

Horaires d'ouverture 18h - 22h30

Opening hours 6 pm - 10.30 pm

Entrées Starters

Noix de Saint-Jacques tièdes, tartare de fruits au citron vert et coriandre 19€
Warm Scallops, Fruit Tartar with Lime and Coriander

✔ Quinoa rouge à la coriandre et navets à la réglisse 17€
Red Quinoa with Coriander and Aniseed Flavoured Turnips

Tarte fine au chèvre frais, tomate et roquette 18€
Goat's Cheese Tart with Tomato and Rocket Salad

Moules façon "Yacht Club" 18€
"Yacht Club"-Style Mussels

Housemade "New England Clam Chowder"
Velouté de palourdes aux pommes de terre et poitrine fumée 19€
Housemade "New England Clam Chowder"

Poêlée d'encornets au persil, citron et piment d'Espelette 18€
Pan-Sautéed Squid with Parsley, Lemon and Espelette Pepper

Plats Main Courses

Dos de cabillaud façon tempura, frites et sauce tartare 38€
Fillet of Cod with Tempura, French Fries & Tartare Sauce

Dorade grillée au citron et à l'origan, fenouil, poivrons et olives Kalamata 38€
Grilled Sea Bream with Oregano and Lemon, Fennel, Peppers and Kalamata Olives

✔ Linguini aux légumes et pistou rouge 32€
Vegetable Linguine with Red Pesto

Linguini aux fruits de mer 32€
Seafood Linguine

Noix d'entrecôte, poêlée de légumes et pommes de terre rôties, sauce au poivre 43€
Rib Eye Steak, Pan-sautéed Vegetables and Roasted Potatoes, Pepper Sauce

Moules façon "Yacht Club", frites 32€
"Yacht Club"-Style Mussels, French Fries

Médailon de veau, rosace de pommes de terre et champignons 38€
Pan-sautéed Veal Medallion, Potato Rosette and Mushrooms

Desserts

"La Boussole du Capitaine" 16€
Entremet chocolat-caramel, cœur coulant à la vanille et fève tonka, streusel croustillant aux amandes
"Captain's Compass"
Chocolate and Caramel Dessert with a Soft Vanilla and Tonka Bean Centre and Almond Streusel Crunch

✔ PAVLOVA aux fruits rouges 15€
Red Fruit Pavlova

Sphère chocolat et lait de coco, fruits frais et riz au lait vanillé 16€
Chocolate and Coconut Milk Ball, with Fresh Fruit and Vanilla Rice Pudding

Coulant au chocolat, espuma passion 16€
Chocolate Fondant with Passion Fruit Foam

Assiette de fruits coupés 13€
Sliced Fruit

Coupe de glace à l'italienne, parfum vanille 15€
Soft Italian-Style Vanilla Flavoured Ice Cream



Célébrez votre Anniversaire en notre compagnie et commandez votre dessert d'anniversaire en début de repas 35€
Celebrate your Birthday with us.
Don't forget to order your birthday dessert before your meal!
Dessert jusqu'à 8 personnes / Dessert for up to 8 people

Vins & Boissons Wine & Drinks

	37,5 cl	75 cl
Blanc / White : Chablis AOC - "La Pierrelée" La Chablisienne	27€	43€
Blanc / White : Cité de Carcassonne IGP - Chardonnay - G. Bertrand		29€
Rosé : Côtes de Provence AOC - Prestige de Minuty	26€	38€
Rouge / Red : Bordeaux AOC - Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild		38€
Rouge / Red : Bourgogne Hautes Côtes de Nuits AOC - Pierre Maizière	27€	43€
Boissons fraîches / Cold Drinks	25 cl	33 cl
Coca-Cola ORIGINAL, Coca-Cola SANS SUCRES, Coca-Cola Cherry		6€
Fanta Orange, Sprite		6€
FuzeTea Pêche Intense, Tropic Original		5€
Eaux minérales / Mineral Waters	33 cl	50 cl 100 cl
Vittel®		5€ 6€
S.Pellegrino®		5,5€ 6,5€
Perrier®		5€

Prix nets / Tax Included ✔ Suggestion végétarienne / Vegetarian Suggestion

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.
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

Menu Régate

Entrée, Plat et Dessert 55€
Starter, Main Course and Dessert

Vin compris 75€
Wine Included

Entrées Starters

Moules façon "Yacht Club"
"Yacht Club"-Style Mussels

ou ✔ Soupe de légumes
or Vegetable Soup

ou Tarte fine au chèvre frais, tomate et roquette
or Goat's Cheese Tart with Tomato and Rocket Salad

Plats Main Courses

Suprême de volaille fermière au citron, gingembre et coriandre frais, poêlée de légumes, jus au thym
Supreme of Farmhouse Chicken with Lemon, Ginger and Fresh Coriander, Pan-Sautéed Vegetables, Thyme Jus

ou Dos de cabillaud façon tempura, frites et sauce tartare
or Fillet of Cod with Tempura, French Fries and Tartare Sauce

ou ✔ Linguini aux légumes et pistou rouge
or Vegetable Linguine with Red Pesto

Desserts

Coulant au chocolat, espuma passion
Chocolate Fondant with Passion Fruit Foam

ou Coupe de glace à l'italienne, parfum vanille
or Soft Italian-Style Vanilla Flavoured Ice Cream

ou Tarte aux pommes, glace parfum vanille
or Apple Tart, Vanilla-Flavoured Ice Cream

Meal Plans

Menu du Moussaillon

Pour les enfants âgés de 3 à 11 ans
For children ages 3 to 11

30€

Entrée, Plat, Dessert et Boisson

Starter, Main Course, Dessert and Drink

Vittel® (33 cl) ou Minute Maid Orange, Pomme ou Lait (20 cl)
Autre boisson fraîche (25 cl) sur demande et en remplacement du produit proposé.
Vittel® (33 cl) or Minute Maid Orange, Apple or Milk (20 cl)
A different cold drink (25 cl) may replace a similar item on request.

Entrées Starters

Soupe de saison
Seasonal Soup

ou Dips de légumes et La Vache qui rit® aux herbes
or Vegetable Sticks with a The Laughing Cow® Herb Dip

Plats Main Courses

Piccata de volaille, écrasée de pommes de terre et petits légumes
Chicken Piccata, Mashed Potato and Baby Vegetables

ou Dos de cabillaud rôti, riz et légumes
or Roast Cod Fillet, Rice and Vegetables

ou ✔ Linguini aux légumes et pistou rouge
or Linguine with Vegetables and Red Pesto

Desserts

Coupe de glace à l'italienne, parfum vanille
Soft Italian-Style Vanilla Flavoured Ice Cream

ou Salade de fruits
or Fruit Salad

ou Yacht au chocolat et son matelot en muffin
or Chocolate Yacht and its Muffin Mate

ou / or

✔ Menu Disney Check

Dips de légumes et La Vache qui rit® aux herbes
Vegetable Sticks with a The Laughing Cow® Herb Dip

Dos de cabillaud rôti, riz et légumes
Roast Cod Fillet, Rice and Vegetables

ou ✔ Linguini aux légumes et pistou rouge
or Linguine with Vegetables and Red Pesto

Salade de fruits
Fruit Salad

Vittel® (33 cl)

Ce menu (sans modification) comprend au moins 2 portions de fruits et légumes et est faible en graisses saturées
This menu (without substitution) contains at least 2 servings of fruit and vegetables and is low in saturated fat.