
Profitez pleinement de votre croisière,
prenez votre petit déjeuner au restaurant.

To make the most of your crossing,
enjoy breakfast in the restaurant

Petit-déjeuner | £ 10.15

Jus d'orange ou de pomme
Orange or apple juice

Lait et céréales
Milk and cereals

Petit pain et viennoiseries assorties
Bread roll and assorted pastries

Beurre, miel et confitures
Butter, honey and assorted jams

Œufs au plat ou brouillés "garnis"
Fried or scrambled eggs,
bacon, sausage, tomato, mushrooms, toast

Café, thé ou chocolat chaud
Coffee, tea or hot chocolate

Petit-déjeuner enfant | £ 5.00

Moins de 12 ans Under 12 years old
Gratuit pour les moins de 5 ans Free under 5 years old

Jus d'orange, croissant ou pain au chocolat, céréales et chocolat chaud
Orange juice, croissant or pain au chocolat, cereals and hot chocolate

Un sac surprise est inclus. A surprise bag is included.



le menu

LE RESTAURANT

Composez votre menu en choisissant
Please choose from the menu:

- 1 entrée + 1 plat ou 1 plat + 1 dessert** £ 20.90
1 starter + 1 main course or 1 main course + 1 dessert
- 1 entrée + 1 plat + 1 dessert** £ 26.40
1 starter + 1 main course + 1 dessert
- 1 entrée + 1 plat + 1 fromage + 1 dessert** £ 31.40
1 starter + 1 main course + 1 cheese + 1 dessert

Menu enfant Children's menu | £ 5.50

Moins de 12 ans Under 12 years old

Composez le menu de votre enfant à partir de la carte (entrée ou plat)
Create your child's meal from "A la carte" menu (starter or main course)
There are several children's options to choose from, please ask for details.

Un sac surprise avec dessert est inclus. A surprise bag with dessert is included.

Entrées Starters

Crabe et langoustine en lasagne, bouillon crémeux au basilic
Crab and langoustine in lasagna, creamy broth with basil

Crevettes sauvages croustillantes, artichaut barigoule et chorizo
Crispy wild prawns, artichoke barigoule and chorizo

Crémeux de mogettes, pain au maïs, magret fumé et chèvre frais
Cream of mogettes soup, slice of breadcorn, smoked duck breast and fresh goat cheese

Plats Main courses

Filet de dorade royale rôtie, jus comme une paëlla
Sea bream fillet, paella-style sauce

Lotte façon osso buco
Monkfish, osso buco style

Magret de canard, viennoise au paprika fumé, légumes rôtis
Smoked paprika coated duck breast, roasted vegetables

Tournedos "à la plancha", raisins poêlés au poivre rouge de Kampot
Tournedos of beef "a la plancha", grapes fried with Kampot red pepper

Tarte fine aux tomates d'Antan (V)
Tomato fine pastry tart (V)

Fromage Cheese

Plateau de fromages des régions de France
A selection of cheese from the regions of France

Desserts Desserts

Dessert du moment
Seasonal dessert

Cake à la carotte, crème mascarpone, sorbet mandarine
"Carrot cake", mascarpone cream and mandarin sorbet

Soufflé chaud au Grand Marnier
Warm Grand Marnier soufflé

(V) végétarien (V) vegetarian dish

Service compris. Tous les plats servis au restaurant sont préparés par nos chefs à bord, à partir de produits bruts.
All prices include service. "Homemade dishes" are prepared on the ship from scratch.