



QUAI
MARINE

LA CARTE AUX TRÉSORS

LARGUEZ LES AMARRES

CRÈME D'EDAMAME 'FÈVES DE SOJA'
PETITE QUEUE DE LANGOUSTE ROUGE GRILLÉE
 crème, éclats de granola

10€
50

CEVICHE DE DORADÉ À LA GRENADÉ
 pamplemoussé rose, chips de manioc

10€
80

CASSOLETTE BRIOCHÉE DE COQUILLAGES
 beurre blanc

11€
90

ŒUF POCHÉ, LÉGUMES DU SOLEIL
 émulsion de houmous, chorizo Iberico Bellota

8€
90

TARTE FINE COURGETTES, SAUMON MI-FUMÉ
 crème d'oignons à l'origan, pomme Royal Gala

9€
50

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER À LA FLEUR DE SEL
 compote acidulée, graines de courge

11€
90

ENTRÉE DU JOUR

8€
60

Prix nets

VOYAGE ENTRE TERRE ...

MIKADO D'AGNEAU AUX ÉPICES
 aubergines gratinées, tomates parmesan

21€
80

BROCHETTE DE FILET DE BŒUF GRILLÉ
 frites maison façon 'pont-neuf',
 jus de veau aux épices Trappeur

23€
20

MAGRET D'OIE CUIT 'BASSE TEMPÉRATURE'
 purée de pommes de terre, petits légumes et granola

19€
90

FONDANT DE VEAU À L'ITALIENNE EN COCOTTE
 cassolette de gnocchis au parmesan

25€
90

... ET MER

FILET DE BAR GRILLÉ
 tagliatelles de courgettes et coques, jus de coquillages

23€
50

PAVÉ DE LIEU POÊLÉ
 fèves aux olives vertes et zestes de citron,
 petit bouillon de persil

19€
40

PAVÉ DE CABILLAUD SAUVAGE
 légumes grillés, beurre blanc

20€
70

NOIX DE SAINT-JACQUES FRAÎCHES POÊLÉES
 crémeux de pommes de terre, chips de lard,
 jus nacré aux cépes

27€
40

PLAT DU JOUR

19€
60

Prix nets

ESCALE ITALIENNE

ANELLI FACON 'SYRACUSE'
 calamars, gambas, amandes et ail grillé

20€
10

MEZZALUNA TOMATE MOZZARELLA
 caviar d'aubergine 'aux couteaux',
 champignons grillés, jambon Serrano

19€
40

GNOCCHIS POÊLÉS & ASPERGES BLANCHES FONDANTES
 petits légumes à l'huile d'argan

21€
90

ODYSSEE GOURMANDE

CAMEMBERT AU LAIT CRU

5€
90

FRAÎCHEUR DE FRUITS EXOTIQUES PARFUM D'ASIE
 crème de yaourt au citron vert

8€
50

TIRAMISU FLOTTANT AU NUTELLA®
 biscotti aux amandes, crème anglaise au café

9€
00

PANNA COTTA AUX FRUITS DU MOMENT
 tuile soufflée au chocolat

8€
20

POIRE POCHÉE
 galette mille trous au miel et fleur d'oranger,
 sorbet mandarine

8€
90

MOELLEUX AU CHOCOLAT
 glace à la pistache de Sicile

8€
70

ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS
 de notre artisan glacier - 3 parfums au choix

7€
80

CAFÉ GOURMAND

11€
90

DESSERT DU JOUR

8€
20

MENUS

Boissons non comprises

MARCO POLO

ENTRÉE AU CHOIX À LA CARTE
 + PLAT DU JOUR

27€
90

VASCO DE GAMA

PLAT DU JOUR
 + DESSERT* AU CHOIX À LA CARTE
 (*sauf camembert au lait cru et café gourmand)

26€
90

CHRISTOPHE COLOMB

ENTRÉE AU CHOIX À LA CARTE
 + PLAT DU JOUR
 + DESSERT* AU CHOIX À LA CARTE
 (*sauf camembert au lait cru et café gourmand)

32€
90

Prix nets

APÉRITIFS

COCKTAIL DU JOUR - 12,5 cl	5€ ₉₀
KIR AU VIN BLANC - 10 cl	4€ ₉₀
MUSCAT DE RIVESALTES - 6 cl	6€ ₂₀
MARTINI Rouge, bianco, dry - 6 cl	5€ ₁₀
RICARD - 4 cl	4€ ₉₀
CÔTEAUX DU LAYON AOC « Château La Roulerie » - 10 cl	5€ ₉₀
AMÉRICANO MAISON - 10 cl	7€ ₈₀

