

MSC FANTASIA

presenta



Menu

Antipasti freddi

Terrina di foie gras servita con insalata alle noci e pan brioche all'uvetta	€15,80
Tartara di tonno con foglia croccante di barbabietola	€ 6,00



Antipasti caldi

Lumache gratinate con burro all'aglio "bourguignonne"	€ 6,00
Cosce di rana con salsa al vino Chablis	€ 5,00
Soufflé di granchio in doppia cottura con una delicata panna al pomodoro	€ 5,00



Zuppe

Zuppa di pesce e crostone con salsa piccante	€ 4,50
Zuppa di cipolle al gratin	€ 3,00
Cappuccino ai porcini con sfoglia al cumino	€ 3,00

Pesce

Spigola alla griglia con tapenade e vinaigrette al basilico	€11,50
Filetto di pesce San Pietro saltato con fave, tortino di ceci e fonduta al pomodoro	€ 9,50
Medaglioni di aragosta con fumetto di crostacei, riso pilaf alle alghe e limone	€15,90
Cozze al vino bianco con cipolla, prezzemolo e panna concentrata	€ 6,50

Carne

Filet mignon con champignon, verdure e salsa di tartufi al vino Madeira	€ 9,20
Petto d'anatra arrosto con salsa ai fichi	€ 9,20
Carré d'agnello alle erbe con crema all'aglio e riduzione al vino	€ 9,20
Costata di manzo allo scalogno con salsa al vino rosso	€ 9,20

Piatti vegetariani

Crêpe alle verdure con riduzione alla barbabietola	€ 2,50
Strudel di verdure e tofu con salsa di zucca e zenzero	€ 3,50
Sformato di zucchine e melanzane con fonduta di pomodorini ciliegia	€ 3,50

Dessert

Crème brûlée al caffè	€ 5,40
Tarte Tatin servita con panna montata	€ 5,40
Macaron al cioccolato con lamponi	€ 5,40
Torta alla mousse di cioccolato e pera	€ 5,40
Tortino tiepido al cioccolato con salsa di pistacchio	€ 5,40

Dessert al gelato

Profiteroles con gelato alla vaniglia	€ 5,40
Vacherin alla fragola	€ 5,40
Gelati e sorbetti assortiti	€ 5,40

Carrello dei formaggi

Scelta di formaggi dal carrello serviti con pane alle olive	€ 5,20
---	--------

Cold appetizers

Foie gras terrine served with mixed lettuces, walnuts and raisin brioche _____ €15,80

Tuna tartare with crispy beetroots _____ € 6,00



Hot appetizers

Gratinated snails in garlic butter "bourguignonne" _____ € 6,00

Frog legs in Chablis wine sauce _____ € 5,00

Twice baked crab soufflé served with a light tomato cream _____ € 5,00



Soups

Fish soup with mild spicy sauce croûton _____ € 4,50

Traditional onion soup au gratin _____ € 3,00

Foamy mushroom cappuccino with cumin puff pastry twist _____ € 3,00

Fish dishes

Grilled sea bass with tapenade and basil vinaigrette _____ €11,50

Sautéed John Dory fish fillet with broad beans, tomato fondue and socca, a chickpea pancake _____ € 9,50

Lobster medallions with shellfish sauce, lemon and seaweed flavoured rice pilaf _____ €15,90

Mussels cooked in white wine with onion, parsley and reduced cream _____ € 6,50

Meat dishes

Beef filet mignon with mushrooms, sautéed vegetables and truffle sauce with Madeira wine _____ € 9,20

