

Menu Tanker « On Board » 50€ ttc

(Apéritif, entrée, plat, dessert ou gâteau, vin, eau minérale)

**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 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.
Foie Gras de Canard, Chutney de Fruits, Pain d'Epices, Toast Brioché.
(3.50€ en supplément pour le Foie Gras)**

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 Espresso (en suppl. 2.50€).

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

Réservation : 01.46.71.26.19 & Mail : 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)
Karaoké & 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€

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

Réservation : 01.46.71.26.19 & Mail : adenais@hotmail.com

Menus Week Dimanche – Hors Animation/ Année 2019

L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord.

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€

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) Karaoké & 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 Maître 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

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

Réservation : 01.46.71.26.19 & Mail : adenais@hotmail.com



Menus Week Dimanche – Hors Animation/ Année 2019

L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord.

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

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

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

Réservation : 01.46.71.26.19 & Mail : adenais@hotmail.com



LIBERTALIA
RESTAURANT - LOUNGE - BAR