



CROISIÈRE DÉJEUNER

ENTRÉE

Vichyssoise et haddock, crème fouettée poivrée
Pâté pantin de volaille, cèpes et poire pochée, sauce Périgueux
Œuf poché, purée de céleri rave, champignons Eryngii et pommes rôties, sauce meurette
Lentilles beluga et tofu, coulis de cresson, pickles d'oignons rouges 

PLAT

Canard à l'orange comme un parmentier, mousseline de panais, sauce bigarade
Fondant de bœuf, légumes glacés, riz de Camargue, sauce blanquette
Saumon poêlé, chou et pommes de terre, tartare d'algues de Bretagne
Petit épeautre des Hauts de Provence, légumes confits au naturel, bouillon truffé 


FROMAGE

Fromage affiné par notre Maître Fromager
Service Étoile : en remplacement du dessert ou en supplément (8€)

DESSERT

Les desserts sont une création de la Maison Lenôtre,
à choisir en début de repas



Tarte citron meringuée
Carré tout chocolat
Vacherin chocolat vanille
Nage d'ananas, sorbet citron aux herbes 



Service Étoile

Kir vin blanc - IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* OU AOP Minervois*
OU IGP Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc*
Eau minérale et café


Service Privilège

Kir au blanc de blancs - IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* ET AOP Médoc*
OU IGP Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc**
Eau minérale et café

Service Premier

Coupe de Champagne POMMERY - IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* ET AOP Médoc*
OU AOP Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand**
Eau minérale, café et mignardises

Notre chef Cédric Navarette et ses équipes

 propositions végétariennes

*Une bouteille (75cl) pour 4 personnes. A consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Bateaux non-fumeurs.

CROISIÈRE DINER 18h15

ENTRÉE / STARTER

Foie gras de canard du Sud-Ouest, chutney de butternut, brioche parisienne

Tartelette d'escargots et poulpe confit, légumes croquants, sauce vin rouge

PLAT / MAIN COURSE

Bar cuit au plat, poireaux fondants, sauce marinère aux agrumes

Quasi de veau, purée de cèleri à l'amande, sauce aigre douce

DESSERT

Les desserts sont une création de la Maison Lenôte,
à choisir en début de repas

Finger chocolat popcorn



Vacherin façon Virgin Pina Colada



Lentilles beluga et tofu, coulis de cresson, pickles d'oignons rouges

Petit épeautre, légumes confits au naturel, bouillon truffé

Poire Tonka, sauce profiterole

BOISSONS

Servic e É toile

Kir au blanc de blancs, Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier* OU AOP Corbières*
Eau minérale et café

Servic e Privil ège

French Cancan Brut Nature Orange
IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* OU AOP Corbières
Eau minérale et café

Servic e Pr emier

Coupe de Champagne rosé et amuse-bouche, Mâcon Villages*,
AOP Pessac-Léognan « Château Haut-Vigneau »*
Eau minérale et café

Notre chef Cédric Navarette et ses équipes

CROISIÈRE DÎNER 20H30

ENTRÉE

Noix de Saint-Jacques, crème de panais et cèpes poêlés, sauce corail
Foie gras de canard du Sud-Ouest, chutney de butternut, brioche parisienne
Tartelette d'escargots et poulpe confit, légumes croquants, sauce vin rouge
Lentilles beluga et tofu, coulis de cresson, pickles d'oignons rouges ✓

PLAT

Bar cuit au plat, poireaux fondants, sauce marinère aux agrumes Filet de
bœuf, mousseline de pommes de terre, sauce Périgieux
Quasi de veau, purée de cèleri à l'amande, sauce aigre douce
Petit épeautre, légumes confits au naturel, bouillon truffé ✓

FROMAGE

Fromages affinés par notre Maître Fromager
Service Étoile et Découverte : en remplacement du dessert ou en supplément (8€)

DESSERT

Les desserts sont une création de la Maison Lenôtre,
à choisir en début de repas



Finger chocolat popcorn
Vacherin façon Virgin Pina Colada
Cheesecake myrtilles
Poire Tonka, sauce profiterole ✓



BOISSONS & VINS

Une carte des vins et boissons est à votre disposition.

