



VOTRE MENU A BORD

ENTRÉE

Dés de saumon fumé,
Crème de petits pois à la menthe.

PLAT EN COCOTTE

AU CHOIX

Sauté de veau à la Provençale, petits légumes de saison,
Olives, courgettes, fèves, aubergines.

ou

Filet de daurade, sauce vierge
Carottes, fèves, navets roses.

DESSERT

AU CHOIX

Crèmeux citron-basilic,
Eclats de meringue.

ou

Fondant au chocolat du Chef pâtissier.



Chickpea hummus,
Olive tapenade,
Veggie tartare with cilantro pesto.

Rice paper lasagna with potatoes, zucchinis and tomatoes,
Seasonal vegetables.

You may choose between

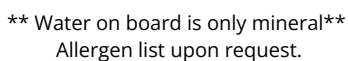
Lemon-basil cream, meringue chunks,

Or

Our Pastry Chef's chocolat fondant.

Or

Pineapple with agave syrup (vegan and gluten free option)



Menu Vegan

Entrée

Houmous de pois chiche,
Tapenade d'olive,
Tartare de légumes au pesto de coriandre.

Plat

Lasagnes de feuilles de riz aux pommes de terre, tomates, courgettes,
Poêlée de petits légumes.

Dessert

Crèmeux citron-basilic, éclats de meringue,

Ou

Fondant au chocolat du Chef pâtissier.

Ou

Ananas au sirop d'agave.

(Option végétane et sans gluten)





KIDS MENU

From 3 to 12 years old.

CASSEROLE DISH

Breaded chicken strips,
Potatoes with ketchup.

DESSERT

YOU MAY CHOOSE BETWEEN

Lemon-basil cream, meringue chunks,

Or

Our pastry Chef's chocolat fondant.



**** Attention, pas d'eau potable à bord ****
Origine des viandes : France / Belgique / UE
Liste des allergènes sur demande

****Please note that water on board is only mineral****
Meat origins : France / Belgium / EU
Allergen list upon request



MENU ENFANT

De 3 à 12 ans.

PLAT EN COCOTTE

Aiguillettes de volaille panées,
Pommes grenailles et ketchup.

DESSERT

AU CHOIX

Crèmeux citron-basilic, éclats de meringue,

ou

Fondant au chocolat du Chef pâtissier.



**** Attention, pas d'eau potable à bord ****
Origine des viandes : France / Belgique / UE
Liste des allergènes sur demande

****Please note that water on board is only mineral****
Meat origins : France / Belgium / EU
Allergen list upon request