



LA PESCADERIA

FISH MARKET

Menu fourni à titre indicatif seulement.
Les menus sont sujets à changement
et seront reconfirmés une fois à bord

Réservez votre place à
La Pescadería Fish Market
et embarquez pour un voyage gourmand
à travers les traditions méditerranéennes des fruits de mer.
Plongez dans une expérience culinaire côtière authentique,
où les fruits de mer les plus frais occupent
le devant de la scène.

Votre voyage commence avec l'emblématique étal du
“marché aux poissons”, proposant une superbe sélection
de poissons frais servis au poids.

Un **menu trois services*** sera proposé,
avec des options premium sélectionnées en supplément.
L'élégance rencontre une ambiance décontractée
et conviviale—une expérience incontournable !

MENU

*Le **menu trois services** comprend Pain *Pita chaude*, *Mezes*,
un *Plats Principal* et un *dessert*.

Pain Pita Chaud & Tartinades

Tzatziki & tarama

Mezes

Choisissez jusqu'à deux mezzés à combiner et à partager

Froids

La Salade Grecque

Tomates grappe mûres, concombres, olives,
oignons, poivrons, feta vieillie en fût, huile d'olive extra vierge

Houmous

Grandes câpres et olives mélangées

Melitzanosalata

Caviar d'aubergines fumées, pita fraîche

Légumes Grillés

Poivrons, carottes, légumes de saison,
sauce au yaourt et à la menthe, fromage Mastelo

Salade d'Orange

Jeunes pousses de roquette, pamplemousse Ruby, avocat,
graines de grenade, filet de miel d'acacia

Salade de Pastèque et de Feta Vieillie en Fût

Concombre persan croquant, échalotes,
pointes de menthe, huile d'olive extra vierge

Chauds

Mousaka

Aubergines frites cuites au four, bœuf haché, agneau, tomate, béchamel

Tiganita Thalassina

Calamars, crevettes et poisson blanc légèrement frits

Falafel

Sauce au yaourt

Rouleaux de Feta Frits

Pâte phyllo croustillante, miel d'acacia

Kolokithokeftedes

Beignets de courgette, yaourt grec aux herbes

Poulpe Grillé

Ragoût de pommes de terre, paprika fumé

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire,
merci de le notifier à notre personnel avant de commander.

** Avis de santé publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de bœuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou oeufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales.

MSC Croisières prend toutes les précautions pour garantir la parfaite qualité des aliments offerts à ses hôtes.

Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques. Tous les menus sont sujets à modification

en fonction des aliments disponibles. La liste complète des ingrédients des plats de nos menus est disponible sur demande.

Pour les régimes hyposodés, nous vous prions de contacter votre chef de rang ou le Restaurant Manager.

Poissonnerie*

La Mer**

Veillez consulter le tableau pour connaître la disponibilité saisonnière.

*Tous nos plats principaux sont accompagnés de haricots
« Gigantes » de Prespes et de pommes de terre rôties au citron.
La Pescadería propose aux convives une sélection exquise
de poissons et fruits de mer avec la combinaison MIX GRILL.
Une sélection limitée de nos offres premium est disponible
avec un petit supplément, selon le choix et le poids.
Parfaitement portionné pour un plaisir individuel ou à partager.*

La Terre

*Tous nos plats principaux sont servis avec des haricots
« Gigantes » de Prespes et des pommes de terre au citron rôties à la grecque.*

*Côtes d'agneau grillées**
Tzatziki*

*Brochette Giaourtlou
Pain pita grillé, brochettes d'agneau et de bœuf, tzatziki*

*Kota Riganati
Cuisses de poulet rôties marinées au yaourt grec, citron, ail, herbes*

*Kleftiko à l'Agneau
Jarret d'agneau cuit au four en papillote, pommes de terre,
tomates, oignons, fromage Kefalotyri*

Sauces

*Ladolemono
Salmoriglio
Paprika fumé crémeux
Saltsa tomata
Herbes fraîches et tzatziki*

Desserts

*Karydopita
Gâteau aux noix épicé, glace à la vanille
Portokalopita
Gâteau à la pâte phyllo, nappé d'un filet d'orange
Baklava
Yaourt grec, miel, pistache
Fruits frais
De saison*

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire,
merci de le notifier à notre personnel avant de commander.

