




Les Entrées

Boudin épicé et saucisse boucanée, achard de légumes à la créole	18€
 Salade de quinoa, vinaigrette noix de cajou épicée	17€
Chiquetaille de volaille boucanée à la papaye verte	18€
Créole de crevettes et écrasée d'avocats à l'antillaise, vinaigrette de passion	19€
Accras de morue, manioc frit, sauce tamarin et salade de chou à la créole	18€
Céviché de thon blanc, coriandre, citron vert et taco frit	19€
Soupe des îles au poisson	18€

Les Plats

 Curry de légumes, lentilles et banane plantain	32€
Filet de wahoo grillé, écrasée de patates douces, salade de carottes multicolores acidulées	38€
Pavé de mahi-mahi cuit au four, sauce coco et poivrons	36€
Colombo de poulet, crevette et riz du Capitaine	36€
Porc grillé à la jerk, sauce antillaise aux agrumes	38€
Fondant de bœuf au tamarin, patates douces, salsa de jalapeños	38€
Filet de poisson-perroquet grillé, sauce chien et gâteau de banane plantain à la coriandre	41€

Les Desserts

Riz au lait des îles : riz au lait, compotée de mangues	15€
 Soupe de fruits exotiques, sucre muscovado et émulsion de noix de coco-cajou	15€
Tarte au chocolat parfum de fève Tonka, glace vanille et sirop épicé	16€
Mœlleux de patates douces au noix de pécan caramélisées	16€
Sablé ananas rôti, crème fouettée à la vanille bourbon	16€
Le Sorbet des Mers : sablé, sorbet fruit de la passion, écrasée de bananes au citron vert et crème fouettée vanillée	15€

Nous vous suggérons d'accompagner votre dessert avec un verre de Captain Morgan Original Spiced Gold. Découvrez ce spiritueux à base de rhum des caraïbes aux notes de vanille et d'épice douce. 4 cl 12€



Célébrez votre Anniversaire 35€ en notre compagnie

et commandez votre dessert d'Anniversaire en début de repas !
Dessert jusqu'à 8 personnes

Boissons fraîches

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


Eaux minérales

	33 cl	50 cl	100 cl
Vittel®		4€	5€
S.Pellegrino®		4,5€	5,5€
Perrier®		4€	

Vins

	75 cl
Blanc : Bordeaux AOC - Entre Deux Mers - Cuvée Clémence	25€
Rosé : Pays d'Oc IGP - Gris Blanc	25€
Rouge : Médoc AOC - Montfort-Bellevue	29€
Rouge : Bourgogne AOC - Pinot noir - Domaine Hudelot Bajard	37€
Rouge : Côtes du Rhône AOC - Esprit Rouge - Brotte	43€

Prix nets

 Suggestion végétarienne

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.



Le paiement sans contact sera encouragé


Meat Plans

Menu Trésor des Pirates


45€

Entrée, Plat et Dessert
(boisson non comprise)


Entrées

Boudin épicé et saucisse boucanée, achard de légumes à la créole
 Salade de quinoa, vinaigrette noix de cajou épicée
OU Chiquetaille de volaille boucanée à la papaye verte
OU Soupe des îles au poisson

Plats

 Curry de légumes, lentilles et banane plantain
OU Pavé de mahi-mahi cuit au four, sauce coco et poivrons
OU Colombo de poulet, crevette et riz du Capitaine
OU Porc grillé à la jerk, sauce antillaise aux agrumes

Desserts

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

Meat Plans


Menu du Moussaillon

25€

Pour enfants âgés de 3 à 11 ans

Entrée, Plat, Dessert et Boisson
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.

Menu Disney Check

 Tartare de légumes
et Pâtes, sauce tomate aux légumes
et Smoothie aux fruits
et Vittel® (33 cl)

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

Entrées

Roulé au thon et  Kiri OU  Tartare de légumes
OU  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




Consultez le menu


Starters

Spiced Black Pudding and Smoked Sausage, Creole-Style Pickled Vegetables	€18
 Quinoa Salad, Spicy Cashew Dressing	€17
Smoked Chicken Chiquetaille with Green Papaya	€18
Shrimp Creole and Caribbean Smashed Avocado, Passion Fruit Dressing	€19
Cod Fritters, Fried Cassava, Tamarind Sauce and Creole Cabbage Salad	€18
White Tuna Ceviche, Coriander, Lime and Fried Taco	€19
Island-Style Fish Soup	€18

