

Se restaurer

Notre offre est 100% végétarienne, elle est préparée avec soin par notre partenaire restaurateur.



Panier repas : 14 € (prix par personne)*

Entrée : 1 salade

*Salade composée/taboulé...**

Plat : 2 Sandwichs

*Chèvre/figues, Légumes grillés halloumi,...**

Dessert : 1 dessert

*Fromage blanc/salade de fruits/mini cheese cake**

et 1 Cookie

** Menu présenté à titre d'exemple, peut-être soumis à des modifications en fonction des saisons.*



Tartinades : 7 € (à l'unité)

- Houmous d'edamamés
- Houmous de betteraves
- Tatziki
- Tapenade olives/figues
- Etc*

** Menu présenté à titre d'exemple, peut-être soumis à des modifications en fonction des saisons.*



Panier plancha : 14 € (prix par personne)

Le panier plancha comprend des mets végétariens faits maison à griller pendant votre croisière. Exemple de mets*:

- Légumes rôtis de saison marinés
- Halloumi ou steak végétal
- Champignons garnis au fromage
- 1 salade composée ou taboulé



** Menu présenté à titre d'exemple, peut-être soumis à des modifications en fonction des saisons.*

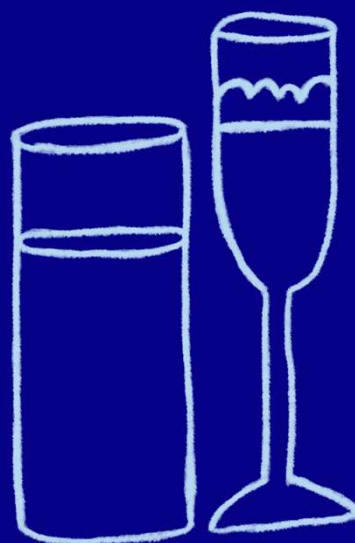
Se rafraîchir

Boissons Chaudes

Café	2,5 €
Thé	4 €

Boissons Fraîches

Eau pétillante (25 cl)	3 €
Jus Carotte, orange, gingembre (25 cl)	3 €
Jus Mangue, citron vert, verveine (25 cl)	3 €
Parismonade- Agrumes (33 cl)	4,5 €
Paris cola bio (33cl)	4,5 €
Uma orangeade (33 cl)	4,5 €
Eplem- Tonic (25 cl)	4,5 €



La cave 100% sans alcool le Paon qui boit

Ar Men - Bière blonde (25 cl)	4,5 €
Brulo – Bière IPA (33 cl)	4,5 €
Sassy – Cidre (33cl)	5 €
Anis (pastis)	3 €
Nona – Spritz (25cl)	6 €
Yoleau- Spritz St Germain fleur de sureau (25 cl)	6 €
French Bloom Rosé (Pétillant) (75 cl)	30 €
Purus - Chardonnay vin blanc sans alcool (75 cl)	13 €

Glaces : 4,5 €

- Pistache
- Chocolat/sésame
- Fleur de lait
passion/framboise
- Citron vert/kiwi/mangue

