



# LIBERTALIA

RESTAURANT - LOUNGE - BAR

## Les Entrées

**« Colorées, Saveurs et fraîcheurs. »**

**Velouté chaud selon le marché.**

7.00€

**Crumble de Crevettes aux légumes.**

8.50€

**Carpaccio de Bœuf, Parmesan en copeaux,**

*Gressins aux 3 Graines, Mesclun, Sauce vierge, dés de tomate et pignons de Pin torréfiés.*

8.50€

**Aumônière au Crottin de Chèvre et noix,**

*Jambon de Bayonne.*

8.50€

**Tatin de légumes gratinée aux copeaux de Mozzarella,**

*Coulis de Poivrons.*

8.00€

**Œuf Mollet croustillant au Bacon sur son Muffin,**

*Sauce Hollandaise.*

8.00

€

**Tartare Océane (Saumon, Dorade, Crevettes)**

*Avocat, et Polenta.*

9.50€

**Saumon fumé Norvégien en Rosace, Pistou au Basilic,**

*Verdure, Crème citronnée aux herbes & Brioche Toastée.*

10.50€

**Foie Gras de Canard « Maison »,**

Tous nos produits sont élaborés avec des produits frais et nécessitent un certain temps pour les mettre en valeur, en fonction des arrivages (Origine CEE France, Allemagne, Grande Bretagne, UK, PL, Hollande, Autriche). (Volaille CEE),

(Afin de suivre la traçabilité, L'origine de nos viandes bovines est affichée à l'entrée du restaurant)

(Carpaccio Bœuf - Rond de gîte de Bœuf congelé Origine France – Les Allergènes sont en affichage à l'entrée du restaurant.

Temps de cuisson des viandes (Côte de Bœuf, Bœuf, Veau, Volaille, Poissons) : 20 mn selon les cuissons – dessert maison.

Horaires D'ouverture : Lundi : Midi 12h00/15h00 – soir Fermeture

Mardi à Vendredi : Midi & Soir 12h00/15h00 – 19h00/23h00/2h00

Samedi soir : 19h00 à l'Aube – Fermeture Samedi matin - Dimanche : Fermeture

Tva : 10.00% Solide, liquide sans alcools – Tva : 20.00% Liquide avec Alcools.

Tva Menus : 70% - 75% Solide – 25% - 30% Liquide - 2017

L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord.



# LIBERTALIA

RESTAURANT - LOUNGE - BAR

*Mi- cuit au Torchon, Porto et Pruneaux,  
Pain Croustillant.*

12.50€

## **Sur le Pouce**

### **« Simplissime »**

#### **Bruschetta & Verdure**

- *Au Saumon fumé, crème Aneth.*
- *Au Jambon de Bayonne, Tapenade de Poivrons.*
- *Au Fromage Mozzarella & Gouda, Beurre persillée.*

8.50€

**Rouleaux de Printemps** au Surimi, Concombre, Avocat, revisité,  
Sauce Aigre Douce.

8.50€

**Salade d'Hiver** : Avocat, tomates, Camembert frit, rosace de Saumon fumé, verdure, pois  
gourmand, croûtons à l'ail, pommes sautées. 12.50€

\*\*\*

### **Ardoise du Jour (Suggestions du déjeuner) (180gr)**

**Lundi midi au Vendredi midi**

**Entrée - Plat Ou Plat - Dessert** 15.00€

**Entrée - Plat - Dessert** 20.00€

**Kir - Entrée - Plat - Dessert - Pot lyonnais (1 bte / 2) - café** 30.00€

Tous nos produits sont élaborés avec des produits frais et nécessitent un certain temps pour les mettre en valeur,  
en fonction des arrivages (Origine CEE France, Allemagne, Grande Bretagne, UK, PL, Hollande, Autriche). (Volaille CEE),  
(Afin de suivre la traçabilité, L'origine de nos viandes bovines est affichée à l'entrée du restaurant)  
(Carpaccio Bœuf - Rond de gîte de Bœuf congelé Origine France – Les Allergènes sont en affichage à l'entrée du restaurant.  
Temps de cuisson des viandes (Côte de Bœuf, Bœuf, Veau, Volaille, Poissons) : 20 mn selon les cuissons – dessert maison.

