

Menu Tanker « On Board I » 45€ ttc (Le Vendredi 40€ ttc 45€ ttc 50€ ttc)

Menu Tanker « On Board II » 50€ ttc (avec 1 Coupe au dessert)

Menu Tanker « On Board III » 55€ ttc (avec 1 Coupe au dessert et 1 conso au club)

(Apéritif, Entrée, Plat, Dessert, Eau Minérale, Vin)

**(Animation déambulatoire, Animateur, chanteur (se), Karaoké, Magicien close-up, Soirée dansante,
Dj jusqu'à l'aube).**

Apéritif : Welcome on Board

**Cocktail d'accueil « Libertalia » ou Tan-Kir à la Mûre & ses Grignoteries.
(Mélange de jus de fruits de saison, rhums arrangés, alcools de fruits) - (ou sans alcool).**

Entrées: « Embarquement »

Millefeuille de Chèvre aux Aubergines, Tomates et Courgettes confites, Coulis de Tomates aux épices.

Carpaccio de Bœuf, Julienne de Crudités, Parmesan en copeaux, Flûtes aux 3 Graines, Mesclun.

Saumon fumé au bois de Hêtre, Pistou, Petite Roquette & Crème citronnée.

Terrine de Foie Gras de Canard, Compotée de fruits exotiques aux piments d'Espelette, Toast.

*(3.50€ en supplément pour le Foie Gras) *sauf menu 55€.*

Plats : « Simplement cuisinés »

Entrecôte de Bœuf à la Plancha, Beurre Persillée, Verdure et Gratin au Comté, (220 gr).

Brochettes de Volaille marinées (180 gr), Verdure et Gratin au Comté.

Steak d'Espadon, Crème d'Avocat, Légumes Verdoyants & Verdure, (180 gr).

Pavé de Saumon, Tapenade, fines herbes (180 gr), Sauce Vierge, Riz et Légumes.

Côte de Bœuf cuite à la plancha et fleur de sel de Guérande, Beurre Maitre d'Hôtel à la Fleur de Thym et Gingembre, Gratin Dauphinois, (350 gr). (5.00 € en supplément pour la côte de Bœuf).

Desserts : « La pause douceur » Ou Gâteau Evènement

Crème brûlée au Beurre Caramel Salé.

Tiramisu "Maison" Café & Spéculoos.

Cheese-cake, Coulis fruits des bois.

Panna Cotta à la Coco & fruits rouges.

Gâteaux Evènements (Fruits Jaunes, Fruits Rouges, 3 Chocolats, Fraisier, Framboisier etc..). Sur commande

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

Café Espresso (en suppl. 2.50€) - Coupe de Champagne : supplément 8.50€

Une Bouteille d'eau minérale 100cl pour 3.

Une Bouteille de vin pour quatre : (6ème Sens "Gérard Bertrand" Rouge, Blanc, Gris Blanc- Pays d'Oc).

Bouteille de Vin en Supplément : 20.00€ - Eau Minérale : 6.00€

Uniquement sur Réservation 48 h à l'avance pour les groupes et sélection du détail des menus selon arrivage.

Formule à partir de 45€ le Week-end tous compris, Vestiaire offert -

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

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

Tva Menus : 75% Solide – 25% Liquide

Prix Préférentiel sur les Bouteilles au Club pendant la Soirée dansante au client du restaurant : 100€ - Entrée club 20€ avec 1 conso

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 IV » 65€ ttc (Uniquement sur commande et réservation).

(Apéritif, Entrée, Plat, Fromage, Dessert, coupe de Champagne, Eau Minérale, Vin, Café, 1 conso au club).

(Animation déambulatoire, Animateur, chanteur (se), Karaoké, Magicien close-up, Soirée dansante, Dj jusqu'à l'aube).

Apéritif : Welcome on Board

**Cocktail d'Accueil ou Tan-Kir « Fine de Bulle » aux fruits des Bois,
Amuses Bouche (3 canapés salés) & ses Grignoteries.**

Entrées: « Embarquement »

**Carpaccio de Bœuf, Julienne de Crudités, Parmesan en copeaux, Flûtes aux 3 Graines,
Mesclun.**

Dégustation autour du Saumon, Pistou à la Coriandre, Petite Roquette & Crème citronnée.

