

## COCKTAILS 'DU BOUT DES DOIGTS'



Au cours de la croisière, des suites de mets vous seront proposées sur buffets. Plusieurs entrées, plats, fromages et desserts vous seront présentés. Equipés de simples pics en bois, vous cueillerez et dégusterez des produits du fleuve et de ses rives et ce, à la hauteur de votre curiosité gustative. Des produits simples et savoureux, remaniés de manière ludique et originale...



32€  
par pers.

### FORMULE CULS NOIRS

Verre d'accueil\*  
'Gin Fizz'

#### Pièces froides\*

- Velouté de fruits ou légumes de saison
- Sucrine au chèvre frais
  - Grenier Médocain
- Carpaccio de mule de l'estuaire

#### Pièces chaudes\*

- Beignets d'épinards au parmesan
  - Parmentier de canard
  - Joue de boeuf braisée
  - Brochettes d'esturgeon
    - Accras de morue

#### Sélection de 2 fromages\*

Tomme de Bordeaux &  
Tomme Girondine au Mélilot

#### Desserts\*

2 desserts du moment



45€  
par pers.

### FORMULE CÔTE OUEST

Verre d'accueil\*  
Soupe de Crémant de Bordeaux

#### Pièces froides\*

- Velouté de fruits ou légumes de saison
- Toasts de foie gras & sa gelée de vin rouge
- Huitres de Marenne ou du Banc d'Arguin
- Carpaccio de mule de l'estuaire
  - Carpaccio de canard

#### Pièces chaudes\*

- Asperges gratinées au parmesan
  - Joue de boeuf braisée
  - Brochettes d'esturgeon
    - Accras de morue

#### Sélection de 3 fromages\*

Tomme de Bordeaux &  
Tomme Girondine au Mélilot, Zelu  
Koloria

#### Desserts\*

3 desserts du moment



35€  
par pers.

### MENU GARONNE

Verre d'accueil  
'Gin Fizz'

#### Entrée du jour\*

Soupe de poissons de l'estuaire/  
Royale de moules/Tartare de tomates  
et moules à l'escabèche/Ratatouille  
froide du moment, pesto fenouil et  
crumble de parmesan...

#### Plat du jour servi en cocotte à partager\*

Filet de canette rôtie et son chutney  
poivron cerise/Sanglier et purée de  
potimarron/Blanquette de l'estuaire  
en deux poissons et petits pois à la  
française...

#### Dessert du jour\*

Tartelette au potiron et sa julienne  
de pommes/Crumble de prune,  
amande et panna cotta à l'orgeat/  
Fraisier rhubarbe en verrine...



50€  
par pers.

### MENU ESTUAIRE

Verre d'accueil  
Soupe de Crémant de Bordeaux

#### Entrée du jour\*

Pot au feu de foie gras au  
pamplemousse/Poêlée de  
champignons de saison et son œuf  
à l'écume persillade/Rable de lapin  
farci au foie gras et ses légumes  
croquants...

#### Plat au choix (viande ou poisson) servi à l'assiette\*

Souris d'agneau, sirop au vin et sa  
gaufre de pommes de terre/Filet de  
canette sauce épine vinette, crème  
de maïs et maïs soufflé au piment  
d'espelette/Maigre clouté au chorizo  
et écrasé de pommes de terre aux  
olives...

#### Dessert du jour\*

Cheesecake citron vert, crème  
d'avocat et ses fruits rouges/Trio  
Chocolat-Caramel-Cacahuètes/Pêche  
pôchée à la verveine...

## MENUS SUR TABLE



A travers son service de restauration, la compagnie *'Bordeaux River Cruise'* a la volonté d'offrir un reflet des produits régionaux dits « *de terroir* ». Ainsi, notre équipe privilégie un approvisionnement de produits frais et sélectionnés pour leur localité proche et de ce fait, liés à la saisonnalité.

\*Nos cocktails comportent 18 à 20 pièces par personne.

Toutes les compositions mentionnées ci-dessus sont des exemples, et sujettes à des modifications liées au marché du jour.

## FORFAITS BOISSONS

(pendant le repas)

12€  
par pers.

### FORFAIT " 3 COULEURS "

1 bouteille pour 3 personnes

- Rosé de Larriveau, 2018  
Vin de France
- Château Grand Renard, 2017 (AB)  
Blaye Côtes de Bordeaux
- Château Cru Godard, 2016 (AB)  
Francs Côtes de Bordeaux



Eau plate  
Soft  
Café/Thé

18€  
par pers.

### FORFAIT " DÉCOUVERTE DES APPELLATIONS "

1 bouteille pour 3 personnes

- Château Peyreblanque, 2016  
Graves
- Château Lafont-Menaut, 2016  
Pessac-Léognan
- Château Coutet, 2014 (AB)  
Saint-Emilion Grand Cru



Eau plate  
Eau gazeuse  
Soft  
Café/Thé

38€  
par pers.