Service Étoile

Kir au blanc de blancs - IGP Vin de Pays d'OC Chardonnay Viognier* OU AOP Corbières*
OU IGP Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc
Eau minérale et café

Service Découverte

Coupe de Champagne POMMERY - IGP Vin de Pays d'OC Chardonnay Viognier* ET AOP Corbières*
OU IGP Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc**
Eau minérale, café

Service Privilège

Coupe de Champagne POMMERY- AOP Mâcon Villages* ET AOP Lussac Saint-Emilion*
OU IGP pays d'OC Gris Blanc Domaine Gérard Bertrand**
Eau minérale, café et mignardises

Service Premier

Coupe de Champagne rosé POMMERY et amuse-bouche - AOP Mâcon Villages* ET AOP Pessac-Léognan*
OU AOP Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand** - Coupe de Champagne POMMERY en fin de repas
Eau minérale, café et mignardises

Notre chef Cédric Navarette et ses équipes

✓ propositions végétariennes

**Une bouteille (75cl) pour 4 personnes. A consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Bateaux non-fumeurs.*

CARTE RÉDUITE DÉJEUNER

ENTRÉE

Œuf poché, purée de céleri rave, champignons Eryngii et pommes rôties, sauce meurette

Lentilles beluga et tofu, coulis de cresson, pickles d'oignons rouges

PLAT

Canard à l'orange comme un parmentier, mousseline de panais, sauce bigarade

Saumon poêlé, chou et pommes de terre, tartare d'algues de Bretagne

DESSERT

Les desserts sont une création de la Maison Lenôtre,
à choisir en début de repas

Tarte citron meringuée Vacherin



façon Virgin Pina Colada



Lentilles beluga et tofu, coulis de cresson, pickles d'oignons rouges

BOISSONS

Service Étoile

Kir au blanc de blancs, Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier* OU AOP Corbières*
Eau minérale et café

Service Privilège

French Cancan Brut Nature Orange
IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* OU AOP Corbières
Eau minérale et café

Service Premier

Coupe de Champagne rosé et amuse-bouche, Mâcon Villages*,
AOP Pessac-Léognan « Château Haut-Vigneau »*
Eau minérale et café

Notre chef Cédric Navarette et ses équipes

*Une bouteille (75cl) pour 4 personnes. A consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Bateaux non-fumeurs.

CARTE RÉDUITE DÎNER

ENTRÉE

Foie gras de canard du Sud-Ouest, chutney de butternut, brioche parisienne

Lentilles beluga et tofu, coulis de cresson, pickles d'oignons rouges

PLAT

Bar cuit au plat, poireaux fondants, sauce marinère aux agrumes

Quasi de veau, purée de céleri à l'amande, sauce aigre douce

DESSERT

Les desserts sont une création de la Maison Lenôte,
à choisir en début de repas

Finger chocolat popcorn



Cheesecake myrtilles



Lentilles beluga et tofu, coulis de cresson, pickles d'oignons rouges

BOISSONS

Service Étoile

Kir au blanc de blancs, Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier* OU AOP Corbières*
Eau minérale et café

Service Privilège

French Cancan Brut Nature Orange
IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* OU AOP Corbières
Eau minérale et café

Service Premier

Coupe de Champagne rosé et amuse-bouche, Mâcon Villages*,
AOP Pessac-Léognan « Château Haut-Vigneau »*
Eau minérale et café

Notre chef Cédric Navarette et ses équipes

CARTE DES BOISSONS

SODAS - BIÈRES - EAUX

Badoit - Evian (1 L)	5 €
Bière (25 cl)	6 €
Coca-Cola, Coca-Cola light (20 cl)	4.50 €
Schweppes (20 cl)	4.50 €
Jus de fruits à base de concentré (20 cl)	4.50 €

APÉRITIFS

Coupe de Champagne rosé (12 cl)	16 €
Kir royal Champagne (12 cl)	14 €
Coupe de Champagne (12 cl)	14 €
Cocktail de jus de fruits (20 cl)	10 €
Campari (6 cl)	8 €
Ricard (2 cl)	8 €
Martini - rouge, blanc (6 cl)	7 €
Porto (6 cl)	8 €
Kir Blanc de Blancs (12 cl)	7 €
Kir vin blanc (12 cl)	4.50 €

CHAMPAGNES (75cl)

Cristal - Roederer brut	460 €
Dom Pérignon	480 €
Gremillet Brut Rosé	130 €
Ruinart rosé	280 €
Moët & Chandon	140 €
Jacquart Blanc de Blancs Vintage	130 €
Ruinart «R»	180 €
Pommery Brut Royal	109 €
Pommery Brut Rosé	125 €

VINS PÉTILLANTS (75cl)

Vins de France Gérard Bertrand	
French Cancan brut nature bio	41,5 €
French Cancan brut nature rosé bio	41,5 €
French Cancan brut nature orange bio	41,5 €

DIGESTIFS (4 cl)

Bas - Armagnac XO	14 €
Fine de Cognac Hennessy	14 €
Calvados	13 €

ALCOOLS BLANCS (4 cl)

Vodka Absolut	15 €
Poire William's	13 €
Rhum blanc	14 €
Gin	13 €

LIQUEURS (4 cl)