Main Courses

 Vegetable Curry, Lentil and Plantain	€32
Grilled Fillet of Wahoo, Sweet Potato Mash, Tangy Multicoloured Carrots	€38
Oven-Baked Mahi-Mahi Fish Steak, Coconut Sauce and Bell Peppers	€36
Caribbean Chicken, Prawn and the Captain's Rice	€36
Grilled Jerk Pork, Caribbean Citrus Sauce	€38
Tender Beef with Tamarind Sauce, Sweet Potatoes, Jalapeño Salsa	€38
Grilled Parrot Fish Fillet, Spicy Creole Sauce, Plantain and Coriander Cake	€41

Desserts

Island-Style Rice Pudding: Rice Pudding, Mango Purée	€15
 Exotic Fruit Soup, Muscovado Sugar, Coconut and Cashew Emulsion	€15
Tonka Bean Flavoured Chocolate Tart, Vanilla Ice Cream and Spice-Infused Syrup	€16
Sweet Potato and Caramelised Pecan Lava Cake	€16
Shortbread, Roasted Pineapple, Bourbon-Vanilla Whipped Cream	€16
Sorbet of the Seas: Shortbread, Passion Fruit Sorbet, Smashed Banana and Lime, Whipped Vanilla Cream	€15

We suggest you enjoy your dessert accompanied by a glass of Captain Morgan Original Spiced Gold.
This is a Caribbean Rum-Based Spirit with Notes of Vanilla and Sweet Spices
4 cl €12



Celebrate your
Birthday €35
with us

Don't forget to order your birthday dessert before your meal!
Dessert for up to 8 people

Cold Drinks

Coca-Cola ORIGINAL, Coca-Cola SANS SUCRES (33 cl)	€5
Fanta Orange SANS SUCRES, Sprite SANS SUCRES (33 cl)	€5
FuzeTea Peach Black Tea (33 cl)	€5
Minute Maid Orange, Apple (25 cl)	€5


Mineral Waters

	33 cl	50cl	100 cl
Vittel®	€4	€5	
S.Pellegrino®	€4,5	€5,5	
Perrier®	€4		

Wine Selection

	75 cl
White : Bordeaux AOC - Entre Deux Mers - Cuvée Clémence	€25
Rosé : Pays d'Oc IGP - Gris Blanc	€25
Red : Médoc AOC - Montfort-Bellevue	€29
Red : Bourgogne AOC - Pinot noir - Domaine Hudelot Bajard	€37
Red : Côtes du Rhône AOC - Esprit Rouge - Brotte	€43

Tax Included

 Vegetarian Suggestion

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.



Contactless payment
will be encouraged


Meal Plans

Pirate's Treasure Menu


€45

Starter, Main Course and Dessert
(drink not included)


Starters

Spiced black pudding and smoked sausage, Creole-Style Pickled Vegetables
or  Quinoa Salad, Spicy Cashew Dressing
or Smoked Chicken Chiquetaille with Green Papaya
or Island-Style Fish Soup

Main Courses

 Vegetable Curry, Lentil and Plantain
or Oven-Baked Mahi-Mahi Fish Steak, Coconut Sauce and Bell Peppers
or Caribbean Chicken, Prawn and the Captain's Rice
or Grilled Jerk Pork, Caribbean Citrus Sauce

Desserts

Island-Style Rice Pudding: Rice Pudding, Mango Purée
or  Exotic Fruit Soup, Muscovado Sugar, Coconut and Cashew Emulsion
or Shortbread, Roasted Pineapple, Bourbon-Vanilla Whipped Cream

Meal Plans

Moussaillon Menu

€25

For children ages 3 to 11



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

Disney Check Menu

 Vegetable Tartare
or Pasta with a Tomato and Vegetable Sauce
or Fruit Smoothie
or Vittel® (33 cl)

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

Starters

Tuna and Kiri Roll or  Vegetable Tartare
or  Tomato and Quinoa Salad

Main Courses

Coconut-Crusted Chicken or Mahi-Mahi Fillet
Choice of a Side Dish: Rice, Sweet Potato Mash or Green Vegetables
or Pasta with a Tomato and Vegetable Sauce

Desserts

Vanilla Rice Pudding with Caramel Sauce
or Fruit Smoothie or Fruit Minestrone
or Mousse Ahoy!
Milk Chocolate Cream Dessert, Almond and Cocoa Biscuit, Banana Compote



Check out our menu