [www.Libertalia-paris.com/fr](http://www.Libertalia-paris.com/fr)*

*Réservation : 01.46.71.26.19 & Mail : [adenais@hotmail.com](mailto:adenais@hotmail.com)*



# LIBERTALIA

RESTAURANT - LOUNGE - BAR