

LE BATEAU PHARE

LA TERRASSE À QUAI

LES TAPAS À PARTAGER EN MODE CHILL OU FESTIF

FRITES MAISON AU PAPRIKA

Dorées, parfumées, addictives
Allergènes : Aucun

9€

EMPANADAS VEGGIE DEL SOL

4 pièces aux légumes du soleil & notes fumées
Allergènes : Gluten, Lait, Œuf, Céleri

9€

EMPANADAS COSTA

4 pièces fondantes au thon, twistées aux épices, oignons doux & fromage
Allergènes : Gluten, Poisson, Œuf, Lait, Céleri

11€

EMPANADAS CARNE

4 pièces au bœuf croustillantes aux saveurs argentines, fromage & tomates
Allergènes : Gluten, Lait, Œuf, Céleri

13€

CROQUANTS DE LÉGUMES DU SOLEIL

Poêlée de légumes marinés
Allergènes : Sulfites, Céleri

12€

CEVICHE DU BATEAU

Poisson selon arrivage, mariné, avocat, sauce citron vert, tomates
Allergènes : Poisson, Sulfites, Oignons

13€

CHICKEN WINGS CARAMÉLISÉES AUX ÉPICES DOUCES

8 pièces, bien dorées & bien relevées !
Allergènes : Moutarde, Soja

14€

NACHOS GUACAMOLE MAISON

Tortillas croustillantes, haricots rouges, piment jalapeño, poivrons, guacamole, cheddar fondu
Allergènes : Gluten, Sulfites, Lait

15€

GRANDE PLANCHE MIXTE

Charcuteries & fromages de la Maison Frescolet
Allergènes : Lait, Fruits à coque (Traces), Gluten

28€

LES DESSERTS

CACAO LOCAL

Fondant au chocolat noir intense
Allergènes : Gluten, Lait, Œuf, Fruits à coque (Traces)

8€

FRESAS CON CREMA

Fraises fraîches, crème légère vanillée et touche de sucre de canne
Allergènes : Lait

9€

COMME À RIO

Le fameux flan au lait de coco, nappage caramel léger
Allergènes : Lait, Œuf, Sulfites

10€

LES SALADES

LA COPACABANA

Quinoa, poivrons, maïs, avocat, haricots rouges, fèves & comté, sauce orange-miel
Allergènes : Lait, Moutarde, Sulfites

16€

LA BUENOS AIRES

Filet de volaille grillé mariné aux épices douces, sauce orange-miel & quinoa, poivrons, maïs, avocat, haricots rouges, fèves
Allergènes : Lait, Moutarde, Sulfites

17€

L'ACAPULCO

Thon frais ou saumon gravlax & quinoa, poivrons, maïs, avocat, haricots rouges, fèves, vinaigrette coriandre et citron vert
Allergènes : Poisson, Moutarde, Sulfites

18€

LES PLATS – SAVEURS D'AMÉRIQUE DU SUD

LE FAMEUX BURGER

Steak haché ou Pulled Beef cheddar, frites maison au paprika
Allergènes : Gluten, Lait, Œuf, Moutarde, Sulfites

19€

FAJITAS À COMPOSER

Poulet grillé ou Pulled Beef, guacamole, crème onctueuse, tomates, poivrons, oignons
Allergènes : Gluten, Lait, Sulfites

19€

THON SNACKÉ & LÉGUMES DU SOLEIL

Poêlée de légumes grillés, sauce chimichurri
Allergènes : Poisson, Sulfites

22€

CEVICHE DU BATEAU

Poisson selon arrivage, mariné, sucrine, avocat, sauce citron vert, tomates
Allergènes : Poisson, Sulfites, Oignons

22€

PIÈCE DU BOUCHER

Belle pièce de 180g, sauce chimichurri, frites maison au paprika
Allergènes : Sulfites

24€

MENU PAPITO (–12 ANS)

Boisson sirop + plat + mini dessert du jour
Poisson du jour & frites ou Wings croustillantes & frites

17€

Allergènes : Poisson ou Volaille, Gluten, Œuf (Friture), Lait (Dessert), Moutarde, Sulfites

LA CARTE DU DIMANCHE

12H / 16H

L'ESSENTIEL DU BRUNCH

**UN COIN PETIT-DÉJEUNER
À DISCRÉTION & UNE ASSIETTE
SALÉE SELON VOTRE ENVIE**

ADULTE 29€

PAPITO (-12 ANS) 17€

1/2 tartine, version allégée

UNE BOISSON CHAUDE AU CHOIX :

Espresso ou Cappuccino ou Thé ou Chocolat chaud

Allergènes : Lait (Cappuccino & Chocolat chaud)

UN BUFFET À DISCRÉTION :

• Mini-viennoiseries : Croissant, Pain au chocolat, Pancake

• Pain, Beurre, Confitures maison, Miel, Pâte à tartiner

• Jus d'orange frais

• Café américain

Allergènes : Gluten, Lait, Œuf, Fruits à coque (Traces), Soja (Pâte à tartiner)

UNE TARTINE

Grande tranche de pain de campagne grillé,
en 3 déclinaisons :

