

La Croisière Prestige

Carte gastronomique



La carte des boissons

Beverage List

Coupe de Champagne Gratiot-Pillière (12cl)	12€
Kir Royal (12cl)	12€
Kir Sauvignon (12cl)	8€
Spritz – Mojito – Americano (4 cl d'alcool)	12€
Moscow Mule - Tequila Sunrise (4 cl d'alcool)	12€
Sangria	10€
Bière Heineken / Heineken beer (33cl)	8€
Ricard - Pastis 51 (2cl)	9€
Martini blanc-rouge / white-red (4 cl)	9€
Whisky JB (4 cl)	9€
Whisky Jack Daniel's (4 cl)	12€
Vodka – Gin (4 cl)	9€
Cognac Hennessy (4 cl)	9€
Jet 27 (4 cl)	9€
Baileys (4 cl)	9€
Virgin Mojito	8€
Virgin Pina Colada	8€
Bora Bora ananas orange grenadine / pineapple orange grenadine	8€
Florida citron orange grenadine / lemon orange grenadine	8€
Evian – Badoit (50cl)	5€
Evian – Badoit (100cl)	9€
Jus de fruit / Juice (orange – pomme/apple - ananas/pineapple)	6€
Coca Cola –Limonade –Fanta –Ice Tea -Sprite (20cl)	6€
Café Espresso / Espresso - Décaféiné / Decaf coffee	3€
Thés / Tea - Tisanes / Herbal tea	4€

Supplément jus ou soft : +3 € / Supplément alcool sur mocktail +4€

La carte des vins / Wine list

Rouge / Red

	14 cl	75cl
Bordeaux les Hauts de Palette AOC *	7€	28€
Haut Médoc Private Selection AOC *		37€
Saint Emilion Château la Chapelle BIO AOC * 		43€
Bourgogne Pinot Noir Rochebin AOC *		48€

Blanc / White

	14 cl	75cl
Bordeaux les Hauts de Palette AOC *	7€	28€
Chardonnay Gaston le Français Kressmann		33€
Pouilly Fumé La Charmette Domaine Chauveau AOP * 		39€
Chablis Vieilles Vignes Marillier AOC *		45€

Rosé

	14 cl	75cl
Bordeaux les Hauts de Palette AOC *	7€	28€
Côtes de Provence Château Maïme AOC* 		39€
Côtes de Provence Minuty Prestige AOC *		45€

Moelleux

	14 cl	75cl
Sauternes Grande Réserve Kressmann AOP * 	12€	45€

Champagne

	12 cl	75cl
Gratit-Pillière Brut	12€	72€
Moët & Chandon Brut Impérial		108€

Notre sélection en cave

	75cl
Margaux Château Tour de Laroze ●●	78€
Savigny-les-Beaune Les Gollardes Guy et Yvan Dufouleir ●●	89€
Saint-Aubin Domaine Gérard Thomas & Filles ●●	89€

Coup de cœur du sommelier  Sommelier's favorite

*AOC Appellation d'origine contrôlée /*AOP Appellation d'origine protégée

MENU TERRE

ENTREES

Mendiant de foie gras bloc, crème de vinaigre balsamique, fusette toastée

PLATS

Pavé de veau braisé, jus à la truffe, écrasé de pomme de terre, carotte fane

FROMAGES

Duo de fromages, Brie & Comté, sur lit de feuilles maraichères (+6 €)

DESSERTS

Assiette de deux douceurs sucrées

Trompe l'œil citron & Rocher chocolat



MENU MER

ENTREES

Plateau de fruits de mer (*selon arrivage*)

Deux huitres, deux grosses langoustines, deux crevettes, trois bulots

PLATS

Filet de dorade, confit de légumes du marché, sauce vierge

FROMAGES

Duo de fromages, Brie & Comté, sur lit de feuilles maraichères (+ 6 €)

DESSERTS

Assiette de deux douceurs sucrées

Trompe l'œil citron & Rocher chocolat

MENU VEGETARIEN

ENTREES

Tartare de légumes, guacamole, vinaigrette au pesto rouge,
fleurs de bleuet

PLATS

Wok de légumes de saison au curry et lait de coco

DESSERTS

Salade de fruits de saison, coulis de fruits rouges



MENU ENFANT

ENTREES

Saumon fumé, petit blinis et sa crème citronnée

PLATS

Suprême de volaille, gratin de pomme de terre

DESSERTS

Dôme caramel au cœur coulant

(Origine des viandes : Veau en provenance des Pays-Bas)

TRADITIONAL MENU

STARTERS

Block of duck foie gras, toasted bread roll, balsamic vinaigrette cream

MAIN MEAL

Braised veal steak, truffle flavored sauce, mashed potatoes, wilting carrott

CHEESES

Cheeses duo, Brie & Comté, vegetable leaves (+6 €)

DESSERTS

Plate of two sweet treats

Lemon trompe-l'œil & Chocolate-covered cream puff



SEA MENU

STARTERS

Seafood platter (*depending on delivery*)

2 oysters, 2 shrimps, 3 whelks, 2 large langoustines

MAIN MEAL

Sea bream fillet, vegetable confit, virgin sauce

CHEESES

Cheeses duo, Brie & Comté, vegetable leaves (+6 €)

DESSERTS

Plate of two sweet treats

Lemon trompe-l'œil & Chocolate-covered cream puff

VEGETARIAN MENU

STARTERS

Vegetable tarts, guacamole, red pesto vinaigrette, blueberry flowers

MAIN MEAL

wok of seasonal vegetables with curry and coconut milk

DESSERTS

Seasonal fruits salad, red fruit coulis



CHILDREN MENU

STARTERS

Smoked salmon carpaccio, citrus cream on blinis

MAIN MEAL

Chicken supreme and potato gratin

DESSERTS

Caramel dome with flowing heart



EIFFEL CROISIÈRES

Vous souhaitez une agréable croisière à bord

Wish you have a pleasant moment on-board