

Menus Diner Vendredi- Animations incluses selon affluence / Année 2021
L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord

Menu Tanker « On Board I » 40€ ttc

Apéritif, Entrée, Plat, Dessert, Eau Minérale, Vin.

Menu Tanker « On Board II » 45€ ttc

Formule complète avec 1 Coupe de Champagne au Dessert ou 1 Conso au Club.

Animations Déambulatoires karaoké DJ, Magie close-up, Chanteuse.

Cocktail d'Accueil « Welcome on Board » et Ses Mélanges Salés.

« Libertalia » Mélange de Jus de Fruits de Saison, Rhum Arrangé, Alcool de Fruits.

« Kir » Au Vin Blanc et Fruits des Bois.

« Tanker » Mélange de Jus de Fruits Exotique.

Entrées : « Embarquement »

Carpaccio de Bœuf, Parmesan en Copeaux, Gressins, Mesclun, Sauce Vierge.

Mozzarella « Burrata » Sauce Pesto, Crème Balsamique, Mesclun.

Tartare de Tomate et Concombre Aux Rillettes de Thon, Sablé au Parmesan, Jeunes Pousses.

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 45€).

Foie Gras de Canard et Chutney de Fruits Pain d'Épices, Toast Brioché. (3.50€ en supplément pour le Foie Gras sauf Menu 45€).

Plats : « Simplement cuisinés »

Faux Filet de Bœuf Angus (220 gr), Sauce Poivrée, Verdure & Gratin Dauphinois.

Suprême de Volaille Rôti (180 gr) Sauce Cajun, Verdure, Gratin Dauphinois.

Maccheroni (Pasta) aux Légumes Croquants, Parmesan, Sauce Verte.

Filet de Dorade / Bar (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 Maitre d'Hôtel, Verdure & Gratin Dauphinois. (5.00€ en supplément Pour la Côte de Bœuf).

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

Crème Brulée Au Caramel Beurre Salé.

Panna Cotta à la Vanille, Coulis de Fruits Rouges.

Moelleux au Chocolat Insert de Framboise sur son Sablé breton.

Tiramisu aux Fruits & Spéculoos.

Gâteaux Évènements : demandez la plaquette (sans supplément à la place des desserts) sur commande 48h
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€ hors cocktails et Alcools supérieurs

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

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

Uniquement sur réservation 48H 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% liquide.

Le Libertalia - Quai N°6 Jean Compagnon 94200 Ivry sur Seine www.Libertalia-paris.com/fr
Réservation : 01.46.71.26.19 & Mail : adenais@libertalia-paris.com & candice@libertalia-paris.com

Menu Tanker « On Board III » 60€ ttc (Uniquement sur commande et réservation).
Apéritif, 3 Canapés, Entrée, Plat, Fromage, Dessert, Eau Minérale, Vin, Coupe de Champagne, Café.

Animations Déambulatoires karaoké DJ, Magie close-up, Chanteuse.

Cocktail d'Accueil « Welcome on Board » et Ses Mélanges Salés.

- « **Libertalia** » Mélange de Jus de Fruits de Saison, Rhum Arrangé, Alcool de Fruits.
- « **Kir** » Fines Bulles et Fruits des Bois.
- « **Tanker** » Mélange de Jus de Fruits Exotique.

Entrées : « Embarquement »

- Carpaccio de Bœuf, Parmesan en Copeaux**, Gressins, Mesclun, Sauce Vierge.
- Mozzarella « Burrata »** Sauce Pesto, Crème Balsamique, Mesclun.
- Tartare de Tomate et Concombre** Aux Rillettes de Thon, Sablé au Parmesan, Jeunes Pousses.
- Tartare de la Mer** Saumon, Dorade, Thon & Fruits Exotiques.
- Déclinaison autour du Saumon**, Crème Citronnée, Petite Roquette, Tarama, Tartare, Saumon Fumé.
- Déclinaison autour du Foie Gras**, Pain d'Épices & Brioché, Crème Brulée, Macaron, Tranche de Foie Gras de Canard.

