



CAPTAIN'S QUARTERS

Après avoir vogué
dans les eaux du monde entier,
le capitaine a jeté l'ancre au Captain's Quarter
et vous invite à découvrir ses recettes maritimes :
des notes iodées, salines, océaniques
qui vous ferons voyager.

After sailing
around the world, the captain returned
to Captain's Quarters with is own maritime mixes.
Awash with ocean notes, they'll send your taste buds
on the most delicious of voyages.

COCKTAILS

SIGNATURE



MAUNA LOA 16€

Rhum Tiki Lover Ananas, Amaretto Disaronno, Angostura bitter, jus de citron frais, jus d'ananas*, nectar de fruit de la passion*, sirop de falernum

Pineapple Tiki Lover Rum, Amaretto Disaronno, Bitter Angostura, Fresh Lemon Juice, Pineapple Juice*, Passion Fruit Nectar*, Falernum Syrup



AMERICA 16€

Whiskey Bulleit Rye,
sirop d'érable,
whisky single malt,
cheddar rouge, romarin

Rye Bulleit Whiskey,
Maple Syrup,
Single Malt Whisky,
Red Cheddar, Rosemary

*jus à base de concentré de fruits
Prix nets

**LA RECETTE SECRÈTE
DU CAPITAINE16€**

Trois Rivières Rhum Vieux
de l'Océan, Porto rouge,
liqueur de café

Trois Rivières Old Rum Vieux
de l'Océan, Red Port,
Coffee Liqueur

**ATLANTIC
MARTINI16€**

Gin d'Azur infusé aux Oyster
Leaves, vermouth Noilly Prat,
boisson au citron*

Azur Gin Infused with Oyster
Leaves, Noilly Prat Vermouth,
Lemon Drink*

**RETOUR
DE RÉGATE16€**

Rhum Banks 7, miel,
nectar de cranberry*,
jus de pomme trouble,
cannelle, badiane,
clou de girofle (servi chaud)

Banks 7 Rum, Honey, Cranberry
Nectar*, Troubled Apple Juice,
Cinnamon, Star Anise, Clove
(Served Hot)

À LA FRANÇAISE16€

Cognac Camus Île de Ré
Fine Island,
crème de framboise,
blanc d'œuf, jus de citron frais
et champagne brut

Île de Ré Fine Island Camus
Cognac, Raspberry Liqueur,
Egg White, Fresh Lemon Juice
and Champagne Brut

SICILIAN SUNSET16€

Gin Mare, liqueur Italicus,
tonic méditerranéen, basilic

Mare Gin, Italicus Liqueur,
Tonic Water, Basil



*made from concentrated fruit juice
Tax Included

COCKTAILS

S I G N A T U R E



SANS ALCOOL

NON-ALCOHOLIC

LITTLE SAILOR LEMONADE 12€

Jus de citron frais, boisson au citron vert*, jus d'orange frais,
sirop saveur curaçao bleu, Vittel®

Fresh Lemon Juice, Lime Drink*, Fresh Orange Juice,
Blue Curacao Flavour Syrup, Vittel®

SPRING REGATTA 12€

Ceder's Wild, Martini Floréale, Elderflower Tonic

Wild Ceder's, Floreale Martini, Elderflower Tonic Water

SUMMER REGATTA 12€

Ceder's Wild, Martini Vibrante, Tonic

Wild Ceder's, Vibrante Martini, Tonic Water

VIRGIN MAUNA LOA 12€

Jus d'ananas* et d'orange, nectar de fruit de la passion*,
boisson au citron vert, sirop de falernum

Pineapple* and Orange Juices, Passion Fruit Nectar*,
Lime Drink, Falernum Syrup

COCKTAILS CLASSIQUES

CLASSIC COCKTAILS

NEGRONI 14€

Gin Bombay Sapphire, Martini Rosso, Campari

Bombay Sapphire Gin, Martini Rosso, Campari

OLD FASHIONED 14€

Whiskey Maker's Mark, Angostura bitter, Perrier®, sucre

Maker's Mark Whiskey, Bitter Angostura, Perrier®, Sugar



MOJITO 14€

“THE ORIGINAL”

