

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

LE GRILL

FRA

Profitez d'un **menu trois services*** à l'atelier **Le Grill**, une brasserie au style français typique et élégant. Découvrez les délicieux plats de la carte : vous pourrez partager un plat de fruits de mer et déguster une belle coupe Angus. Découvrez enfin l'un de nos desserts inspiré de la cuisine traditionnelle française.

DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR POUR LE PLAT DU JOUR!

ENTRÉES

BURRATA ET BETTERAVE
Balsamique vieilli, salsa verde

CREVETTES ET AVOCAT
Chiffonnade de laitue, sauce cocktail au cognac

TARTE AU FROMAGE DE CHÈVRE AU FOUR
Compote de myrtilles, zeste de citron

GALETTE DE CRABE
Gros morceaux de crabe, rémoulade cajun, légumes verts, citron

HUÎTRES ROCKEFELLER**
1/2 douzaine d'huîtres, épinards sautés, bacon

MOELLE
Oignons caramélisés, sauce au persil

TARTARE DE WAGYU**
Riz sauvage croustillant, garniture de caviar Ossetra

PLATEAU DE FRUITS DE MER**
Crevettes, crabe bleu, homard du Maine, coquilles Saint-Jacques, palourdes, moules
(pour deux)

SOUPES ET SALADES

SOUPE À L'OIGNON FRANÇAISE
Cuisson traditionnelle au four, pain et gruyère

BISQUE DE HOMARD
Homard du Maine, pommes de terre

SALADE NIÇOISE
Haricots verts, tomates, pommes de terre nouvelles bouillies, thon confit maison, anchois, œuf dur, olives taggiasche

SALADE CÉSAR, LA RECETTE ORIGINALE !
Laitue romaine, croûtons, parmesan, anchois, vinaigrette à l'ail

SALADE CÉSAR AU PULET
Servi au guéridon
Servi avec un demi-coq nourri au maïs désossé et grillé et du lardon

SALADE CÉSAR AVEC CREVETTES GRILLÉES
Servi au guéridon
Servi avec des crevettes grillées et du lardon

SAUCES

BORDELAISE, PEPPERCORN, BÉARNAISE**, SALSAS VERDE

PLATS PRINCIPAUX

Nous servons uniquement du bœuf Angus certifié 100 % élevé naturellement.

HOMARD ENTIER ET TAGLIATELLE FRAÎCHES MAISON
Servi au guéridon
Sauce Nantua, tomates cerises, basilic

MOULES FRITES
Moules noires à la vapeur dans une sauce à la crème à l'échalote, frites maison

SOLE DE DOUVRES MEUNIÈRE
Beurre citronné, persil, servie avec des pommes de terre vapeur

SAUMON**
Risotto d'orge et de maïs, salsa verde, citron

TOMAHAWK**
1 kg
(pour deux)

FILET MIGNON**
230 g

T-BONE STEAK**

ENTRECÔTE**
400 g

SURLONGE DE NEW YORK**
400 g

STEAK WAGYU**

CÔTELETTE DE VEAU**
340 g

PLAT SIGNATURE WAGYU** (pour deux)

TARTARE AVEC CAVIAR D'ESTURGEON, STEAK POÊLÉ
Millefeuille croustillant de pommes de terre et nori, wasabi frais mariné, daikon mariné légèrement épicé, réduction de miso

ACCOMPAGNEMENTS

PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE,
ÉPINARDS À LA CRÈME, MAÏS EN CRÈME, FRITES MAISON
CROUSTILLANTES, CHOU-FLEUR AU GRATIN, ASPERGES
GRILLÉES, CHOUX DE BRUXELLES GRILLÉS À LA POÊLE

DESSERTS

MI-CUIT AU CHOCOLAT
Chocolat noir fondu et glace vanille

MILLEFEUILLES
Pâte feuilletée croustillante, crème pâtissière

GLACE ET SORBETS
Demandez au serveur la sélection du jour

NEW YORK CHEESECAKE
Fraises fraîches, croûte de biscuits Graham, menthe

BISCUIT CHAUD AU BEURRE DE CACAHUÈTE
ET AU CHOCOLAT AU LAIT
Glace à la vanille

*Le menu trois services comprend: un plat au choix parmi les Entrées ou Soupes & Salades, un Plat Principal, deux accompagnements et un dessert.

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 œufs, 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. Nous rappelons que la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande, volaille, poisson, crustacés ou œufs, augmente le risque de maladies alimentaires. 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.