

Entrées

VEGAN Salade de quinoa, chou et carottes, vinaigrette à la mangue épicée ...	17€
Chiquetaille de volaille boucanée à la papaye verte.	18€
Créole de crevettes et écrasée d'avocats à l'antillaise, vinaigrette à la passion.	19€
Accras de morue, sauce tamarin et achards de légumes à la créole .	18€
Ceviche de thon blanc, coriandre et huile de sésame grillé, mangue, citron vert et taco frit.	19€
Soupe des îles au poisson	18€
Boudin épicé et saucisse boucanée, achards de légumes à la créole ..	18€
VEGAN Beignets de légumes, sauce aigre-douce tomatée	18€

Plats

VEGAN Curry de légumes aux épices colombo et noix de coco, filet aux protéines de soja et pois	30€
Filet de wahoo grillé, sauce chien, écrasée de bananes plantain et haricots noirs, salade de carottes acidulées	38€
Pavé de mahi-mahi cuit au four, compotée de poivrons, sauce coco et riz du capitaine.	36€
Colombo de poulet, crevette et riz du capitaine.	36€
Porc grillé à la jerk, ketchup de piment doux, purée de patates douces et chips de manioc	38€
Tentacules de poulpe grillés, purée de manioc et pommes de terre, courge et haricots noirs, aioli à l'encre de seiche	42€
Gambas géantes rôties, salade de papaye verte, carotte et coriandre, condiment exotique (mangue, gingembre, ananas, piment), frites de patates douces, sauce tamarin et oignons nouveaux	47€

Desserts

Riz au lait des îles : riz au lait, compotée de mangues	15€
VEGAN Soupe de fruits exotiques, sucre muscovado et émulsion de noix de coco-cajou	15€
Tarte au chocolat parfum de fève Tonka et noix de pécan, caramel épicé et glace vanille.	16€
Moelleux de patates douces aux noix de pécan caramélisées	16€
Sablé ananas rôti, crème fouettée à la vanille bourbon	16€
Banane rôtie à la vanille Bourbon, crème fouettée au mascarpone, éclats de fruits secs, noix de coco et sorbet passion	16€

Nous vous suggérons d'accompagner votre dessert avec un verre de The Kraken Black Spiced
Découvrez ce spiritueux à base de rhum noir épicé et qui offre des notes de cannelle, de girofle et de vanille 4 cl 12€



Célébrez votre Anniversaire en notre compagnie et commandez votre dessert en début de repas !

Dessert à partir de	
2 personnes	25€
6 personnes	45€

Boissons fraîches

Coca-Cola ORIGINAL, Coca-Cola SANS SUCRES (33 cl)	6€
Fanta Orange SANS SUCRES, Sprite SANS SUCRES (33 cl)	6€
FuzeTea Pêche Intense (33 cl)	6€
Minute Maid Orange, Pomme (25 cl)	6€
Perrier® (33 cl)	5€

Eaux minérales

	50 cl	100 cl
Vittel®	5€	6€
S.Pellegrino®	5,5€	6,5€

Sélection de vins

	75 cl
Blanc : AOC Entre-Deux-Mers - Cuvée Clémence	34€
Rosé : IGP Pays d'Oc - Gris Blanc	34€
Rouge : AOC Bourgogne - Domaine Hudelot Bajard - Pinot noir - Bio	41€
Rouge : AOC Côtes du Rhône - Esprit Rouge - Brotte	34€
Rouge : AOC Saint Emilion - Fortin Plaisance.	38€

* Produit décongelé - Veggie = végétarien - Prix nets

Ce menu (sans modification) comprend au moins 2 portions de fruits et légumes et est faible en graisses saturées.

Chers visiteurs, un recueil d'information sur la présence d'allergènes dans nos plats est disponible, n'hésitez pas à vous signaler et à le demander à l'un de nos Cast Members

Meal Plans

Menu Trésor des Pirates

55€

Entrée, Plat et Dessert
(boisson non comprise)

Entrées

Chiquetaille de volaille boucanée à la papaye verte	ou	Soupe des îles au poisson
ou VEGAN Salade de quinoa, chou et carottes, vinaigrette à la mangue épicée		
ou Boudin épicé et saucisse boucanée, achards de légumes à la créole		

Plats

Pavé de mahi-mahi cuit au four, compotée de poivrons, sauce coco et riz du capitaine	ou	Colombo de poulet, crevette et riz du capitaine
ou VEGAN Curry de légumes aux épices colombo et noix de coco, filet aux protéines de soja et pois		
ou Porc grillé à la jerk, ketchup de piment doux, purée de patates douces et chips de manioc		

Desserts

Riz au lait des îles : riz au lait, compotée de mangues	ou	VEGAN Soupe de fruits exotiques, sucre muscovado et émulsion de noix de coco-cajou
ou Sablé ananas rôti, crème fouettée à la vanille bourbon		

Meal Plans

Menu du Moussaillon

30€

Pour enfants âgés de 3 à 11 ans

Entrée, Plat, Dessert et Boisson

Vittel® (33 cl) ou Minute Maid Pomme (25 cl) ou Lait (20 cl)

Autre boisson fraîche (25 cl) sur demande et en remplacement du produit proposé

Entrées

Rillettes de thon et Kiri , chips de galette de blé	ou	Veggie Tartare de légumes
ou Veggie Salade de tomates au quinoa		

Plats

Aiguillette de volaille panée à la noix de coco	ou	Filet de mahi-mahi
Garniture au choix : riz, purée de patates douces, légumes verts		
ou Pâtes, sauce tomate aux légumes		