**Rhum Bacardi Carta Blanca,
Angostura bitter,
feuilles de menthe fraîche,
sirop de sucre de canne,
morceau de citron vert,
Perrier®**

Carta Blanca Bacardi Rum,
Bitter Angostura, Fresh Mint,
Cane Syrup,
Fresh Lime Pieces
Perrier®

ESPRESSO MARTINI 14€

Vodka Grey Goose, liqueur de café,
sirop de sucre de canne, espresso

Grey Goose Vodka, Coffee liqueur,
Cane Sugar Syrup, Espresso Coffee

GIN BASIL SMASH 14€

Gin Bombay Sapphire, basilic, jus de citron frais,
sirop de sucre de canne

Bombay Sapphire Gin, Basil, Fresh Lemon Juice, Cane Syrup

PIÑA COLADA 14€

Rhum Bacardi Carta Blanca, jus d'ananas*, crème de coco

Carta Blanca Bacardi Rum, Pineapple Juice*, Coconut Cream

APEROL SPRITZ 14€

Aperol, Martini Spumante
Prosecco DOC,
tranche d'orange, Perrier®

Aperol, Martini Spumante
Prosecco DOC, Orange Slice,
Perrier®

*jus à base de concentré de fruits
Prix nets

COCKTAILS CLASSIQUES SANS ALCOOL NON-ALCOHOLIC CLASSIC COCKTAILS

VIRGIN LADA 11€

**Jus d'ananas*,
crème de coco**

Pineapple Juice*,
Coconut Cream

VIRGIN MOJITO 11€

**Sirops saveur menthe mojito
et saveur rhum,
feuilles de menthe fraîche,
morceaux de citron vert,
Perrier®**

Rum Flavoured Syrup and
Mojito Mint Flavour Syrup,
Fresh Mint Leaves,
Fresh Lime, Perrier®



*made from concentrated fruit juice
Tax Included

BIÈRES ET CIDRE BEERS AND CIDER

BIÈRES PRESSION

DRAUGHT BEERS	25 cl	50 cl
1664® Premium	6,5€	9€
Brooklyn Defender IPA	7,5€	10€
Grimbergen blonde	7€	9,5€
Bière de Saison	7€	9,5€
1664® Premium 50 cl avec / with Chips Lay's® 		11,5€

BIÈRES BOUTEILLE

BOTTLED BEERS	33 cl
Grimbergen d'Abbaye blanche	8€
Grimbergen d'Abbaye rouge	8€
Heineken	8€
Desperados	8,5€
Corona	8,5€
Guinness Draught 50 cl	9€

CIDRE / CIDER	33 cl
Finnbarra Irish Craft Cider	7,5€



VINS & CHAMPAGNES

WINE & CHAMPAGNE

VINS BLANCS

WHITE WINE

15 cl 75 cl

Cité de Carcassonne IGP - Chardonnay - G. Bertrand 8€ 29€

Sancerre AOC - Château de Sancerre - Sauvignon blanc 11€ 44€

AOP La Clape - Château L'Hospitalet  9€ 38€

VINS ROSÉS

ROSÉ WINE

15 cl 75 cl

Source of Joy - AOP - Languedoc - G. Bertrand  10€ 38€

Côtes de Provence AOC - Prestige de Minuty 10€ 38€

VINS ROUGES

RED WINE

15 cl 75 cl

Cité de Carcassonne IGP - Merlot - G. Bertrand 8€ 29€

Bourgogne - Hautes Côtes de Nuits AOC

Pierre Maizière 11€ 43€

AOP La Clape - Château L'Hospitalet  9€ 38€

CHAMPAGNES

15 cl 75 cl

Pierre Mignon Cuvée Grande Réserve Brut 15€ 66€

Pierre Mignon Cuvée Prestige Rosé 16€ 66€

Moët & Chandon Brut Impérial 65€

Veuve Clicquot Brut Carte Jaune 95€

Taittinger Brut Réserve 75€

Taittinger Rosé Prestige 75€

SPIRITUEUX / SPIRITS

GINS 4 cl

Tanqueray Ten	12€
Mare	12€
Gin d'Azur	12€
Bombay Sapphire	12€

VODKAS 4 cl

Eristoff	10€
Grey Goose Premium	12€

TEQUILA 4 cl

Patrón Silver	11€
---------------------	-----

RHUMS - CACHAÇA

RUMS - CACHACA 4 cl

Rhum Banks 7

Assemblage unique de 7 origines différentes : Trinidad, Jamaïque, Guyane, Barbade, Java, Panama, Guatemala