Plats : « Simplement cuisinés »

- Suprême de Volaille Rôti** (180 gr) Sauce Cajun, Verdure, Gratin Dauphinois.
- Maccheroni** (Pasta) aux Légumes Croquants, Parmesan, Sauce Verte.
- Dos de Cabillaud** en Croûte d'Herbes, Sauce Verte, Poêlée de Légumes.
- 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, Verdure & Gratin Dauphinois.

Tartine Croustillante Fromagère

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

- Crème Brulée** Au Caramel Beurre Salé.
- Panna Cotta à la Vanille**, Coulis de Fruits Rouges.
- Moelleux au Chocolat** Insert de Framboise sur son Sablé breton.
- Tiramisu aux Fruits** Spéculoos.

Gâteaux Évènements : demandez la plaquette (sans supplément à la place des desserts) sur commande 48h
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€ hors cocktails et Alcools supérieurs
Une Bouteille d'eau minérale 100cl pour 3. Eau Minérale : en suppl. 6.00€. Coupe de Crémant : 6.00€
Une Bouteille de vin/3 : (Vin de nos régions - Rouge, Blanc, Rosé). Bouteille de Vin en Supplément : 20.00€.
Uniquement sur réservation 48H 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% liquide.

Le Libertalia - Quai N°6 Jean Compagnon 94200 Ivry sur Seine. www.Libertalia-paris.com/fr
Réservation : 01.46.71.26.19 & Mail : adenais@libertalia-paris.com & candice@libertalia-paris.com

Menus Diner Vendredi- Animations incluses selon affluence / Année 2021
L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord.

Menu Festif « On Board Festif V » 75€ ttc (Uniquement sur commande et réservation).

Apéritif, 4 Canapés, Entrée, Plat, Fromage, Dessert, Eau Minérale, Vin, Coupe de Champagne, Café, Ticket Conso au Club.

Animations Déambulatoires karaoké DJ, Magie close-up, Chanteuse.

Cocktail d'Accueil « Welcome on Board » et Ses Mélanges Salés.

« **Libertalia** » Mélange de Jus de Fruits de Saison, Rhum Arrangé, Alcool de Fruits.

« **Kir** » Fines Bulles et Fruits des Bois.

« **Tanker** » Mélange de Jus de Fruits Exotique.

Entrées : « Embarquement »

Carpaccio de Bœuf, Parmesan en Copeaux, Gressins, Mesclun, Sauce Vierge.

Mozzarella « Burrata » Sauce Pesto, Crème Balsamique, Mesclun.

Tartare de Tomate et Concombre Aux Rillettes de Thon, Sablé au Parmesan, Jeunes Pousses.

Tartare de la Mer Saumon, Dorade, Thon & Fruits Exotiques.

Déclinaison autour du Saumon, Crème Citronnée, Petite Roquette, Tarama, Tartare, Saumon Fumé.

Déclinaison autour du Foie Gras, Pain d'Épices & Brioché, Crème Brulée, Macaron, Tranche de Foie Gras de Canard.

Plats : « Simplement cuisinés »

Suprême de Volaille Rôti (180 gr) Sauce Cajun, Verdure, Gratin Dauphinois.

Maccheroni (Pasta) aux Légumes Croquants, Parmesan, Sauce Verte.

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

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

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, Verdure & Gratin Dauphinois.

Assiette Fromagère

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

Gourmandise du Tanker Trilogie de Petites Pâtisseries Fines et Mousseline de Fruits.

Gâteaux Évènements : demandez la plaquette (sans supplément à la place des desserts) sur commande 48h
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€ hors cocktails et Alcools supérieurs

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

Une Bouteille de vin/3 : (Vin Rouge Bordeaux de Maucaillou ou Château Lalande, Vin Blanc Chablis).

Uniquement sur réservation 48H 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% liquide.

Le Libertalia - Quai N°6 Jean Compagnon 94200 Ivry sur Seine www.Libertalia-paris.com/fr
Réservation : 01.46.71.26.19 & Mail : adenais@libertalia-paris.com & candice@libertalia-paris.com