

## À PARTAGER

- **La Planche de Charcuterie. 12€**  
*Rosette, Jambon Serrano, Coppa, Chorizo, Pain de Campagne, Pousses de Salade.*
- **La Planche Fromagère. 12€**  
*Saint-Nectaire, Chèvre, Comté, Pain Toasté, Pousses de Salade.*
- **La Planche Mixte. 15€**  
*Charcuterie et Fromage, Pain Toasté, Pousses de Salade.*

## POKE BOWL SALADE

- **Bowl au Poulet Crispy. 15€**  
*Poulet Croustillant, Salade Romaine Sauce Caesar, Œuf Dur, Julienne aux 3 Poivrons, Croûtons de Pain à l'ail, Copeaux de Parmesan.*
- **Bowl Végétarien. 15€** ✓  
*Taboulé Libanais aux Herbes Fraîches, Fallafels, Sauce Au Yaourt Citronnée, Pois Chiche Rôtis, Concombre, Patates Douces Rôties, Dés d'Avocat, Champignons Émincés, Amandes Effilées.*
- **Bowl au Poisson. 16€**  
*Quinoa, Saumon Snacké aux Graines de Sésame Sauce Vierge, Crevettes Kuro, Dés d'Avocat, Julienne de Légumes Croquants, Edamame, Coriandre, Sauce Citronnée et Graines de Grenade.*

## ENTRÉES

- **Carpaccio de Bœuf. 9€**  
*Sauce Basilic, Copeaux de Parmesan, Roquette et Gressins.*
- **Melon Charentais au Jambon Serrano. 9€**  
*Porto Rosso et Jeunes Pousses.*
- **Mozzarella Burrata. 9€** ✓  
*Rosace de Tomates Oubliées, Pain Grillé, Jeunes Pousses, Sauce Pistou et Balsamique.*
- **Tartare de Tomates et Concombre aux Rillettes de Thon. 9€**  
*Sablé Au Parmesan, Jeunes Pousses, Ail, Persil et Coriandre.*
- **Tartare de la Mer. 10€**  
*Saumon, Dorade et Thon, Avocat, Jeunes Pousses, Huile parfumée au Jus d'Agrumes.*
- **Assiette de Saumon Fumé de Norvège et Gravlax. 12€**  
*Pain de Campagne Toasté, Crème d'Aneth Citronnée.*
- **Assiette de Foie Gras et Magret de Canard Fumé. 12€**  
*Chutney et Ananas Frais, Pain de Campagne Toasté.*

## PLATS

- **Tartare de Bœuf Charolais Préparé aux Soins du Chef. 15€**  
*Frites Maison et Jeunes Pousses.*
- **Maccheroni Al Ferretto (*Pâtes*) aux Légumes. 15€ ✓**  
*Poêlée de Légumes de Saisons, Parmesan, Sauce Verte.*
- **Maccheroni Al Ferretto (*Pâtes*) au Jambon de Pays ou Saumon fumé. 17€**  
*Poêlée de Légumes de Saisons, Jambon Serrano ou Saumon Fumé, Parmesan, Sauce Verte.*
- **Burger de Bœuf Charolais. 17€**  
*Confit d'Oignons Rouges, Tomate, Pickles de Cornichons, Frites Maison, Jeunes Pousses.*
- **Pavé de Saumon Snacké aux Graines de Sésame. 17€**  
*Poêlée de Légumes, Quinoa, Sauce Vierge.*
- **Dos de Cabillaud En Croûte d'Herbes. 18€**  
*Poêlée de Légumes, Quinoa, Sauce Vierge.*
- **Burger de Thon Mi- Cuit. 18€**  
*Confit d'Oignons Citronné, Tomate, Pickles de Cornichons, Sauce aux Herbes et Citron Confit, Frites Maison.*
- **Suprême de Volaille. 18€**  
*Sauce Cajun, Pommes Sautées et Champignons.*
- **Assiette Gourmande du Sud-Ouest + 1 Accompagnement au Choix. 18€**  
*Tranche de Foie Gras de Canard, Jambon Serrano, Gésier et Magret de Canard Fumé, Œufs de Caille, Jeunes Pousses, Toast de Pain de Campagne Grillé.*
- **Assiette Gourmande du pêcheur + 1 Accompagnement au Choix. 18€**  
*Tranche de Saumon Fumé de l'Atlantique, Rillettes et Tartare de la Mer, Œufs de Saumon, Tranche Pain Suédois, Sauce Blanche Citronnée aux Concombres et Aneth.*
- **Faux Filet de Bœuf Angus (250Gr). 19€**  
*Confit d'Oignons Rouges, Poêlée de Légumes, Jeunes pousses.*
- **Entrecôte d'Argentine (250Gr). 20€**  
*Beurre d'Ail, Pommes Sautées, Champignons, Jeunes Pousses.*

## DESSERTS

- **Crème Brulée au Caramel Beurre Salé. 9€**
- **Palette de Fruits Frais de Saison, Sirop de Mojito. 9€**
- **Moelleux au Chocolat inserts de Framboises sur son Sablé Breton. 9€**
- **Panna Cotta Vanille, Coulis de Fruits Rouges. 9€**
- **Coupe de Glace Sorbet et Fruits Frais de Saison, Chantilly. 9€**
- **Tiramisu aux Fruits & Spéculoos. 9€**
- **Café et Ses Gourmandises. 11€**

Le Libertalia - Restaurant bar Lounge  
6 Quai Jean Compagnon 94200 Ivry S/Seine.  
Tel- 01.46.71.26.19 – [www.libertalia-paris.fr](http://www.libertalia-paris.fr)

Siret : 480 660 182 00019

ORIGINE DE NOS VIANDES

BLANCHES ET BOVINES

Volaille : Filet de Poulet CEE (Pol) – Suprême de Volaille A (FR)

Entrecôte ou Faux Filet: CEE Pièce (UK) - Argentine

Bœuf Haché Charolais

DECRET 2002-1465 DU 17 DECEMBRE 2002



VEGETARIEN



FAIT MAISON