

MENU « MOUSSAILLON » 30€ TTC EN DESSOUS DE 13 ANS

ENTRÉE, PLAT, DESSERT, 1 BOISSON SOFT, EAU

MENU « MATELOT » 35€ TTC DE 13 À 16 ANS

ENTRÉE, PLAT, DESSERT, 1 BOISSON SOFT, EAU

ANIMATIONS DÉAMBULATOIRES KARAOKÉ DJ, MAGIE CLOSE-UP, CHANTEUSE

COCKTAIL D'ACCUEIL « WELCOME ON BOARD » ET SES MÉLANGES SALÉS

« 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

Carpaccio de Saumon Frais & Dorade Marinés aux Agrûmes, Sauce Vierge

Assiette de Charcuterie Verdure

PLATS : « SIMPLEMENT CUISINÉS »

Hamburger Maison Frites et Salade

Nuggets de Poulet, Frites, Salade

Pièce du Boucher, Gratin Dauphinois, Verdure

Paccheri(Pâtes Italiennes) N°3 aux légumes & Parmesan. **(Végétarien)**

Pavé de Saumon (180 gr) Sauce Vierge, Poêlée de Légumes & Riz

DESSERTS : OU GÂTEAU « ÉVÈNEMENT »

+2,50€/pers pour le gâteau

Crème Brulée Saveur Cappuccino

Panna Cotta Saveur Fruits de la Passion

Crèmeux aux Agrûmes

Tiramisu aux Café

Mousse au Chocolat Maison

Gâteaux Évènements : Supplément gâteaux 2.50€ /pers en remplacement du dessert Pièce Montée (sur Devis). Demandez la plaquette sur commande 48h à l'avance
Consommations au club : 8€ - 10€ - 12€ - Café Expresso (en suppl. 2.80€).

Ticket consommation pour la soirée dansante à acheter avant minuit : 8.00€ hors champagne, cocktails et Alcools supérieurs

Une Bouteille d'eau minérale 100cl pour 3. Eau Minérale : en suppl. 6.00€. Coupe de Crémant : 10.00€, Coupe de Champagne: 12.00€

Une Bouteille de vin/4 Pers : (Rouge Merlot Syrah (75CL) : Le Sudiste / Le Petit Pont réserve (Pays d'OC), Blanc Chardonnay (75CL) : Le Sudiste / Le Petit Pont réserve (Pays d'OC)

Rosé Les Alpilles (75CL) : Aimée des Alpilles / Le Petit Pont Réserve du pays d'OC). Bouteille de Vin en Supplément : 24.00€.

Uniquement sur réservation 72H à l'avance pour les groupes et sélection du détail des menus selon arrivage.

Afin de suivre la traçabilité, les Origines des viandes bovines, des espèces porcines, ovines et volailles et la liste des allergènes pour les produits alimentaires sont à votre disposition à la caisse du restaurant.

En raison de la conjoncture actuelle sur les approvisionnements alimentaires, sur les fortes augmentations de prix sur les matières premières, nous sommes susceptibles de changer les recettes ou produits disponibles en fonction des livraisons. Nous sommes obligées d'ajuster nos prix en fonction des prix d'achat fluctuant.

Vestiaire offert- Parking gratuit. 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: adenaiselibertalia-paris.com & candice@libertalia-paris.com