• **La Verte**

Avocat, œuf mollet & tomates confites, feta

• **La Nordica**

Saumon gravlax maison, fromage frais
à la ciboulette

• **La Crousti**

Œufs brouillés, poitrine croustillante, champignons

**Servie à l'assiette et accompagnée de
smashed potatoes & salade**

Allergènes : Gluten, Lait, Œuf, Poisson (Saumon), Moutarde

POUR LES GOURMANDS

CACAO LOCAL 8€

Fondant au chocolat noir intense,
glace vanille

Allergènes : Gluten, Lait, Œuf, Fruits à coque (Traces)

FRESAS CON CREMA 9€

Fraises fraîches, crème légère
vanillée et touche de sucre de canne

Allergènes : Lait

COMME À RIO 10€

Le fameux flan au lait de coco,
nappage caramel léger

Allergènes : Lait, Œuf, Sulfites

LE COMEDY BRUNCH

Sur réservation uniquement

**UNE HEURE DE RÉGALADE, UNE HEURE DE FOUS RIRES...
ET PLUS SI AFFINITÉS !**

40€

• **Un coin petit-déjeuner à discrétion**

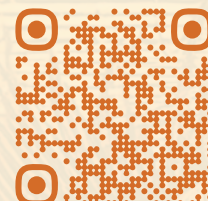
(Viennoiseries, Pain, Beurre, Confitures, Pâte à tartiner, Café filtre & Jus de fruits)

• **Une assiette salée au choix**

(Tartine Verte / Nordica / Crousti)

• **Un petit dessert maison au choix**

(Cacao Local / Fresas con Crema / Comme à Rio)



Scannez-moi

Découvrez toute la programmation, Après-Midi Party , Concerts Live, Clubbing

LE BATEAU PHARE

LA TERRASSE À QUAI

LES COCKTAILS CLASSIQUES 12€

- THE MULES**
Moscow / Jamaïcain / London / Mexican
- PORNSTAR MARTINI**
Vodka, Citron vert, Vanille, Fruit de la passion, Prosecco
- THE SPRITZ**
Aperol / St-Germain
- MOJITO**
Rhum, Citron vert, Menthe, Perrier, Sucre de canne
- FROZEN MARGARITA**
Tequila, Triple sec, Citron, Glace pilée
- CAÏPIRINHA**
Framboise / Passion

PALOMA
Tequila, Citron vert, Jus de pamplemousse, Eau gazeuse

HENDRICK'S CUCUMBER
Gin Hendrick's, Concombre, Tonic

LES PICHETS COCKTAILS

COCKTAILS	1L	2L
CLASSIQUES	42€	68€
SIGNATURES	48€	72€

LES VINS

ROUGE	VERRE	BOUTEILLE
Luberon, <i>M.Chapoutier - 2023</i>	7€	35€
Côte Du Rhône Belleruche, <i>M.Chapoutier - 2023</i>		38€
Ultimate AOP, <i>Côtes de P. - 2022</i>	7€	40€

BLANC	VERRE	BOUTEILLE
Luberon, <i>M.Chapoutier, 2023</i>	7€	35€
Ultimate AOP, <i>Côtes de P. - 2023</i>	7€	40€
Combe Pilate, <i>M.Chapoutier - 2023</i>	7€	45€

ROSÉ	VERRE	BOUTEILLE
Gris de la Dune, <i>Les Capucins - 2024</i>	7€	35€
Ultimate AOP, <i>Côtes de P. - 2024</i>	7€	40€
Ultimate AOP Magnum 150cl, <i>Côtes de P. - 2024</i>		75€

LES CHAMPAGNES

BESSERAT DE BELLEFON	BOUTEILLE
Bouteille 75cl	90€
MOËT & CHANDON	BOUTEILLE
Bouteille 150cl	400€

LES COCKTAILS SIGNATURES 14€

- ROCKSTAR RITA**
Vodka Biala, Liqueur de rose, Citron, Framboise, Prosecco
- ANARCHY SOUR**
Whisky Jack Daniel's, Citron, Sucre de canne, Yuzu
- ADRENALINE ALE**
St-Germain, Tequila Milagro, Ginger Ale, Poudre de gingembre
- SOLO SYMPHONY**
Gin Hendrick's fruits rouges, Citron, Purée de fraise, Tonic water
- WILD TEQUILA**
Tequila Milagro, Citron, Ginger Ale, Eau de fleur d'oranger, Piment

LES VERRES

Soft	5€	Redbull	6€
Shot	6€	Hard	11€

LES EAUX 7€

- Evian 1L
San Pellegrino 1L

LES BIÈRES

PRESSION	DEMI	PINTE	PICHET 2L
Corona	5,50€	9,50€	34€
Lefe Blonde	5,50€	9,50€	34€
Hoegaarden	5,50€	9,50€	34€
Goose IPA Midway	6€	10€	36€

BOUTEILLE 33CL	PINTE
Corona Cero - 0.0%	7€
Corona / Bud / Corona Sunset	8€
Bucket de 5	32€

LES BOUTEILLES

WHISKY	GIN
Jack Daniel's 200€	Hendrick's 200€
TEQUILA	RHUM
Milagro 200€	Diplomatico 200€

VODKA	BOUTEILLE
Belvedere 75cl	200€
Belvedere 150cl	400€



C'EST AUSSI UNE SCÈNE VIVANTE... ET VIBRANTE !

SCANNEZ-MOI



**DÉCOUVREZ TOUTE LA PROGRAMMATION
APRÈS-MIDI PARTY
CONCERTS LIVE
CLUBBING**

SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM & FACEBOOK !



@le_bateau_phare



Le Bateau Phare