Cointreau	13 €
Bailey's	12 €
Manzana	10 €
Get 27	10 €

WHISKIES - BOURBONS (4 cl)

Chivas Regal 12 ans d'âge	15 €
Glenfiddich	16 €
Four Roses	14 €
JB	10 €

VINS ROUGES (75cl)

BOURGOGNE

AOP Nuit St Georges	120 €
Gevrey Chambertin	110 €
Beaune - Château de Beaune 1 ^{er} cru	90 €
Mercurey	65 €

CÔTES DU RHÔNE

AOP Châteauneuf-du-Pape	95 €
-------------------------	------

BORDEAUX

Saint-Julien - Château Talbot	165 €
Margaux - Château Cantenac Brown	175 €
Pauillac - Château Grand-Puy Ducasse	145 €
Pessac-Léognan Grand Cru Classé	
Château Carbonnieux	135 €
Saint-Estèphe Cru Bourgeois	
Château de Pez	115 €
Pomerol - Château Mazeyres	125 €
Pessac Léognan	75 €
AOP Lussac Saint-Emilion	55 €
AOP Médoc	45 €

PAYS D'OC

AOP Corbières	48 €
AOP Minervois	35 €

VINS BLANCS (75cl)

CÔTES DU RHÔNE

Condrieu	135 €
----------	-------

LOIRE

AOP Sancerre	60 €
Pouilly-Fumé	65 €

BOURGOGNE

AOP Meursault	115 €
Chablis - 1 ^{er} cru - Fourchaume	95 €
Mâcon Villages	55 €

BORDEAUX

Pessac-Léognan Grand Cru Classé	
Château Carbonnieux	120 €
Sauternes	
(Liquoreux - 37.5 cl)	45 €

PAYS D'OC

Pays d'OC IGP Chardonnay Viognier	35 €
-----------------------------------	------

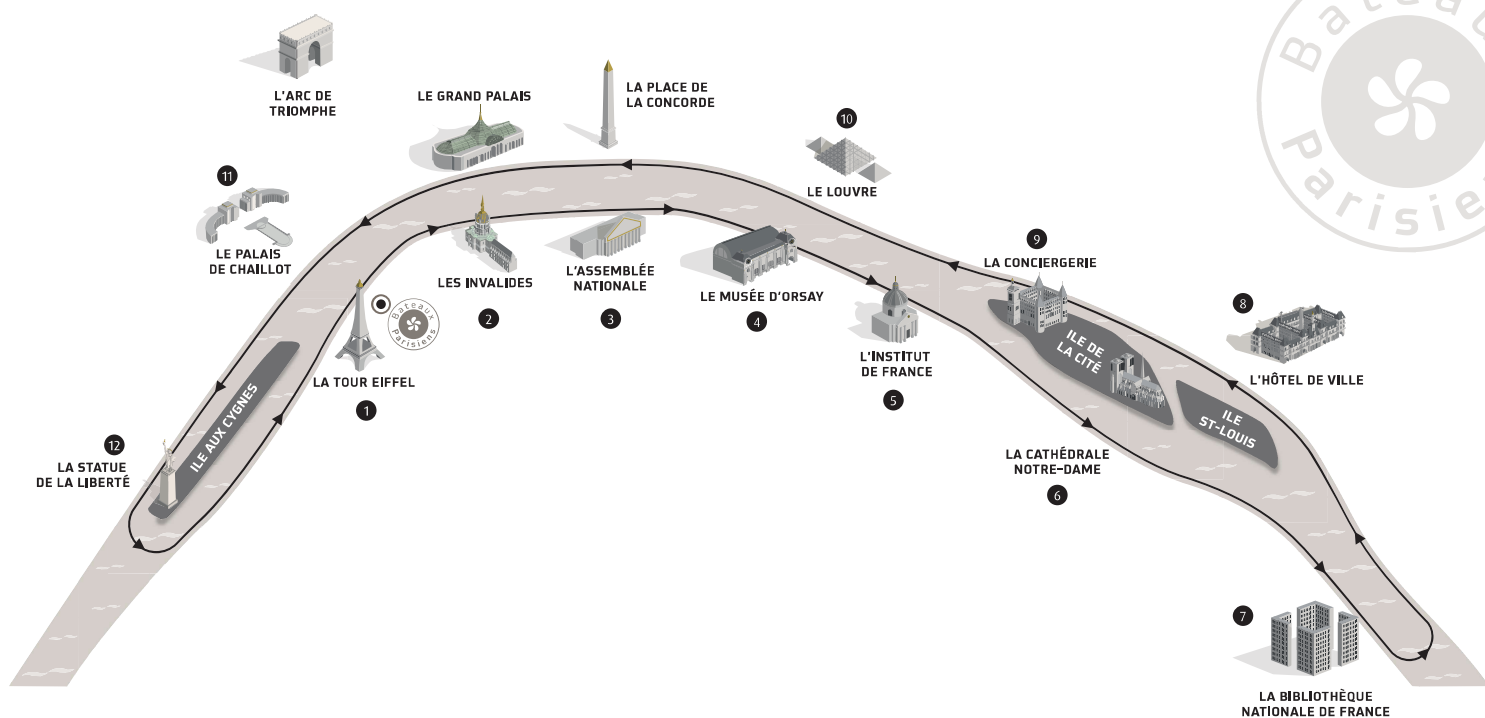
VINS ROSÉS (75cl)