### FORFAIT " GRANDS CRUS "

1 bouteille pour 3 personnes

- Château Carbonnieux Blanc, 2014  
Grand Cru classé de Graves
- Château La Dominique, 2010  
Saint-Emilion Grand Cru classé
- Château Rozan Gassies, 2010  
Margaux Grand Cru classé 1855

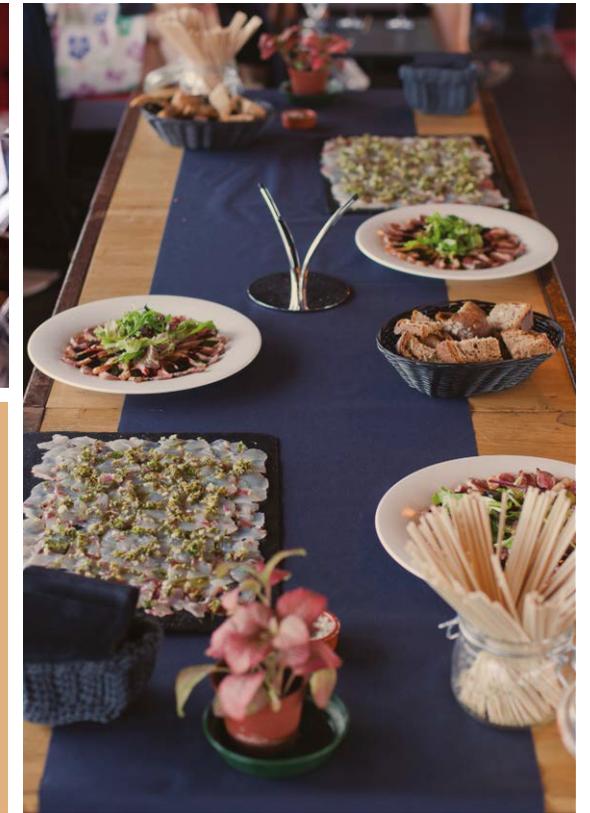


Eau plate  
Eau gazeuse Abatilles  
Soft  
Café/Thé



LES ESPACES ÉTANT  
MODULABLES,  
DE NOMBREUSES  
OPTIONS D'ANIMATIONS  
SONT POSSIBLES.

[CONTACTEZ-NOUS](#)



## BOISSONS SOIRÉE FESTIVE

(de 23h00 à 01h00)

6€  
par pers.

### FORMULE " MARÉE BASSE "

1 consommation par pers. parmi

- Vin (rouge, blanc, rosé)
- Bière
- Rhum
- Vodka
- Whisky
- Get 27
- Soft

14€  
par pers.

### FORMULE " MARNAGE "

4 consommations par pers. parmi

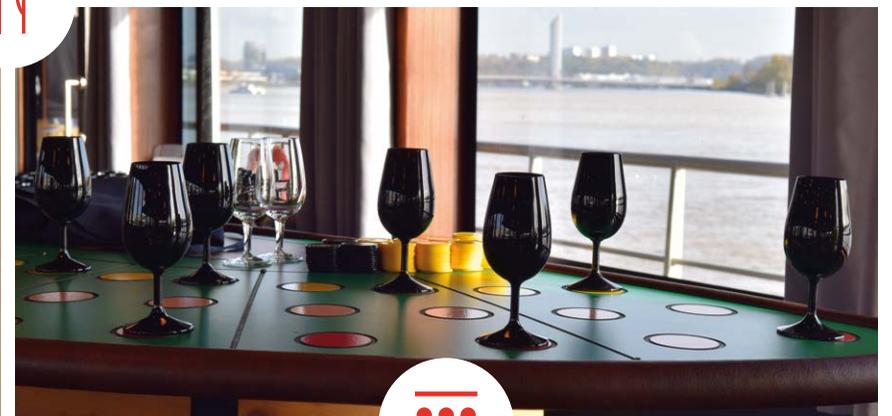
- Vin (rouge, blanc, rosé)
- Bière
- Get 27
- Soft

19€  
par pers.

### FORMULE " MARÉE HAUTE "

4 consommations par pers. parmi

- Vin (rouge, blanc, rosé)
- Bière
- Rhum
- Vodka
- Whisky
- Gin
- Get 27
- Mojito
- Soft



Toutes les références mentionnées ci-dessus sont données à titre indicatif.  
Les vins proposés évoluent en fonction de l'approvisionnement et des menus de notre Chef.  
Pour des raisons de sécurité, nos équipes se réservent le droit de limiter la consommation d'alcool à bord.