**Dégustation autour du Foie Gras de Canard, Compotée de fruits exotiques au piment
d'Espelette, Pain de Mie Brioché.**

Tartare de la Mer et Mangue fraîche, Gingembre confit, Crème fraîche aux herbes.

Plats : « Simplement cuisinés »

**Côte de Bœuf cuite à la plancha et fleur de sel de Guérande, Beurre Maitre d'Hôtel à la Fleur de
Thym et Gingembre, Gratin Dauphinois, (350 gr).**

Brochettes marinées aux 3 Viandes, Gâteau de Pommes de Terre aux Champignons. (220 gr).

Steak d'Espadon ou Thon (selon arrivage), Crème d'Avocat, Légumes Verdoyants & Verdure.

Trilogie Océane en Papillote, fumet crémé, Riz Basmati & légumes, (Cabillaud, Espadon, Saumon).

Assiette Fromagère

Desserts : « La pause douceur » avec sa Coupe de Champagne.

Crème brûlée au Beurre Caramel Salé.

Tiramisu "Maison" Café & Spéculoos.

Cheese-cake, Coulis fruits des bois.

Panna Cotta à la Coco & fruits rouges.

**Gâteaux Evènements (Fruits Jaunes, Fruits Rouges, 3 Chocolats, Fraisier, Framboisier etc..). Sur
commande**

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

Café Express.

Une Bouteille d'eau minérale 50 cl par personne. Bouteille de vin en supplément : 25.00€

Une Bouteille de vin pour trois : (Rouge, Blanc, Gris Blanc) -

(Gérard Bertrand - Puissequin St-Emilion - Pays D'Oc.)

Eau Minérale : 6.00€

Uniquement sur Réservation 48 h à l'avance pour les groupes et sélection du détail des menus selon arrivage.

Formule à partir de 45€ le Week-end tous compris, Vestiaire offert -

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

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

Tva Menus : 75% Solide – 25% Liquide

Prix Préférentiel sur les Bouteilles au Club pendant la Soirée dansante au client du restaurant : 100€ - Entrée club 20€ avec 1 conso

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 Festif « On Board » 80€ ttc

(Apéritif Amuses-Bouche, Entrée, Plat, Fromage, Dessert, Eau Minérale, Vin, coupe de Champagne, 1 conso club, café).

(Animation déambulatoire, Animateur, chanteur (se), Karaoké, Magicien close-up, Soirée dansante, Dj jusqu'à l'aube).

Apéritif : Welcome on Board
Cocktail & ses Bulles aux Fruits des Bois,
& ses 3 Amuses-Bouche.

Entrées

Déclinaison autour du Foie Gras, Chutney aux Echalotes & Myrtilles, Mini crème Brûlée, Macaron au Foie, Gras, Brioche.

Ou

Déclinaison autour du Saumon. (Fumé, Rilette, Mini crème brûlée), Brioche Toastée.

Plats

Côte de Bœuf cuite à la plancha et fleur de sel de Guérande, Beurre Maitre d'Hôtel à la Fleur de Thym et Gingembre, Gratin Dauphinois, (350 gr).

Ou

Trio de Noix de St-Jacques, Thon / Espadon & Gambas « Black Tigers », Sauce Aurore, Risotto aux fruits.

Tartine Croustillante Fromagère

Desserts ou Gâteaux

Gourmandise Du Tanker & sa Coupe de Champagne.
(Trilogie de Petites Pâtisseries fines, Mousseline de Fruits).

Ou

Gâteaux Evènements au Choix ((Fruits Jaunes, Fruits Rouges, 3 Chocolats, Fraisier, Framboisier etc..))

Château L'Hospitalet (Rouge, Blanc) de Gérard Bertrand (Coteaux du Languedoc).

1 bte de Vin pour 3. Une Bouteille d'eau minérale 50 cl par personne.

Café Express.

Bouteille de vin supplémentaire : 25.00€ - Eau minérale : 6.00€

Bouteille de Champagne Brut Canard-Duchêne : 70€

Consommations au club : 6€ - 8€ - 10€

Uniquement sur Réservation 48 h à l'avance pour les groupes et sélection du détail des menus selon arrivage.

Formule à partir de 45€ le Week-end tous compris, Vestiaire offert -

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

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

Tva Menus : 75% Solide – 25% Liquide

Prix Préférentiel sur les Bouteilles au Club pendant la Soirée dansante au client du restaurant : 100€ - Entrée club 20€ avec 1 conso

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