
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

Focaccia aux tomates, gravlax de saumon bio d'Ecosse
Tomato focaccia with organic Scottish gravlax salmon

Caille au piment d'Espelette, artichauts bretons
Espelette chilli quail with "Breton" artichokes

Crème d'asperges, jambon de Serrano et fromage frais
Asparagus cream, Serrano ham and fromage frais

Plats Main courses

Lieu jaune, émulsion au chorizo, lentilles Beluga aux moules
Pollack, chorizo emulsion, Beluga lentils with mussels

Flétan rôti, viennoise d'algues et coquillages farcis
Roasted halibut, viennese seaweed and stuffed shellfish

Selle d'agneau au parfum d'Orient, boulgour et légumes
Spiced lamb, bulgur wheat and vegetables

Filet de bœuf rôti, lentins de St-Pol, sauce à la réglisse
Roast fillet of beef with "lentins de St-Pol", liquorice sauce

Gnocchi de pommes de terre, épinard et champignons, espuma de Comté (V)
Potato gnocchi, spinach and mushrooms, Comté espuma (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

Profiteroles à la vanille et au chocolat
Profiteroles with vanilla ice cream served with Chantilly cream and hot chocolate sauce

Sphère aux fruits rouges, mousseux aux amandes
Red berry sphere, almond parfait

(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.