



## CAPITAINE FRACASSE

### MENUS

---

#### POUR COMMENCER STARTER

Palette de dégustation 5 bouchées Selection of 5 items for tasting

Escabèche de poisson fin au citron confit,  
Truffe de foie gras  
Soupe glacée de tomates d'antan - écume safranée,  
Nougat de chèvre frais aux mendiants,  
Petites tomates grappes, à la niçoise

#### ...SUIVI PAR MAIN COURSE



Poisson du jour, sauce vierge,  
écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, feuille de roquette  
ou or



Veau braisé à la Provençale,  
Jardin de légumes  
ou or



Filet de boeuf avec sauce foie gras petites pommes ratte (+10€)

#### POUR TERMINER DESSERT

Assiette gourmande deux saveurs

Sablés de Ganache, lavande et coulis de fruits rouges  
Pain de Gène à la pistache et confit d'abricot caramélisé

Menu donné à titre indicatif, peut être modifié selon l'inspiration du Chef



## DÎNERS CROISIÈRES DINNER CRUISES

18h30 | 21h30

### FORMULE “FRACASSE”

Palette de dégustation 5 bouchées + Plat au choix + Dessert, hors boissons  
Selection of 5 items for tasting + main course + Dessert, without drinks

55 € | 65 €

### FORMULE “AMIRAL”

Palette de dégustation 5 bouchées + Plat au choix + Dessert  
+ Cocktail (Changement apéritif + 5 €)  
+ Vin (25cl) + Eau minérale (50cl) + Café  
Selection of items for tasting + Main course + Dessert  
+ Cocktail (Forchange aperitif +5€) + Wine (25cl) + Mineral water (50cl) + Coffee

65 € | 75 €

### FORMULE “CHAMPAGNE”

Palette de dégustation 5 bouchées + Plat au choix + Dessert  
+ 1/2 Champagne (37,5cl) (Coupe suppl. + 5 €) + Eau minérale (50cl) + Café  
Selection of items for tasting + Main course + Dessert  
+ 1/2 Champagne (37,5cl) (Extra charge champagne glass + 5 €)  
+ Mineral water (50cl) + Coffee

75 € | 85 €

### FORMULE “PETIT MATELOT”

Jusqu'à 10 ans Up to 10 years old  
Palette de dégustation 5 bouchées  
+ Hamburger + Frites maison + Glace fantaisie  
Selection of items for tasting  
+ Minced steak and roasted ratte potatoes + Fancy ice cream

35 € | 40 €

## APÉRITIFS

---

Le Cocktail du Capitaine (avec ou sans alcool)	8 €
Apéritifs Martini (5cl), Whisky (4cl), Ricard (2cl), Bière Heineken (33cl), Kir (12cl)	9 €
Autres alcools Jack Daniel's, Gin Bombay, Vodka Eristoff (4cl), Kir Royal (12cl)	10 €

## VINS WINE LIST

---

VINS	25CL	50CL
<b>La Réserve du Capitaine Fracasse</b>		
IGP PAYS D'OC Ecoterra En blanc ou rosé	9 €	18 €
IGP PAYS D'OC Puech Valbet En rouge	9 €	18 €
<b>BLANCS WHITE WINES</b>		<b>75CL</b>
Chardonnay, Bourgogne AOC Sélection Noël Briday		31 €
Chablis AOC Olivier Savary		39 €
<b>ROSÉ ROSÉ WINES</b>		<b>75CL</b>
Coteaux d'Aix en Provence AOC Domaine St-Julien-les-Vignes		29 €
IGP Méditerranée Cave de St-Tropez		31 €
<b>ROUGES RED WINES</b>	<b>37,5CL</b>	<b>75CL</b>
Bordeaux AOP Château La Mahèle		29 €
Bordeaux Supérieur AOC Château Guillot	19 €	31 €
Bourgueil AOC Catherine et Pierre Breton « Trinch »		31 €
Haut-Médoc AOC Cru Bourgeois Chateau Victoria		35 €
Sancerre AOC Alphonse Mellot		43 €
<b>GRAND CRU</b>		<b>75CL</b>
Haut-Médoc AOC Cru Classé Château Camensac		139 €
<b>CHAMPAGNES AOC</b>	Coupe 12CL	37,5CL 75CL
Gratitot Pillière Cuvée Brut Tradition	10 €	29 € 49 €
De Venoge Cordon Bleu Brut Médaille d'Or		79 €
Gratitot-Pillière Brut Millésimé 2009		129 €
De Venoge Cordon Bleu Extra Brut		129 €
De Venoge Brut, cuvée Louis XV		239 €

## BOISSONS FRAÎCHES COLD DRINKS

---

Evian, Badoit 50cl	5 €
Coca-Cola, Coca-Cola light, Sprite, Schweppes, Perrier, Jus d'orange, Ice Tea 33cl	5 €

## CAFÉ & THÉ COFFEE TEA

---

Expresso, Thé Darjeeling	3,50 €
--------------------------	--------

## DIGESTIFS AFTER DINNER DRINK

---

Cognac, Calvados, Bailey's, Get 27	12 €
------------------------------------	------