WHISKIES

JOHNNIE WALKER WHISKY Blend	6€ ₇₀
GLENFFIDICH - Single malt	7€ ₉₀
JACK DANIEL'S WHISKEY	7€ ₉₀
CHIVAS 10 ANS D'ÂGE - Blend	9€ ₈₀
FOUR ROSES - Bourbon	7€ ₉₀

BIÈRES

1664	5€ ₈₀
1664 Blanche	5€ ₈₀
GRIMBERGEN Bière d'Abbaye	5€ ₈₀

CHAMPAGNES

VRANKEN SPÉCIAL BRUT - 75 cl	45€ ₉₀
La coupe - 10 cl	7€ ₆₅
POMMERY - 75 cl	63€ ₀₀

BOISSONS FRAÎCHES

JUS DE FRUITS PAMPRYL - 20 cl (à base de concentré)	3€ ₂₀
COCKTAIL DE JUS DE FRUITS - 33 cl	4€ ₁₀
COCA-COLA, COCA-COLA LIGHT COCA-COLA ZÉRO - 33 cl	3€ ₉₀
SCHWEPPEs - 20 cl	3€ ₇₀
PERRIER - 33 cl	3€ ₅₀
SAN PELLEGRINO - 50 cl	4€ ₂₀
SAN PELLEGRINO - 1L	5€ ₉₀
VITTEL - 50 cl	4€ ₂₀
VITTEL - 1L	5€ ₉₀

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO	3€ ₅₀
CAFÉ DÉCAFÉINÉ	3€ ₅₀
THÉ	3€ ₈₀
INFUSION	3€ ₈₀

DIGESTIFS

GET 27, GET 31	7€ ₅₀
ALCOOL BLANC «CARTRON» Poire, Framboise	9€ ₁₀
ARMAGNAC « MAISON TRÉPOUT »	11€ ₂₀
CALVADOS ROGER GROULT 8 ans d'âge	9€ ₁₀
HENNESSY X.O Extra Old Cognac	22€ ₀₀

VINS BLANCS

SUD DE FRANCE

Domaine de Cigalus Aude Hauterive IGP	56€ ₀₀	75cl	37,5cl	12,5cl
---------------------------------------	-------------------	------	--------	--------



Château L'Hospitalet Grand Vin

Coteaux du Languedoc - La Clape AOP	32€ ₀₀	5€ ₃₀
-------------------------------------	-------------------	------------------

CÔTES DE GASCOGNE IGP

« Côté Tariquet » Chardonnay Sauvignon	28€ ₀₀	4€ ₆₀
--	-------------------	------------------

BOURGOGNE

Viré-Clessé AOC Réserve Personnelle - Jean Luc et Paul Aegerter	36€ ₀₀	5€ ₉₀
--	-------------------	------------------

Savigny-Les-Beaune 1 ^{er} Cru AOC « Hauts Marconnets » - Domaine Chanson	79€ ₀₀
--	-------------------

Chablis AOC « Grand Régnard »	52€ ₀₀	29€ ₀₀	8€ ₇₀
-------------------------------	-------------------	-------------------	------------------

VINS ROSÉS

Château La Sauvageonne AOP

Coteaux du Languedoc	34€ ₅₀	75cl	12,5cl
----------------------	-------------------	------	--------

Minuty - Prestige Côtes de Provence AOP	32€ ₉₀	21€ ₀₀	50cl	5€ ₅₀
--	-------------------	-------------------	------	------------------

VINS ROUGES

LOIRE

Sancerre AOC « Domaine Roger Champault »	36€ ₀₀	19€ ₀₀	6€ ₀₀
---	-------------------	-------------------	------------------

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône AOC - E. Guigal	26€ ₀₀	4€ ₃₀
--------------------------------	-------------------	------------------

BORDEAUX

Saint-Emilion Grand Cru AOC « Château Magnan La Gaffelière »	38€ ₀₀	22€ ₀₀
---	-------------------	-------------------

BOURGOGNE

Hautes Côtes de Nuits AOC - Albert Bichot	37€ ₀₀
---	-------------------

Gevrey Chambertin - Albert Bichot	76€ ₀₀
-----------------------------------	-------------------

SUD DE FRANCE

Domaine de l'Aigle - Pinot Noir IGP Haute Vallée de l'Aude	34€ ₀₀
---	-------------------

Prix nets

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.