** Avis de santé publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de bœuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou oeufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales.

MSC Croisières prend toutes les précautions pour garantir la parfaite qualité des aliments offerts à ses hôtes.
Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière
à conserver toutes leurs qualités organoleptiques. Tous les menus sont sujets à modification
en fonction des aliments disponibles. La liste complète des ingrédients des plats de nos menus est disponible sur demande.
Pour les régimes hyposodés, nous vous prions de contacter votre chef de rang ou le Restaurant Manager.

Vins au Verre



Bruno Paillard, Brut
Reims-France

Berlucchi '61 Saten
Lombardia-Italie

Prosecco Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG,
Marsuret
Vénétie-Italie

Chablis Premier Cru Montmains les Vieilles Vignes,
Pascal Bouchard
Bourgogne-France

Sauvignon Isonzo del Friuli DOC, Tenuta Villanova
Frioul-Vénétie-Italie

Pinot Grigio Friuli DOC, Jermann
Frioul-Vénétie-Italie

Rosa Vittoria Langhe DOC Rosato, Castello Santa Vittoria
Piémont-Italie

Whispering Angel, Château d'Esclans
Côtes de Provence-France

De la Tradition Grecque Antique

Ouzo Plomari 1 Bouteille

Ouzo Plomari 1 verre

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire,
merci de le notifier à notre personnel avant de commander.
La consommation ou l'achat d'alcool sont interdits aux Hôtes en dessous de l'âge légal selon la législation du pays.

Champagne & Vins Mousseux

Dom Pérignon Vintage
Épernay-France

Laurent Perrier Brut
Reims-France

Laurent Perrier Cuvée Rosé
Reims-France

Louis Roederer Cristal Brut Millesimé
Reims-France

Franciacorta Cuvée Prestige, Ca' del Bosco
Lombardie-Italie

Franciacorta Rosé DOCG, Marchese Antinori
Lombardie-Italie

Vins Rosés

Bandol Rosé Domaine Ott, Château de Selle
Côtes de Provence-France

BY.OTT Côtes De Provence Rosé, Domaines Ott
Côtes De Provence-France

Cuvée Lampe de Méduse Cru Classé AOC,
Château Sainte Roseline
Côtes De Provence-France

Tourmaline, Barton & Guestier
Côtes de Provence-France

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire,
merci de le notifier à notre personnel avant de commander.
La consommation ou l'achat d'alcool sont interdits aux Hôtes en dessous de l'âge légal selon la législation du pays.

Vins Blancs

Aidani PGI Cyclade, Hatzidakis
Santorin, Grèce

Singladuras Albariño DOC, Bodegas Montecillo
Rías Baixas-Espagne

Cigalus Blanc, Gérard Bertrand
Languedoc-France

Curtefranca Convento Santissima Annunciata DOC, Bellavista
Lombardie-Italie

Grande Cuvée Sancerre Blanc, Baron de Ladoucette
Vallée de la Loire-France

Meursault, Chartron et Trébuchet
Bourgogne-France

Pouilly Fuissé, Chartron et Trébuchet
Bourgogne-France

Pouilly-Fumé le Troncsec, Joseph Mellot
Vallée de la Loire-France

Riesling d'Alsace, Schlumberger
Alsace-France

Vintage Tunina IGT, Jermann
Frioul-Vénétie-Italie

Viura Reserva Viña Monty, Bodegas Montecillo
Rioja-Espagne



Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire,
merci de le notifier à notre personnel avant de commander.
La consommation ou l'achat d'alcool sont interdits aux Hôtes en dessous de l'âge légal selon la législation du pays

