

## Entrées

<b>VEGAN</b> 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 sauce 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€
<b>VEGAN</b> Beignets de légumes sauce aigre-douce tomate.....	18€

## Plats

<b>VEGAN</b> 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 de poivrons, sauce coco et riz du capitaine.....	36€
Colombo de poulet crevette et riz du capitaine.....	36€
Porc grillé à la jerk ketchup de piment doux, purée de patates douces et chips de manioc.....	38€
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 nouveaux.....	47€

## Desserts

Riz au lait des îles : riz au lait, compotée de mangues.....	15€
<b>VEGAN</b> Soupe de fruits exotique 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€
Moelleux de patates douces aux noix de pécan caramélisées.....	16€
Sablé ananas rôti crème fouettée à la vanille bourbon.....	16€
Banane rôtie à la vanille Bourbon crème fouettée au mascarpone, éclats de fruits secs, noix de coco et sorbet passion.....	16€

Nous vous suggérons d'accompagner votre dessert avec un verre de The Kraken Black Spiced Découvrez ce spiritueux à base de rhum noir épicé et qui offre des notes de cannelle, de girofle et de vanille 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 ZÉRO SUCRES 33 cl.....	6€
Fanta Orange SANS SUCRES, Sprite SANS SUCRES 33 cl.....	6€
FuzeTea Pêche Intense 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€

\* produit décongelé - veggie = végétarien - Prix nets - Eau potable à votre disposition

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

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

## Meat 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 **VEGAN** Salade de quinoa chou et carottes vinaigrette à la mangue épicée  
OU Boudin épicé et saucisse boucanée achards 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 **VEGAN** Curry de légumes aux épices colombo et noix de coco, filet aux protéines de soja et pois  
OU Porc grillé à la jerk ketchup de piment doux, purée de patates douces et chips de manioc

## Desserts

Riz au lait des îles : riz au lait, compotée de mangues  
OU **VEGAN** 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

30€

Pour enfants âgés de 3 à 11 ans

Entrée, Plat, Dessert et Boisson

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

## Entrées

Rillettes de thon et **Kiri** chips de galette de blé OU **Veggie** Tartare de légumes   
OU **Veggie** 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



Le paiement sans contact sera encouragé



Consultez le menu

## Starters

<b>VEGAN</b> 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 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
<b>VEGAN</b> Vegetable fritters with sweet and sour tomato sauce .....	€18

## Main Courses

<b>VEGAN</b> 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 .....	€36
Chicken and prawn Colombo captain's rice .....	€36
Grilled jerk pork sweet chilli ketchup, sweet potato mash and cassava crisps .....	€38
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
<b>VEGAN</b> 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
Roasted banana with Bourbon vanilla whipped mascarpone cream, chopped nuts, coconut and passion fruit sorbet .....	€16

We suggest you enjoy your dessert accompanied by a glass of The Kraken Black Spiced Discover this spirit based on spicy black rum and which offers notes of cinnamon, clove, and vanilla 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 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

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

## Wine selection

	75 cl
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

\* defrosted product - Tax included - Drinking water available

 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

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

or Grilled jerk pork sweet chilli ketchup, sweet potato mash and cassava crisps

## Desserts

Caribbean rice pudding: rice pudding with mango compote

or **VEGAN** 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 Orange or apple juice (25 cl) or 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** Vegetable tartare 

or **Veggie** Quinoa and tomato salad

## Main Courses

Coconut-crust chicken fillet or Mahi-mahi fillet  
Choice of side: rice, sweet potato mash, mixed green vegetables

or Pasta with a tomato and vegetable sauce 

## 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



Contactless payment  
will be encouraged



Check out our menu