Roast duck breast with fig sauce _____ € 9,20

Herbed roast rack of lamb, garlic cream and wine reduction sauce _____ € 9,20

Beef sirloin with shallots and red wine sauce _____ € 9,20

Vegetarian dishes

Crêpe filled with green vegetables on a beetroot sauce _____ € 2,50

Vegetable and tofu strudel with pumpkin and ginger sauce _____ € 3,50

Upside-down tart of zucchini and eggplant with cherry tomato fondue _____ € 3,50

Desserts

Coffee Crème brûlée _____ € 5,40

Tarte Tatin with whipped cream _____ € 5,40

Chocolate Macaron with raspberries _____ € 5,40

Chocolate and pear mousse Entremet _____ € 5,40

Warm chocolate tartlet on pistachio sauce _____ € 5,40

Desserts with ice-cream

Profiteroles with vanilla ice-cream _____ € 5,40

Strawberry Vacherin _____ € 5,40

Assorted ice-cream and sherbet _____ € 5,40

Cheese trolley

Choice of cheeses from the trolley served with olive bread _____ € 5,20

Hors D'œuvres froids

Terrine de foie gras, petite salade aux noix et sa brioche aux raisins _____ €15,80

Tartare de thon aux pétales croustillants de betterave _____ € 6,00



Hors D'œuvres chauds

Escargots gratinés à la bourguignonne _____ € 6,00

Cuisses de grenouille au Chablis _____ € 5,00

Soufflé au crabe, cuit deux fois, crème légère à la tomate _____ € 5,00



Soupes

Soupe de poisson et son croûton à la sauce rouille _____ € 4,50

Soupe à l'oignon gratinée _____ € 3,00

Cappuccino de cèpes, sacristain au cumin _____ € 3,00

Poissons

Dos de bar grillé à la tapenade et vinaigrette au basilic _____ €11,50

Filet de poisson Saint Pierre poêlé aux fèves, socca et fondue de tomate _____ € 9,50

Médailles de langouste, fumet de crustacés et riz pilaf aux algues et citron _____ €15,90

Moules marinières en cocotte _____ € 6,50

Viandes

Pavé de bœuf aux champignons, petits légumes, sauce à la truffe et au vin Madère _____ € 9,20

Magret de canard, sauce aux figues _____ € 9,20

Carré d'agneau aux herbes, crème à l'ail et réduction de vin _____ € 9,20

Entrecôte sauce marchand de vin _____ € 9,20

Végétariens

Crêpe farcie aux légumes verts, réduction de crème à la betterave _____ € 2,50

Strudel de légumes et tofu, sauce au potiron et gingembre _____ € 3,50

Tatin de courgettes et aubergines à la fondue de tomates cerise _____ € 3,50

Desserts

Crème brûlée au café _____ € 5,40

Tarte tatin et sa crème fleurette _____ € 5,40

Macaron au chocolat et framboises _____ € 5,40

Entremet aux mousses chocolat et poire _____ € 5,40

Tartelette tiède au chocolat, sauce pistache _____ € 5,40

Desserts glacés

Profiteroles à la glace vanille _____ € 5,40

Vacherin à la fraise _____ € 5,40

Glaces et sorbets assortis _____ € 5,40

Chariot de Fromage

Choix de fromages du chariot servis avec pain aux olives _____ € 5,20

Entrantes fríos

Tarrina de foie gras acompañada de ensalada de nueces y pan brioche con uvas pasas	€15,80
Tartare de atún con chips de remolacha	€ 6,00



Entrantes calientes

Caracoles gratinados con mantequilla de ajo "bourguignonne"	€ 6,00
Ancas de rana con salsa al vino Chablis	€ 5,00
Soufflé de cangrejo doble cocción con una delicada crema de nata y tomates	€ 5,00



Sopas

Sopa de pescado y pan tostado con salsa picante	€ 4,50
Sopa de cebolla gratinada	€ 3,00
Cappuccino de hongos calabaza con hojaldre al comino	€ 3,00

Pescados

Lubina a la plancha con tapenade y vinagreta de albahaca	€11,50
Filete de pez de San Pedro salteado con habas, panqueque de garbanzos y puré de tomate	€ 9,50
Medallones de langosta con salsa ligera de crustáceos y arroz pilaf con algas y limón	€15,90
Mejillones al vino blanco con cebolla, perejil y nata	€ 6,50