Desserts

Riz au lait coco vanillé et sauce caramel	ou	Smoothie aux fruits	ou	Minestrone de fruits
ou Le Gouvernail des pirates*				
Entremet chocolat au lait, biscuit amande cacao et compotée banane				



Le paiement sans contact sera encouragé



Consultez le menu

<i>Starters</i>		
	Quinoa, cabbage and carrot salad, with spicy mango dressing	€17
	Smoked chicken chiquetaille with green papaya	€18
	Shrimp creole and Caribbean smashed avocado, with passion fruit dressing	€19
	Salt cod fritters, tamarind sauce and Creole-style pickled vegetables	€18
	Albacore tuna ceviche with coriander, toasted sesame oil, mango, lime and tostados	€19
	Caribbean fish soup	€18
	Spiced black pudding and smoked sausage, with Creole-style pickled vegetables	€18
	Vegetable fritters with sweet and sour tomato sauce	€18

<i>Main Courses</i>		
	Vegetable Colombo curry with coconut, soy and peas protein fillet ..	€30
	Grilled wahoo fillet, spicy Creole sauce, plantain and black bean mash and carrot slaw	€38
	Baked mahi-mahi fillet, stewed peppers, coconut sauce and captain's rice	€36
	Chicken and prawn Colombo, captain's rice	€36
	Grilled jerk pork, sweet chilli ketchup, sweet potato mash and cassava crisps	€38
	Grilled octopus, cassava and potato mash, pumpkin and black beans and squid ink aioli	€42
	Roasted king prawns, green papaya, carrot and coriander salad, tropical salsa (mango, ginger, pineapple, chilli), sweet potato fries, tamarind and spring onion sauce	€47

<i>Desserts</i>		
	Caribbean rice pudding : rice pudding with mango compote	€15
	Tropical fruit soup, muscovado sugar and coconut and cashew emulsion	€15
	Tonka bean and pecan nut-flavoured chocolate tart, spiced caramel and vanilla ice cream	€16
	Sweet potato and caramelised pecan lava cake	€16
	Roasted pineapple, Shortbread, vanilla and bourbon whipped cream	€16
	Roasted banana with Bourbon vanilla, whipped mascarpone cream, chopped nuts, coconut and passion fruit sorbet	€16

We suggest you enjoy your dessert accompanied by a glass of The Kraken Black Spiced
Discover this spirit based on spicy black rum and which offers notes of cinnamon, clove, and vanilla
4 cl €12



*Celebrate your
Birthday* with us!

Don't forget to order your birthday
dessert before your meal!

Dessert to share for

2 or more people | €25

6 or more people | €45

<i>Cold Drinks</i>		
	Coca-Cola ORIGINAL, Coca-Cola SANS SUCRES (33 cl)	€6
	Fanta Orange SANS SUCRES, Sprite SANS SUCRES (33 cl)	€6
	FuzeTea Peach Black Tea (33 cl)	€6
	Minute Maid Orange, Apple (25 cl)	€6
	Perrier ® (33 cl)	€5

<i>Mineral Waters</i>		
		50 cl 100 cl
	Vittel ®	€5 €6
	S.Pellegrino ®	€5,5 €6,5

<i>Wine Selection</i>		
		75 cl
	White : AOC Entre-Deux-Mers - Cuvée Clémence	€34
	Rosé : IGP Pays d'Oc - Gris Blanc	€34
	Red : AOC Bourgogne - Domaine Hudelot Bajard - Pinot noir - Bio	€41
	Red : AOC Côtes du Rhône - Esprit Rouge - Brotte	€34
	Red : AOC Saint Emilion - Fortin Plaisance	€38

* Defrosted product - Veggie = vegetarian - Tax Included



This menu (without substitution) contains at least 2 servings of fruits and vegetables and is low in saturated fats.

Dear guests, a list of the allergens present in our dishes is available upon request with any of our Cast Members;
please make a Cast Member aware of any allergies you may have

Meal Plans Pirate's Treasure Menu €55

Starter, Main Course and Dessert
(drink not included)

<i>Starters</i>	
	Smoked chicken chiquetaille with green papaya or Caribbean fish soup
or 	Quinoa, cabbage and carrot salad, with spicy mango dressing
or	Spiced black pudding and smoked sausage, with Creole-style pickled vegetables

<i>Main Courses</i>	
	Baked mahi-mahi fillet, stewed peppers, coconut sauce and captain's rice
or	Chicken and prawn Colombo, captain's rice
or 	Vegetable Colombo curry with coconut, soy and peas protein fillet
or	Grilled jerk pork, sweet chilli ketchup, sweet potato mash and cassava crisps

<i>Desserts</i>	
	Caribbean rice pudding: rice pudding with mango compote
or 	Tropical fruit soup, muscovado sugar and coconut and cashew emulsion
or	Roasted pineapple, Shortbread, vanilla and bourbon whipped cream

Meal Plans Moussaillon Menu €30 For children ages 3 to 11

Starter, Main Course, Dessert and Drink
Vittel® (33 cl)  or Minute Maid Apple (25 cl) or Milk (20 cl)
A different soft drink (25 cl) may replace a similar item on request.

<i>Starters</i>	
	Potted tuna and  , whole wheat tortilla chips or  Vegetable tartare 
or 	Quinoa and tomato salad

<i>Main Courses</i>	
	Coconut-crusted chicken fillet or Mahi-mahi fillet
Choice of side: rice, sweet potato mash, mixed green vegetables	
or	Pasta with a tomato and vegetable sauce 

<i>Desserts</i>	
	Vanilla and coconut rice pudding with caramel sauce
or	Fruit smoothie  or Fruit salad
or	Mousse ahoy!*
Milk chocolate cream dessert, almond and cocoa biscuit, banana compote	



Contactless payment
will be encouraged



Check out our menu