

Horaires d'ouverture 18h - 22h30

Opening hours 6 pm - 10.30 pm

Meal Plans

Entrées
Starters

Chair de crabe, purée d'avocat à la crème,
vinaigrette citronnée aux poivrons, tomates et cumin 18€
Crab Meat, Creamy Avocado Purée,
Lemon Vinaigrette with Peppers, Tomatoes and Cumin

VEGAN Soupe de lentille corail aux épices douces,
lait de coco et coriandre 17€
Coral Lentil Soup with Mild Spices, Coconut Milk and Coriander

Tarte fine au chèvre frais, tomate et roquette 17€
Goat's Cheese Tart with Tomato and Rocket Salad

Salade de choux aux algues wakamé,
cranberries et poulet mariné au soja et sésame 18€
Cabbage Soup with Wakame Algae,
Cranberries and Soy-Sesame Marinated Chicken

Housemade "New England Clam Chowder"
Velouté de palourdes aux pommes de terre et poitrine fumée 19€
Housemade "New England Clam Chowder"
Cream of Clam, Potatoes and Smoked Ham

Lamelles d'encornets panés et frits au piment d'Espelette
et sauce tartare 19€
Breaded and Fried Squid Strips with Espelette Pepper and Tartar Sauce

Plats
Main Courses

Filet de merlu en croûte d'olives noires, anchois et parmesan,
écrasée de pommes de terre et coulis de tomate 35€
Hake Filet in a Black Olive, Anchovy and Parmesan Crust,
Mashed Potatoes and Tomato Coulis

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

VEGAN Conchiglioni aux courgettes, artichauts et olives kalamata,
sauce tomate 32€
Conchiglioni Pasta Shells Stuffed with Zucchini,
Artichokes and Kalamata Olives, Tomato Sauce

Chaudrée de la mer
Saumon, cabillaud, moules, gambas, pommes de terre,
carottes et sauce crustacés safranée 40€
Seafood Chowder
Salmon, Cod, Mussels, Gambas, Potatoes,
Carrots and Saffron-Flavoured Shellfish Sauce

Noix d'entrecôte Angus, pommes de terre au Boursin et cheddar,
sauce au poivre 45€
Angus Sirloin Steak, Potatoes with Boursin and Cheddar, Pepper Sauce

Volaille fermière en fricassé aux légumes de saison 32€
Free-Range Chicken Fricassée with Seasonal Vegetables

Côte de veau, poêlée de pommes de terre et champignons à l'ail
et au persil, jus à la sauge 43€
Veal Cutlet, Pan-Fried with Potatoes and Mushrooms, Garlic and Parsley, Sage Jus

Desserts

"La Boussole du Capitaine" 16€
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

VEGAN Pavlova végane aux fruits du moment 18€
Vegan Pavlova Made with Seasonal Fruits

Entremet à la vanille, insert confit de myrtilles et cassis,
fruits rouges et crumble aux amandes 18€
Vanilla Entremet, Candied Blueberry and Blackcurrant Centre,
Berries and Almond Crumble

Coulant au chocolat tiède, crème glacée à la vanille 16€
Warm Chocolate Lava Cake, Vanilla Ice Cream

Finger café chocolat-noisettes 15€
Coffee Chocolate-Hazelnut Finger

Glace à l'italienne parfum vanille, coulis de framboise,
brisures de cookies et brisures de caramel croquant avec du chocolat au lait 16€
Vanilla Italian-Style Ice Cream, Raspberry Coulis, Cookie Crumbs
and Crunchy Caramel Bits with Milk Chocolate

Tarte fine aux pommes, crème fouettée myrtille 16€
French-Style Apple Tart, Blueberry Whipped Cream

Vins & Boissons
Wine & Drinks

Blanc / White : AOC Chablis - La Pierrelée - La Chablisienne 37,5 cl 24€ 75 cl 43€
Rosé : AOP Côtes de Provence - Minuty - Prestige rosé 27€ 38€
Rouge / Red : AOC Bordeaux - Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild 38€

