

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 haricots cornille, sauce aux saveurs de poivre de la Jamaïque, fruit de la passion et oignons verts
ou Boudin épicé et saucisse boucanée achards de légumes à la créole

Plats

Pavé de mahi-mahi cuit au four
compotée exotique de poivrons et papaye verte,
sauce au curry et riz du capitaine
ou Colombo de poulet crevette et riz du capitaine
ou  Curry de légumes aux épices colombo et noix de coco,
filet aux protéines de soja et pois
ou Porc grillé à la jerk marinade au poivre de la Jamaïque,
purée de patates douces et pickles de légumes croquants

Desserts

Riz au lait des îles : riz au lait, compotée de mangues
ou  Soupe de fruits exotiques
sucre muscovado et émulsion de coco-cajou
ou Sablé ananas au rhum, crème fouettée au mascarpone
et vanille Bourbon



Pour enfants
âgés de 3 à 11 ans

Meâl Plans

Menu du Moussaillon

30€

Entrée, Plat, Dessert et Boisson

Vittel® 33 cl ou Jus d'orange ou de pomme 25 cl ou verre de lait 20 cl
Autre boisson fraîche 25 cl sur demande et en remplacement du produit proposé

Entrées

Rillettes de thon et  chips de galette de blé
ou  Salade de pois chiches, maïs, comcombre et tomates 
ou  Salade de tomates au quinoa

Plats

Aiguillette de volaille panée à la noix de coco ou Filet de mahi-mahi
sauce au lait de coco et fruit de la passion
Garniture : Riz ou purée de patates douces ou légumes verts
ou Pâtes¹, sauce tomate aux légumes 

Desserts

Riz au lait, coco et vanille, sauce caramel salé
ou Smoothie aux fruits 
ou Minestrone de fruits
ou Le Gouvernail des pirates¹
Entremets au chocolat du jour

Entrées

 Salade de haricots cornille, sauce aux saveurs de poivre de la Jamaïque, fruit de la passion et oignons verts 17€
Chiquetaille de volaille boucanée à la papaye verte 18€
Créole de crevettes et écrasé d'avocats à l'antillaise,
vinaigrette à la passion 19€
Acras de morue sauce au tamarin et achards de légumes à la créole ... 18€
Ceviche de thon blanc coriandre et huile de sésame grillé, mangue,
citron vert et taco frit 19€
Soupe des îles au poisson 18€
Boudin épicé et saucisse boucanée achards de légumes à la créole ... 18€
 Beignets de légumes sauce aigre-douce tomate 17€

Plats

 Curry de légumes aux épices colombo et noix de coco,
filet aux protéines de soja et pois 30€
Filet de wahoo grillé sauce chien, écrasée de bananes plantain
et haricots noirs, salade de carottes acidulées 38€
Pavé de mahi-mahi cuit au four, compotée exotique
de poivrons et papaye verte, sauce au curry et riz du capitaine 38€
Colombo de poulet crevette et riz du capitaine 36€
Porc grillé à la jerk marinade au poivre de la Jamaïque,
purée de patates douces et pickles de légumes croquants 34€
Tentacule de poulpe grillé purée de manioc et pommes de terre,
courge et haricots noirs, aioli à l'encre de seiche 42€
Gambas géantes rôties salade de papaye verte, carotte et coriandre,
condiment exotique (mangue, gingembre, ananas, piment),
frites de patates douces, sauce tamarin et oignons 47€

Desserts

Riz au lait des îles : riz au lait, compotée de mangues 15€
 Soupe de fruits exotiques sucre muscovado et émulsion de coco-cajou .. 15€
Tarte au chocolat parfum de fève Tonka
gel au gingembre et glace vanille 16€
Moelleux de patates douces aux noix de pécan caramélisées 16€
Sablé ananas au rhum, crème fouettée au mascarpone
et vanille Bourbon 16€
Banane rôtie à la vanille Bourbon crème fouettée au mascarpone,
éclats de fruits secs, noix de coco et sorbet passion 16€

Suggestions de la Piraterie

The Kraken Black Spiced 4 cl 12€ - Découvrez ce spiritueux à base de rhum noir épicé et qui offre des notes de cannelle, de girofle et de vanille.



