

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 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
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 »

+3,50€/pers pour le gâteau

Crème Brulée Saveur du moment Caramel Beurre Salé
Panna Cotta Saveur du moment Fève de Tonka
Tiramisu Saveur du moment Café
Mousse au Chocolat Guayaquil 64% de Cacao

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.fr www.restaurant-lounge-libertalia.fr

Réservation : 01.46.71.26.19 & Mail: adenaiselibertalia-paris.com & candice@libertalia-paris.com