Bières et cidre / Beers and cider

Pression / Draught 25 cl 50 cl
1664® Premium 6,5€ 9,8€
Bouteille / Bottle 33 cl
Heineken 8,5€
Grimbergen d'Abbaye blonde 8,5€
Cidre / Cider 33 cl
La Mordue Original - Cidre aromatisé 8€

Boissons fraîches / Cold drinks

25 cl 33 cl
Coca-Cola ORIGINAL, Coca-Cola ZÉRO SUCRES, Coca-Cola Cherry 6€
Fanta Orange, Sprite 6€
FuzeTea Pêche Intense, TROPICO Original 5€
Perrier® 5€

Eaux minérales / Mineral water

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

Veggie = Végétarien / Prix nets / 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 / Eau potable à votre disposition.
Tax Included / 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 / Drinking water available.

Menu Régate

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

Vin compris 75€
Wine Included

Entrées
Starters

Salade de choux aux algues wakamé,
cranberries et poulet mariné au soja et sésame
Cabbage Soup with Wakame Algae,
Cranberries and Soy-Sesame Marinated Chicken

ou **VEGAN** Soupe de lentilles corail aux épices douces, lait de coco et coriandre
or Coral Lentil Soup with Mild Spices, Coconut Milk and Coriander

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

Plats
Main Courses

Volaille fermière en fricassée aux légumes de saison
Free-Range Chicken Fricassée with Seasonal Vegetables

ou Filet de merlu en croûte d'olives noires, anchois et parmesan,
écrasée de pommes de terre et coulis de tomate
or Hake Filet in a Black Olive, Anchovy and Parmesan Crust, Mashed Potatoes and Tomato Coulis

ou **VEGAN** Conchiglioni aux courgettes, artichauts et olives kalamata, sauce tomate
or Conchiglioni Pasta Shells Stuffed with Zucchini, Artichokes and Kalamata Olives, Tomato Sauce

Desserts

Coulant au chocolat tiède, crème glacée à la vanille
Warm Chocolate Lava Cake, Vanilla Ice Cream

ou Glace à l'italienne parfum vanille, coulis de framboise,
brisures de cookies et brisures de caramel croquant avec du chocolat au lait
or Vanilla Italian-Style Ice Cream, Raspberry Coulis, Cookie Crumbs
and Crunchy Caramel Bits with Milk Chocolate

ou Tarte fine aux pommes, crème fouettée myrtille
or French-Style Apple Tart, Blueberry Whipped 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 Jus d'orange ou de pomme (25 cl) ou Lait (20 cl)
Autre boisson fraîche (25 cl) sur demande et en remplacement du produit proposé.
Vittel® (33 cl) or Orange or apple juice (25 cl) 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 Jardin de légumes acidulés (carotte, tomate cerise, concombre)
or Tangy Vegetable Garden (Carrot, Cherry Tomato, Cucumber)

ou Torsade à la tomate et à La Vache qui rit®
or Tomato and The Laughing Cow® Cheese Twist

Plats
Main Courses

Ballotine de volaille, noisettes pilées,
écrasée de pommes de terre et petits légumes, sauce champignons
Chicken Pouch, Crushed Hazelnuts, Mashed Potatoes and Mixed Vegetables, Mushroom Sauce

ou Filet de cabillaud façon tempura, frites et citron
or Tempura-Style Cod Fillet, Chips and Lemon

ou **Veggie** Pâtes conchiglioni à la sauce tomate
or Conchiglioni Pasta Shells with Tomato Sauce

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 à décorer
or Chocolate Yacht to Decorate

ou / or

🍷 Menu Disney Check

Jardin de légumes acidulés (carotte, tomate cerise, concombre)
Tangy Vegetable Garden (Carrot, Cherry Tomato, Cucumber)

Veggie Pâtes conchiglioni à la sauce tomate
Conchiglioni Pasta Shells with Tomato Sauce

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.



Célébrez votre Anniversaire en notre compagnie
et commandez votre dessert d'anniversaire en début de repas
Celebrate your Birthday with us.
Don't forget to order your birthday dessert before your meal!

Dessert à partir de 2 personnes / Dessert to share for 2 people or more 25€
Dessert à partir de 6 personnes / Dessert to share for 6 people or more 45€