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 ZÉRO SUCRES 33 cl 6€
Fanta Orange SANS SUCRES, Sprite SANS SUCRES 33 cl 6€
FuzeTea saveur pêche 33 cl 6€
Jus d'orange ou de 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 Entre-Deux-Mers - Cuvée Clémence	34€
Rouge : AOC Bourgogne - Pinot Noir - Hudelot-Bajard - Bio	41€
Rouge : AOC Côtes du Rhône - Esprit - Brotte	34€
Rouge : AOC Saint Emilion - Fortin Plaisance	38€
Rosé : IGP Pays d'Oc - Gris Blanc	34€

Prix nets - Veggie = végétarien - Eau potable à votre disposition - ¹ produit décongelé

 Ce menu (sans modification) comprend au moins 2 portions de fruits et légumes et est faible en graisses saturées
Un recueil d'informations 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

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 Veggie Black-eyed peas salad with a sauce flavoured
with Jamaican pepper, passion fruit and spring onions

or Spiced black pudding and smoked sausage
with Creole-style pickled vegetables

Main Courses

Roasted mahi-mahi fillet, pepper and green papaya compote,
curry sauce and Captain Jack's rice

or Chicken and prawn Colombo captain's rice

or VEGAN Vegetable Colombo curry with coconut,
soy and peas protein fillet

or Grilled jerk pork Jamaica pepper marinade, sweet potato mash
and crunchy pickled vegetables

Desserts

Caribbean rice pudding: rice pudding with mango compote

or VEGAN Tropical fruit soup

muscovado sugar and coconut and cashew emulsion

or Rum and pineapple shortbread, mascarpone whipped cream
and Bourbon vanilla



For children
ages 3 to 11

Meal Plans

Moussaillon Menu €30

Starter, Main Course, Dessert and Drink

Vittel® 33 cl or Orange or apple juice 25 cl or glass of milk 20 cl

A different soft drink 25 cl may replace a similar item on request.

Starters

Potted tuna and Kiri whole wheat tortilla chips

or Veggie Chickpea, sweetcorn, cucumber and tomato salad

or Veggie Quinoa and tomato salad

Main Courses

Coconut-crusted chicken fillet

or Mahi-mahi fillet with coconut and passion fruit sauce
Choice of side: rice, sweet potato mash, mixed green vegetables

or Pasta¹ with a tomato and vegetable sauce

Desserts

Coconut and vanilla rice pudding with salted caramel sauce

or Fruit smoothie

or Fruit salad

or Mousse ahoy!¹

Chocolate dessert

Starters

Veggie Black-eyed peas salad, salad with a sauce flavoured
with Jamaican pepper, passion fruit and spring onions 17€

Smoked chicken chiquetaille with green papaya €18

Shrimp creole and Caribbean smashed avocado,
with passion fruit dressing €19

Salt cod fritters tamarind sauce and Creole-style pickled vegetables €18

Albacore tuna ceviche with coriander, toasted sesame oil, mango,
lime and tostados €19

Caribbean fish soup €18

Spiced black pudding and smoked sausage
with Creole-style pickled vegetables €18

VEGAN Vegetable fritters with sweet and sour tomato sauce €17

Main Courses

VEGAN Vegetable Colombo curry with coconut, soy and peas protein fillet .. €30

Grilled wahoo fillet spicy Creole sauce,
plantain and black bean mash and carrot slaw €38

Baked mahi-mahi fillet stewed peppers, coconut sauce
and captain's rice €38

Chicken and prawn Colombo captain's rice €36

Grilled jerk pork Jamaica pepper marinade, sweet potato mash
and crunchy pickled vegetables €34

Grilled octopus cassava and potato mash,
pumpkin and black beans and squid ink aioli €42

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

VEGAN 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

Rum and pineapple shortbread, mascarpone whipped cream
and Bourbon vanilla €16

Roasted banana with Bourbon vanilla whipped mascarpone cream,
chopped nuts, coconut and passion fruit sorbet €16

Pirate's choice

The Kraken Black Spiced 4 cl 12€ - Discover this spirit based on spicy
black rum and which offers notes of cinnamon, clove, and vanilla.



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 ZÉRO SUCRES 33 cl €6

Fanta Orange SANS SUCRES, Sprite SANS SUCRES 33 cl €6

FuzeTea Peach Black Tea 33 cl €6

Orange or apple juice 25 cl €6

Perrier® 33 cl €5

Mineral waters

Vittel® €5

S.Pellegrino® €5,5

Wine selection

White : AOC Entre-Deux-Mers - Cuvée Clémence €34

Red : AOC Bourgogne - Pinot Noir - Hudelot-Bajard - Bio €41

Red : AOC Côtes du Rhône - Esprit - Brotte €34

Red : AOC Saint Emilion - Fortin Plaisance €38

Rosé : IGP Pays d'Oc - Gris Blanc €34

Tax included - Drinking water available - ¹ defrosted product

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