



## MENU TANKER On BOARD 1

Week end / 2008

(Apéritif, Entrée, Plat, Dessert, Eau Minérale, Vin)  
(Animation déambulatoire, Karaoké, Magicien)(Accès gratuit la Soirée dansante)

### APÉRITIF :

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

### ENTRÉES: « EMBARQUEMENT »

Marbré d'Avocat au Chèvre Frais & sa variation de légumes.  
Carpaccio de Bœuf & viande de Grison, Grissini & ses copeaux de Parmesan.  
Verrine de la Mer « façon Tanker » au jus de crustacés.  
Terrine de Foie Gras confit au Pain d'Epices, confiture d'Agrumes, Pain Toasté.  
(Supplément : 5.00€)

### PLATS : « SIMPLEMENT CUISINÉS »

Papillote croustillante de Saumon, sauce Beurre à l'Orange.  
Pavé d'Espadon (180gr).  
Suprême de Volaille « Jaune des Landes », sauce émulsionnée à la Forestière.  
Pièce de Bœuf, Jus crémé au poivre de Sarrawack.  
Côte de Bœuf (350grs) (supplément 5.00€).  
Accompagnements : Poêlée de légumes, tian de légumes, Timbale de Riz safrané.  
ou légumes de saison.

### DESSERTS : « LA PAUSE DOUCEUR »

Crème brûlée au Caramel Beurre salée, caramélisée.  
Panna cotta Carambar à la Barbe à Papa, crème légère à l'Amaretto.  
Verrine de Mascarpone au Caramel à l'Ancienne & fruits du mendiant.  
Tiramisu aux fruits.  
Ou Gâteau Evènement

Gâteau évènement (Fruits Jaunes, Fruits Rouges, 3 Chocolats etc..). Sur commande 48h.00  
Café Poé Rava (en suppl.2.00€)  
Coupe de Champagne : supplément 8.00€  
Une Bouteille d'eau minérale 50 cl par personne.  
Une Bouteille de vin pour trois : (Rouge, Blanc, Rosé)  
Sélection de la cave du Libertalia : Vin de nos régions

\*suggestions du jour en fonction du marché (entrée, plat, dessert)

Formule à partir de 49€ le Week end - 40€ en semaine. Vestiaire Offert  
Prix préférentiel sur les bouteilles au club  
pendant la soirée dansante au client du restaurant: 100€



## MENU TANKER On BOARD 2

Week end / 2008

(Apéritif, Entrée, Plat, Dessert, Coupe de Champagne, Eau Minérale, Vin, une consommation au club)

(Animation déambulatoire, Karaoké, Magicien)(Accès gratuit à la Soirée dansante)

### APÉRITIF :

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

### ENTRÉES: « EMBARQUEMENT »

Marbré d'Avocat au Chèvre Frais & sa variation de légumes.  
Carpaccio de Bœuf & viande de Grison, Grissini & ses copeaux de Parmesan.  
Verrine de la Mer « façon Tanker » au jus de crustacés.  
Terrine de Foie Gras confit au Pain d'Epices, confiture d'Agrumes, Pain Toasté.  
(Supplément : 5.00€).

### PLATS : « SIMPLEMENT CUISINÉS »

Papillote croustillante de Saumon, sauce Beurre à l'Orange.  
Pavé d'Espadon (180gr).  
Suprême de Volaille « Jaune des Landes », sauce émulsionnée à la Forestière.  
Pièce de Bœuf, Jus crémé au poivre de Sarrawack.  
Côte de Bœuf (350grs) (supplément 5.00€).  
Accompagnements : Poêlée de légumes, tian de légumes, Timbale de Riz safrané.  
ou légumes de saison

### DESSERTS : « LA PAUSE DOUCEUR » & SA COUPE DE CHAMPAGNE

Crème brûlée au Caramel Beurre salée, caramélisée.  
Panna cotta Carambar à la Barbe à Papa, crème légère à l'Amaretto.  
Verrine de Mascarpone au Caramel à l'Ancienne & fruits du mendiant.  
Tiramisu aux fruits.  
Ou Gâteau Evènement

Gâteau évènement (Fruits Jaunes, Fruits Rouges, 3 Chocolats etc..). Sur commande 48h.00  
Café Poé Rava (en suppl.2.00€)  
Coupe de Champagne : supplément 8.00€  
Une Bouteille d'eau minérale 50 cl par personne.  
Une Bouteille de vin pour trois : (Rouge, Blanc, Rosé)  
Sélection de la cave du Libertalia : Vin de nos régions

\*suggestions du jour en fonction du marché (entrée, plat, dessert)

Formule à partir de 49€ le Week end - 40€ en semaine. Vestiaire Offert  
Prix préférentiel sur les bouteilles au club pendant la soirée dansante au client du restaurant: 100€



## MENU TANKER On BOARD 3

Week end / 2008

(Apéritif, Entrée, Plat, Fromage, Dessert, Champagne, Eau Minérale, Vin, Café)  
+ une conso au Club

(Animation déambulatoire, Karaoké, Magicien)(Accès gratuit la Soirée dansante)

### APÉRITIF :

Tan-Kir « Fine de Bulle » à la griotte  
Amuses Bouche (3 canapés salés)  
& ses Grignoteries.

### ENTRÉES: « EMBARQUEMENT »

Terrine de Foie Gras Confit à la vanille «Gousse»,  
*Réduction de Porto, Fruits Jaunes Rôtis.*

Verrine de Légumes Croquants au Guacamole Relevé, Petite Salade au Madère.  
Tranche Epaisse de Saumon Mariné à l'Aneth, Crème légère au Citron vert.

### PLATS : « SIMPLEMENT CUISINÉS »

Magret de Canard au Miel de Bruyère, Jus crémé au Porto,  
*Carottes Caramélisées.*

Pavé de Thon Rouge de l'Atlantique,  
*Rissolée de Légumes, à Coriandre Fraîche.*

Cœur de Filet de Bœuf,  
*Pommes Bouchon, Jus Ecrémé au Madère.*

**ESCALE FROMAGÈRE FERMIÈRE & MÉLI MÉLO DE JEUNES POUSSÉS.**

**DESSERTS : « LA PAUSE DOUCEUR » AVEC SA COUPE DE CHAMPAGNE**

Crème brûlée au Caramel Beurre salée, caramélisée.

Panna cotta Carambar à la Barbe à Papa, crème légère à l'Amaretto.  
Verrine de Mascarpone au Caramel à l'Ancienne & fruits du mendiant.  
Tiramisu aux fruits.

Café Poé Rava à discrétion  
Une Consommation au Club

Gâteau évènement (Fruits Jaunes, Fruits Rouges, Chocolat etc..).  
Sur commande 48h.00

Une Bouteille d'eau minérale 50 cl par personne.

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

Cave du Libertalia », Bordeaux, Bourgogne, Vin Pays de Loire. (Millésimés)

\*suggestions du jour en fonction du marché (entrée, plat, dessert)

**Formule à partir de 49€ le Week end - 40€ en semaine. Vestiaire Offert**

**Prix préférentiel sur les bouteilles au club pendant la soirée dansante au client du restaurant: 100€**