A Unique Blend of Rums

from 7 Islands: Trinidad, Jamaica, Guiana, Barbados, Java, Panama and Guatemala

Zacapa 23	14€
-----------------	-----

Cachaça Leblon	12€
----------------------	-----

Trois Rivières Rhum Vieux de l'Océan	12€
--	-----

Bacardi Carta Blanca	10€
----------------------------	-----

Bacardi Carta Oro	11€
-------------------------	-----

Bacardi Reserva Ocho	12€
----------------------------	-----

WHISKIES 4 cl

AMÉRICAINS / AMERICANS

Bourbon Marker's Mark	12€
-----------------------------	-----

Jack Daniel's Single Barrel	13€
-----------------------------------	-----

ÉCOSSAIS / SCOTTICH

Scotch Blended

Ballantine's	11€
--------------------	-----

Scotch Malts

Laphroaig 10 ans	12€
------------------------	-----

IRLANDAIS / IRISH

Irish Sexton Whiskey	11€
----------------------------	-----

JAPONAIS / JAPANESE

Hibiki Harmony	17€
----------------------	-----

DIGESTIFS & LIQUEURS

DIGESTIVES & LIQUEURS

4 cl

Cognac Courvoisier VSOP	11€
-------------------------------	-----

Calvados Coquerel	11€
-------------------------	-----

Armagnac Gelas	12€
----------------------	-----

Amaretto Disaronno	11€
--------------------------	-----

Malibu	11€
--------------	-----

Get 27	11€
--------------	-----

Baileys Irish Cream	12€
---------------------------	-----

APÉRITIFS / APERITIVES

Martini Rosso 6 cl	8,5€	Campari 6 cl	8,5€
Martini Bianco 6 cl	8,5€	Porto Graham's Tawny 6 cl	8,5€
Aperol 6 cl	8,5€	Ricard 4 cl	8,5€

BOISSONS FRAÎCHES COLD DRINKS

Coca-Cola ORIGINAL, Coca-Cola SANS SUCRES 33 cl	6€
Fanta Orange, Sprite 25 cl	6€
TROPICO Original 25 cl	5€
FuzeTea Pêche Intense / Peach Black Tea 25 cl	5€
Tonic 20 cl	5€
Tonic Indian, Tonic Elderflower, Tonic Mediterranean	
Bundagerg Ginger Beer 37,5 cl	7€
Perrier® 33 cl	5€

JUS DE FRUITS & NECTAR

FRUIT JUICES & NECTAR	25 cl
Minute Maid Orange, Pomme	6€
Orange, Apple	
Nectar de fruits	4,5€
Fruit Nectar	
Jus d'orange frais	6€
Fresh Orange Juice	
Jus de citron frais 8 cl	5,5€
Fresh Lemon Juice	

EAUX MINÉRALES

MINERAL WATERS	50 cl
Vittel®	5€
S.Pellegrino®	5,5€

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

LAVAZZA

Espresso 100% Arabica	3,8€
Double Espresso 100% Arabica	5,5€
Café 100% Arabica	5€
Coffee	
Décaféiné	3,5€
Decaffeinated	
Café au lait	5,5€
Coffee with Milk	
Cappuccino	5,5€
Café Viennois	5,5€
Vienna Coffee	
Chocolat Chaud	5,5€
Hot Chocolate	
Chocolat Viennois	5,8€
Vienna Chocolate	
Thé, infusion	5,5€
Tea, Herbal Tea	
Lait froid demi-écrémé 20 cl	3,5€
Cold Milk, Semi-Skimmed	



COCKTAIL CHAUD HOT COCKTAIL

IRISH COFFEE **14€**

**Irish Sexton Whiskey, café, sirop de sucre
de canne et crème fouettée**

Irish Sexton Whiskey, Coffee, Cane Syrup
and Whipped Cream

SNACKS




À L'HEURE DE L'APÉRITIF !
IT'S COCKTAIL TIME!

