

MENU ESCALE « ON BOARD I » 40€ TTC

APÉRITIF, ENTRÉE, PLAT, DESSERT, EAU MINÉRALE, VIN

MENU ESCALE « ON BOARD II » 45€ TTC

FORMULE COMPLÈTE AVEC 1 COUPE DE CRÉMANT AU DESSERT ET 1 CAFÉ

ANIMATIONS : KARAOKÉ DJ (420€ TTC) MAGIE CLOSE-UP (300€ TTC) CHANTEUSE (200€ TTC)

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 Exotiques

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
- Saumon Fumé de L'Atlantique** Verdure & Crème Citronnée, Toast Brioché
(3€ en supplément Pour le Saumon)
- Foie Gras de Canard** et Chutney de Fruits Pain d'Épices, Toast Brioché
(3,90€ en supplément pour le Foie Gras)

PLATS : « SIMPLEMENT CUISINÉS »

- Suprême de Volaille Rôtie** (180 gr) Sauce Cajun, Verdure, Gratin Dauphinois
- Paccheri**(Pâtes Italiennes) N°3 aux légumes & Parmesan. **(Végétarien)**
- Filet de Dorade/ Bar** selon arrivage (180 gr) Sauce Vierge, Poêlée de Légumes & Riz
- Pavé de Saumon** (180 gr) Sauce Vierge, Poêlée de Légumes & Riz
- Pavé Cœur de Rumsteak « CEE »** (220 gr) Sauce Poivrée, Gratin Dauphinois, Verdure
- Côte de Bœuf « CEE »** (350 gr) Cuite à la Plancha, Fleur de sel de Guérande, Beurre Maître d'Hôtel, Verdure & Gratin Dauphinois
(5.00€ en supplément Pour la Côte de Bœuf)

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.

MENU ESCALE « ON BOARD III » 50€ TTC

APÉRITIF, ENTRÉE, PLAT, DESSERT, EAU MINÉRALE, VIN,
COUPE DE CHAMPAGNE, CAFÉ

ANIMATIONS : KARAOKÉ DJ (420€ TTC) MAGIE CLOSE-UP (300€ TTC) CHANTEUSE (200€ TTC)

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 Exotiques

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
- Déclinaison de Saumon**, Crème Citronnée, Petite Roquette, Tarama, Tartare, Saumon Fumé
- Déclinaison de Foie Gras**, Pain d'Épices & Brioché, Crème Brulée, Macaron, Tranche de Foie Gras de Canard

PLATS : « SIMPLEMENT CUISINÉS »

- Suprême de Volaille Rôtie** (180 gr) Sauce Cajun, Verdure, Gratin Dauphinois
- Paccheri**(Pâtes Italiennes) N°3 aux légumes & Parmesan. **(Végétarien)**
- Dos de Cabillaud** en Croûte d'Herbes, Sauce Verte, Poêlée de Légumes
- Thon Mi-Cuit** aux Graines de Sésame, Légumes du Soleil, Sauce Vierge
- Faux-Filet « CEE »** (250gr), Cuite à la Plancha, Beurre Persillé, Gratin Dauphinois
- Côte de Bœuf « CEE »** (350 gr) Cuite à la Plancha, Fleur de sel de Guérande, Beurre Maître d'Hôtel, Verdure & Gratin Dauphinois

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.