




Entrées

 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, manioc frit, sauce tamarin et salade de chou-fleur à la créole.....	18€
Céviché de thon blanc, coriandre, citron vert et taco frit.....	19€
Soupe des îles au poisson.....	18€
Boudin épicé et saucisse boucanée, achard de légumes à la créole ...	18€

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, compotée de poivrons, sauce coco et riz du capitaine.....	36€
Colombo de poulet, crevette et riz du capitaine.....	36€
Porc grillé à la jerk, sauce antillaise aux agrumes, purée de petits pois et laitue grillée.....	38€
Fondant de bœuf au tamarin, salsa de jalapeños et purée de patates douces.....	38€
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€
 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€
Mœlleux de patates douces aux noix de pécan caramélisées.....	16€
Sablé ananas rôti, crème fouettée à la vanille bourbon.....	16€
Le Sorbet des mers : sablé, sorbet fruits 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

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

Prix nets

* Produit décongelé

 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

Meâl 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  Salade de quinoa, chou et carottes, vinaigrette à la mangue épicée
ou Boudin épicé et saucisse boucanée, achard 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  Curry de légumes, lentilles et banane plantain
ou Porc grillé à la jerk, sauce antillaise aux agrumes, purée de petits pois et laitue grillée

Desserts

Riz au lait des îles : riz au lait, compotée de mangues

ou  Soupe de fruits exotiques, sucre muscovado et émulsion de noix de coco-cajou
ou Sablé ananas rôti, crème fouettée à la vanille bourbon

Meâl Plans

Menu du Moussaillon

30€

Pour enfants âgés de 3 à 11 ans

Entrée, Plat, Dessert et Boisson

Vittel® (33 cl) ou Minute Maid Orange ou Pomme (25 cl) ou Lait (20 cl)
Autre boisson fraîche (25 cl) sur demande et en remplacement du produit proposé

Menu Disney Check

 Tartare de légumes



Pâtes, sauce tomate aux légumes

Smoothie aux fruits

Vittel® (33 cl)

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

Entrées

Rillettes de thon et  Kiri, chips de galette de blé 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

 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, fried cassava, tamarind sauce and Creole slaw	€18
White tuna ceviche, coriander, lime and fried tacos	€19
Caribbean fish soup	€18
Spiced black pudding and smoked sausage, with Creole-style pickled vegetables	€18

Main Courses

 Vegetable curry and lentil, plantain	€32
Grilled wahoo fillet, crushed sweet potatoes, tangy rainbow carrot salad	€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, Caribbean citrus sauce, puree peas and grilled lettuce	€38
Tamarind beef casserole, jalapeño salsa and sweet potato mash	€38
Roasted king prawns, green papaya, carrot and coriander salad, tropical salsa (mango, ginger, pineapple, chilli), sweet potato fries, tamarind and spring onion sauce	€47

Desserts

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
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 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

Cold Drinks

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

Mineral Waters


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

Wine Selection

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

Tax Included

* Defrosted product

 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

€55


Starter, Main Course and Dessert
(drink not included)

Starters


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

Main Courses

Baked mahi-mahi fillet,
stewed peppers, coconut sauce and captain's rice
or Chicken and prawn Colombo, captain's rice
or  Vegetable curry and lentil, plantain
or Grilled jerk pork, Caribbean citrus sauce,
puree peas and grilled lettuce

Desserts

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 Orange or Apple (25 cl) or Milk (20 cl)
A different soft drink (25 cl) may replace a similar item on request.

Disney Check Menu

 Vegetable tartare
Pasta, tomato sauce with vegetables
Fruit smoothie
Vittel® (33 cl)

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

Starters

Potted tuna and  Kiri, whole wheat tortilla chips or  Vegetable tartare
or  Quinoa and tomato salad

Main Courses

Coconut-crusted chicken fillet or Mahi-mahi fillet
Choice of side: rice, sweet potato mash, mixed green vegetables
or Pasta with a tomato

Desserts

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



Check out our menu