**PLANCHE DE LA MER,
IDÉALE À PARTAGER** 17€

Saumon fumé et flétan fumé, crème acidulée à l'aneth,
rillettes de crabe et crevettes marinées aigre-doux

Smoked Salmon and Smoked Halibut, Sour Dill Cream,
Crab Rillettes and Sweet and Sour Marinated Shrimps

CHIPS LAY'S  4,5€

LAY'S POTATO CRISPS



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.

SANDWICHS FROIDS COLD SANDWICHS

Servis jusqu'à 22h30 / Served until 10:30 pm

SANDWICH AU SAUMON
LÉGÈREMENT ÉPICÉ 14€

SOFTLY SPICY SALMON SANDWICH

Saumon, **Kiri**, carottes, courgettes et roquette

Salmon, Kiri®, Carrots, Zucchini and Rocket Salad

SANDWICH VÉGÉTAL  14€
VEGETAL SANDWICH

Pain aux flocons de pommes de terre, avocat, salade mâche,
concombre, radis, sauce tomates confites, basilic, ail

Bread with Potato Flakes, Avocado, Lamb's Lettuce, Cucumber,
Radish, Tomato Confit Sauce, Basil, Garlic

SANDWICH POULET 14€
CHICKEN SANDWICH

Poulet, cheddar, tomate et roquette

Chicken, Cheddar Cheese, Tomato and Rocket Salad

SALADE ET SNACK SALAD AND SNACK

SALADE MÉDITERRANÉENNE  12€
MEDITERRANEAN SALAD

Roquette, concombre, olives, poivrons, oignons rouges, tomates,
tofu fumé et huile d'olive

Rocket Salad, Cucumber, Olives, Peppers, Red Onions,
Tomatoes, Smoked Tofu and Olive Oil

PAIN À L'AIL / GARLIC BREAD 5€

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.

DESSERTS

CRÈME GLACÉE / ICE CREAM GROM Chocolat ou Vanille / Chocolate or Vanilla Flavours.....	8€
GLACE / ICE CREAM GROM Noisette / Hazelnut Flavour	8€
SORBET GROM	8€
Mangue ou Citron / Mango or Lemon Flavour	
MUFFIN **	6€
PÂTISSERIE DU MOMENT	8€
PASTRY OF THE MOMENT	

FORMULE DU CAPITAINE 19€ CAPTAIN'S MENU

Disponible jusqu'à 22h30 / Available until 10:30 pm

SANDWICH AU SAUMON LÉGÈREMENT ÉPICÉ

Saumon, **Kiri**, carottes, courgettes et roquette

OU SANDWICH VÉGÉTAL 🌱

Pain aux flocons de pommes de terre, avocat, salade mâche,
concombre, radis, sauce tomates confites, basilic, ail

OU SANDWICH POULET

Poulet, cheddar, tomate et roquette

ET BOISSON FRAÎCHE 33 cl

OU EAU MINÉRALE 50 cl

SOFT SPICY SALMON SANDWICH
Salmon, Kiri®, Carrots, Zucchini and Rocket Salad

OR VEGETAL SANDWICH

Bread with Potato Flakes, Avocado, Lamb's Lettuce, Cucumber,
Radish, Tomato Confit Sauce, Basil, Garlic

OR CHICKEN SANDWICH

Chicken, Cheddar Cheese, Tomato and Rocket Salad

AND COLD DRINK 33 cl

OR MINERAL WATER 50 cl

**produit décongelé / Defrosted Product - 🌱 Suggestion végétarienne / Vegetarian Suggestion
Prix nets / Tax Included



DISNEY

NEWPORT
BAY CLUB®