Carnes

Filet mignon con champiñones, verduras y salsa de trufa al vino de Madeira	€ 9,20
Pechuga de pato asada con salsa de higos	€ 9,20
Lomo de cordero con hierbas, crema de ajo y salsa de vino	€ 9,20
Chuleta de res con chalotas y salsa de vino tinto	€ 9,20

Platos vegetarianos

Crêpe de verdura con salsa de remolacha	€ 2,50
Strudel de verduras y tofu con salsa de calabaza y jengibre	€ 3,50
Soufflé de calabacín y berenjena con puré de tomates cereza	€ 3,50

Postres

Crème brûlée de café	€ 5,40
Tarte Tatin servida con nata montada	€ 5,40
Macarón de chocolate con frambuesas	€ 5,40
Tarta de mousse de chocolate y pera	€ 5,40
Tarta caliente de chocolate con salsa de pistacho	€ 5,40

Postres con helado

Profiteroles con helado de vainilla	€ 5,40
Vacherin de fresa	€ 5,40
Helados y sorbetes surtidos	€ 5,40

Surtido de quesos

Carrito con un surtido de quesos, acompañados de pan con aceitunas	€ 5,20
--	--------

Kalte Vorspeisen

Foie-Gras-Terrine, serviert mit gemischtem Salat mit Walnüssen und Rosinenbrioche	€15,80
Thunfischtartar mit Rote-Bete-Chips	€ 6,00



Warme Vorspeisen

Gratinierte Schnecken à la Bourguignonne	€ 6,00
Froschschenkel mit Chablissauce	€ 5,00
Krebs-Soufflé, zwei Mal gebacken mit milder Tomatensahne	€ 5,00



Suppen

Fischsuppe mit Croûton und scharfer Sauce	€ 4,50
Überbackene Zwiebelsuppe	€ 3,00
Cremiger Steinpilz-Cappuccino mit Kümmel-Blätterteigstange	€ 3,00

Fischgerichte

Gegrillter Seebarsch mit Tapenade und Basilikum-Vinaigrette	€11,50
Filet vom St. Petersfisch, mit Ackerbohnen sautiert, dazu Kichererbsenfladen und Tomatencreme	€ 9,50
Langustenmedaillons mit Krustentiersauce und Reispilaf mit Algen und Zitrone	€15,90
Muscheln in Weißwein mit Zwiebeln, Petersilie und reduzierter Sahne	€ 6,50

Fleischgerichte

Filet Mignon mit Champignons und Gemüse mit Madeira-Trüffelsauce	€ 9,20
Gebratene Entenbrust mit Feigen	€ 9,20
Lammkarree mit Kräutern, Knoblauchcreme und Weinreduktion	€ 9,20
Rumpsteak mit Schalotten und Rotweinsauce	€ 9,20

Vegetarische Gerichte

Crêpe mit Gemüse an Rote-Bete-Reduktion	€ 2,50
Gemüse-Tofu-Strudel mit Kürbis-Ingwer-Sauce	€ 3,50
Zucchini-Auberginen-Auflauf mit Kirschtomatenfondue	€ 3,50

Desserts

Crème Brulée mit Kaffee	€ 5,40
Tarte Tatin serviert mit Schlagsahne	€ 5,40
Schokoladen-Macaron mit Himbeeren	€ 5,40
Schoko-Birnen-Mousse-Torte	€ 5,40
Warmes Schokoladentörtchen und Pistaziensauce	€ 5,40

Eisdesserts

Profiteroles mit Vanilleeis	€ 5,40
Erdbeer-Vacherin	€ 5,40
Verschiedene Eiscremes und Sorbets	€ 5,40

Käsewagen

Käsesorten zur Auswahl vom Wagen, mit Olivenbrot serviert	€ 5,20
---	--------

