

CAPITAINE FRACASSE



APPETIZER

Discover our trilogy

Duck Foie Gras, pineapple & green pepper chutney,
Smoked salmon, soy-ginger cream,
Tabbouleh with cauliflower.

MAIN DISH

YOU MAY CHOOSE BETWEEN

Red Label chicken supreme roasted with thyme,
Vegetable Bayaldi, zucchini, tomato, onion and eggplant.

OR

Seabream fillet, vierge dressing with olive oil,
Multicolored zucchinis and soybeans.

OR

Beef fillet with shiitake mushrooms,
Shallots and sherry beef stock, carrots, radish, green pea puree.

(15€ extra)

DESSERT

YOU MAY CHOOSE BETWEEN

Our pastry Chef's Cake-foutis with pear and almond, rosemary cream.

OR

Crunchy chocolate-hazelnut cake.

OR

Panna cotta like a café latte, caramel coulis.



CRUISE ROUTE

CAPITAINE FRACASSE



ENTRÉE

Découvrez notre trilogie

Foie gras de canard, chutney ananas et poivre vert,
Saumon fumé, crème soja-gingembre,
Taboulé au chou fleur.

PLAT

AU CHOIX

Suprême de volaille Label Rouge rôti au thym, jus de viande,
Bayaldi de légumes, courgettes, tomates, oignons, aubergines.

OU

Filet de daurade, sauce vierge,
Courgettes multicolores, fèves de soja.

OU

Filet de bœuf aux lentins de chêne,
Sauce échalote et xérès, jeunes carottes, radis rouge, purée de petit pois.

(Supplément 15€)

DESSERT

AU CHOIX

Cake-foutis poire amande de notre Chef pâtissier, crème au romarin.

OU

Croustillant chocolat-noisette.

OU

Panna cotta comme un café latte, coulis caramel.



SUIVEZ VOTRE PARCOURS

CAPITAINE FRACASSE

KIDS MENU

From 3 to 12 years old.

MAIN DISH

Beef burger with ketchup and tomato,
Oven baked baby potatoes.

DESSERT

YOU MAY CHOOSE BETWEEN

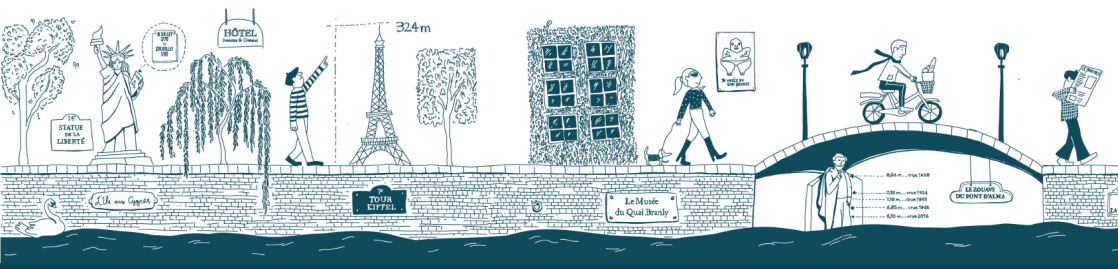
Our pastry Chef's Cake-foutis with pear and almond,
Rosemary cream.

OR

Crunchy chocolate and hazelnut cake.

OR

Panna cotta like a café latte, caramel coulis.



**** Water on board is only mineral ****
Meat origins : France / EU

Menu available on board.
The menu might change to ensure the freshness of our products.

Allergen lis upon request.
Please notify the team of any allergy.

CAPITAINE FRACASSE

MENU ENFANT

De 3 à 12 ans.

PLAT PRINCIPAL

Burger de boeuf avec fromage, tomate et ketchup,
Pommes grenailles au four.

DESSERT

AU CHOIX

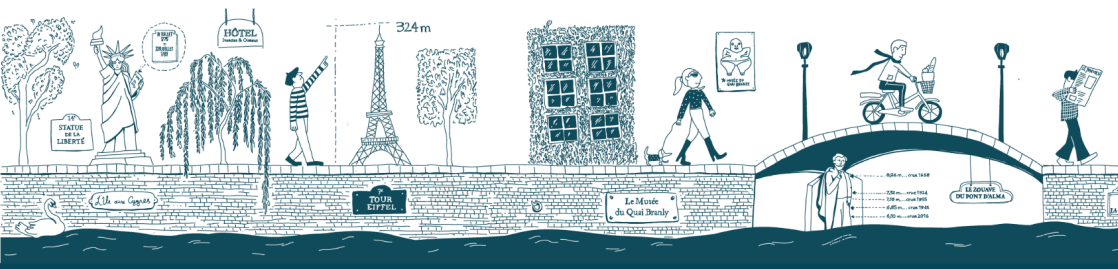
Cake-foutis poire amande de notre Chef pâtissier,
Crème au romarin.

OR

Croustillant chocolat-noisette.

OR

Panna cotta comme un café latte, coulis caramel.



CAPITAINE FRACASSE

Vegetarian menu

Appetizer

Cauliflower tabbouleh,
Chickpea hummus,
Olive tapenade.

Main dish

Veggie lasagna with seasonal vegetables,
Tomato, onion, zucchini and eggplant.

Dessert

You may choose between

Our pastry Chef's Cake-foutis with pear and almond,
Rosemary cream.

Or

Crunchy chocolate-hazelnut cake,

Or

Panna cotta like a café latte, caramel coulis.

Or

Pineapple with agave syrup
(vegan and gluten free option)



** Water on board is only mineral**
Allergen list upon request.

CAPITAINE FRACASSE

Menu Végétarien

Entrée

Taboulé au chou-fleur,
Houmous de pois chiche,
Tapenade d'olive.

Plat

Lasagnes de feuilles de riz aux légumes d'été,
Tomates, oignons, courgettes et aubergines.

Dessert

Au choix

Cake-foutis poire amande de notre Chef pâtissier,
Crème au romarin.

Ou

Croustillant chocolat-noisette,

Ou

Panna Cotta comme un café latte, coulis caramel.

Ou

Ananas au sirop d'agave
(Option végétane et sans gluten)



** Attention, pas d'eau potable à bord **
Liste des allergènes sur demande.