Horaire D'ouverture : Lundi : Midi 12h00/15h00 – soir Fermeture

Mardi à Vendredi : Midi & Soir 12h00/15h00 – 19h00/23h00/2h00

Samedi soir : 19h00 à l'Aube – Fermeture Samedi matin - Dimanche : Fermeture

Tva : 10.00% Solide, liquide sans alcools – Tva : 20.00% Liquide avec Alcools.

Tva Menus : 70% - 75% Solide – 25% - 30% Liquide - 2017

L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord.



# LIBERTALIA

RESTAURANT - LOUNGE - BAR

Si vous souhaitez recevoir « Nos formules du jour » par mail, ou Nos menus avec animations "on Board" du Week-end.

Merci de nous laisser votre adresse mail.

## Les Viandes « Côté Terre »

### « Envie de bien manger »

**Tortellinis aux 4 Fromages, Crème aux Cèpes. (Végétarien)**

13.50€

**Tartare de Bœuf (Race Charolaise) au Couteau, préparé par nos soins,  
Cuit ou Cru, 180 gr.**

15.50€

**Ballotine de Volaille farcie aux Pruneaux,  
Sauce Cannelle, 180 gr.**

16.00€

**Souris d'Agneau braisée safranée, compotée de Mangues.  
180 gr.**

16.50€

**Hambourgeois du Chef, Chutney de Figs, Escalope de Foie Gras poêlée.  
180 gr.**

17.50€

**Entrecôte « d'Argentine » à la Plancha, Beurre persillée,  
220 gr.**

19.50€

**Belle pièce de Bœuf « Persillé Angus » grillée à la plancha,  
Beurre aillée persillée à l'échalote, (CEE).**

220 gr. 18.50€

350gr. 22.50€

Tous nos produits sont élaborés avec des produits frais et nécessitent un certain temps pour les mettre en valeur, en fonction des arrivages (Origine CEE France, Allemagne, Grande Bretagne, UK, PL, Hollande, Autriche). (Volaille CEE), (Afin de suivre la traçabilité, L'origine de nos viandes bovines est affichée à l'entrée du restaurant)  
(Carpaccio Bœuf - Rond de gîte de Bœuf congelé Origine France – Les Allergènes sont en affichage à l'entrée du restaurant)  
Temps de cuisson des viandes (Côte de Bœuf, Bœuf, Veau, Volaille, Poissons) : 20 mn selon les cuissons – dessert maison.

Horaires D'ouverture : Lundi : Midi 12h00/15h00 – soir Fermeture  
Mardi à Vendredi : Midi & Soir 12h00/15h00 – 19h00/23h00/2h00

Samedi soir : 19h00 à l'Aube – Fermeture Samedi matin - Dimanche : Fermeture

Tva : 10.00% Solide, liquide sans alcools – Tva : 20.00% Liquide avec Alcools.  
Tva Menus : 70% - 75% Solide – 25% - 30% Liquide - 2017  
L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord.



**LIBERTALIA**  
RESTAURANT - LOUNGE - BAR

## Les Poissons « Côté Mer »

### « Ô fil de l'eau. »

<i>Blanquette de Saumon à la moutarde à l'ancienne.</i>	17.50€
<i>Crevettes Géantes Flambées au Whisky (220gr).</i>	22.00€
<i>Filet de Dorade aux Ecailles de Pommes de Terre.</i>	18.50€
<i>Filet de St-Pierre mariné à l'huile de Coriandre.</i>	18.50€
<i>Noix de Saint-Jacques rôties aux herbes, Emulsion de Cresson, Langoustine &amp; son Macaron.</i>	21.00€

1 Garniture et verdure au choix à sélectionner avec son Plat :

Supplément garniture : 3.00€

**Riz** façon Cantonais.

**Purée** de Petits Pois.

**Poêlée** de légumes / Fondue de Poireaux

**Pommes Vapeur**, **Pommes Sautées**

**Gratin Dauphinois.**

**Pommes Allumettes**

**Spaetzle**, (pâte Alsacienne) crème au Curry.

**Verdure.**

Tous nos produits sont élaborés avec des produits frais et nécessitent un certain temps pour les mettre en valeur, en fonction des arrivages (Origine CEE France, Allemagne, Grande Bretagne, UK, PL, Hollande, Autriche). (Volaille CEE), (Afin de suivre la traçabilité, L'origine de nos viandes bovines est affichée à l'entrée du restaurant)  
(Carpaccio Bœuf - Rond de gîte de Bœuf congelé Origine France – Les Allergènes sont en affichage à l'entrée du restaurant.  
Temps de cuisson des viandes (Côte de Bœuf, Bœuf, Veau, Volaille, Poissons) : 20 mn selon les cuissons – dessert maison.