Coussergues rosé	29 €
Gris blanc rosé	39 €
Source of Joy	52 €




une société du groupe sodexo


Au pied de la Tour Eiffel
Port de la Bourdonnais - 75007 Paris
Tél. : 0 825 01 01 01 (0,15€ TTC par minute) - Fax : 01 40 62 75 13
www.bateauxparisiens.com





LE PARIS D'UN GRAND VOYAGE


Fr


- 

1 - La tour Eiffel
Érigée pour l'Exposition universelle de 1889 (centenaire de la Révolution) par l'ingénieur Gustave Eiffel, elle était la tour la plus élevée de son temps (320 mètres).
- 


2 - Les Invalides
Cet hôpital militaire fut construit en 1671 sous Louis XIV. Dans l'église du Dôme, réalisée par Mansart, se trouve le tombeau de Napoléon 1^{er}.
- 


3 - L'Assemblée nationale
L'Assemblée nationale, ancienne Chambre des Députés, est l'un des symboles de la République française. Les députés, élus au suffrage universel, y débattent et votent les lois de la République.
- 


4 - Le musée d'Orsay
À l'origine, le musée d'Orsay était une gare. Abandonné en 1939, le bâtiment frôla la démolition en 1971, avant d'être converti en musée en 1986. Il est consacré aux arts de la fin du XIX^e siècle, avec notamment de nombreuses peintures impressionnistes.
- 


5 - L'institut de France
Œuvre de Le Vau, l'ancien Collège des Quatre Nations est le siège de l'Académie française depuis 1805 sous Napoléon 1^{er}. Les académiciens, aussi appelés « Immortels » car ils sont élus à vie, veillent à l'évolution et au bon usage de la langue française.
- 


6 - La cathédrale Notre-Dame
Bâtie entre 1160 et 1330, on ne connaît pas le nom de son génial architecte. En 1831, le célèbre roman de Victor Hugo attire l'attention sur Notre-Dame, alors à demi ruinée; elle sera finalement restaurée à cette époque par l'architecte Viollet-le-Duc.


- 

7 - La Bibliothèque Nationale
Inaugurée en 1996, la « Grande Bibliothèque », comme l'appellent les Parisiens, est composée de quatre tours en forme de livres ouverts sur une forêt d'un hectare. Elle renferme plus de 12 millions d'ouvrages.
- 

8 - L'Hôtel de Ville
Dès 1357, la « Maison aux Piliers » acquise par le prévôt des marchands Étienne Marcel, hébergeait la municipalité. En 1533, François 1^{er} fait édifier l'Hôtel de Ville, incendié en 1871 et rebâti en 1874 sur le même modèle.
- 

9 - La Conciergerie
Édifiée en 1310 par Philippe IV le Bel, c'est le seul vestige, avec la Sainte-Chapelle, de l'ancien palais des rois capétiens, qui occupait toute la partie occidentale de l'île de la Cité. Elle a servi de prison pendant la Révolution.
- 

10 - Le Louvre
Aujourd'hui l'un des plus grands musées du monde, le Louvre fut d'abord une forteresse médiévale, avant de devenir un palais. Ses 700 mètres de façade bordent la rue de Rivoli d'un côté, la Seine de l'autre. La pyramide de Leoh Ming Pei, entrée du musée, l'Obélisque de la place de la Concorde, les Champs-Élysées et l'Arc de Triomphe s'inscrivent dans la même perspective.
- 

11 - Le Palais de Chaillot
Construit en 1937 pour l'Exposition internationale, le Palais de Chaillot fait face à la tour Eiffel. La Déclaration universelle des droits de l'homme y fut proclamée en 1948.
- 

12 - La Statue de la Liberté
Cette « Liberté éclairant le monde » fut offerte en 1889 à la Ville par la communauté américaine de Paris, à l'occasion du centenaire de la Révolution française. Elle est la réplique de la Statue de la Liberté de Bartholdi et Eiffel créée en 1886 pour célébrer l'amitié franco-américaine.