Horaire D'ouverture : Lundi : Midi 12h00/15h00 – soir Fermeture

Mardi à Vendredi : Midi & Soir 12h00/15h00 – 19h00/23h00/2h00

Samedi soir : 19h00 à l'Aube – Fermeture Samedi matin - Dimanche : Fermeture

Tva : 10.00% Solide, liquide sans alcools – Tva : 20.00% Liquide avec Alcools.

Tva Menus : 70% - 75% Solide – 25% - 30% Liquide - 2017

L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord.



**LIBERTALIA**  
RESTAURANT - LOUNGE - BAR

## Les Desserts

### « Invitation Gourmande »

**Millefeuille au Poire et à la crème de Marron.**

8.00€

**Crème de Mangue & sa brunoise de fruits Caramélisés.**

8.00€

**Tiramisu café & Spéculoos.**

8.00€

**Mousse de Chocolat Amer, parfumé à l'Orange & sa Meringue.**

8.00€

**Tatin de fruits, Quenelle de crème double.**

8.00€

**Crème brûlée au beurre caramel salé et éclats de noisettes.**

8.00€

**Forêt noire revisitée & son Macaron.**

8.00€

**Café & 4 Gourmandises.**

8.00€

**Dégustation autour de nos desserts.**

12.00€

**Café noir ou « Espresso » (5 cl) : 2.00€**

Tous nos produits sont élaborés avec des produits frais et nécessitent un certain temps pour les mettre en valeur, en fonction des arrivages (Origine CEE France, Allemagne, Grande Bretagne, UK, PL, Hollande, Autriche). (Volaille CEE), (Afin de suivre la traçabilité, L'origine de nos viandes bovines est affichée à l'entrée du restaurant)  
(Carpaccio Bœuf - Rond de gîte de Bœuf congelé Origine France – Les Allergènes sont en affichage à l'entrée du restaurant.  
Temps de cuisson des viandes (Côte de Bœuf, Bœuf, Veau, Volaille, Poissons) : 20 mn selon les cuissons – dessert maison.

Horaire D'ouverture : Lundi : Midi 12h00/15h00 – soir Fermeture  
Mardi à Vendredi : Midi & Soir 12h00/15h00 – 19h00/23h00/2h00  
Samedi soir : 19h00 à l'Aube – Fermeture Samedi matin - Dimanche : Fermeture

Tva : 10.00% Solide, liquide sans alcools – Tva : 20.00% Liquide avec Alcools.  
Tva Menus : 70% - 75% Solide – 25% - 30% Liquide - 2017  
L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord.



# LIBERTALIA

RESTAURANT - LOUNGE - BAR

Tous nos produits sont élaborés avec des produits frais et nécessitent un certain temps pour les mettre en valeur, en fonction des arrivages (Origine CEE France, Allemagne, Grande Bretagne, UK, PL, Hollande, Autriche). (Volaille CEE), (Afin de suivre la traçabilité, L'origine de nos viandes bovines est affichée à l'entrée du restaurant)  
(Carpaccio Bœuf - Rond de gîte de Bœuf congelé Origine France – Les Allergènes sont en affichage à l'entrée du restaurant.  
Temps de cuisson des viandes (Côte de Bœuf, Bœuf, Veau, Volaille, Poissons) : 20 mn selon les cuissons – dessert maison.

Horaire D'ouverture : Lundi : Midi 12h00/15h00 – soir Fermeture  
Mardi à Vendredi : Midi & Soir 12h00/15h00 – 19h00/23h00/2h00  
Samedi soir : 19h00 à l'Aube – Fermeture Samedi matin - Dimanche : Fermeture

Tva : 10.00% Solide, liquide sans alcools – Tva : 20.00% Liquide avec Alcools.  
Tva Menus : 70% - 75% Solide – 25% - 30% Liquide - 2017  
L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord.