



LUNGE

Bar le Poséïdon



Horaires d'ouverture – Saison 2026

Service restauration

- Du 11 avril au 4 juillet : de 19h00 à 22h00
- Du 30 août au 20 septembre : de 19h00 à 22h00

Service bar

- Du 11 avril au 20 septembre : de 19h00 à 22h00

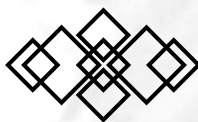
Opening Hours – 2026 Season

Restaurant Service

- From April 11 to July 4: 7:00 pm – 10:00 pm
- From August 30 to September 20: 7:00 pm – 10:00 pm

Bar Service

- From April 11 to September 20: 7:00 pm – 10:00 pm



LOUNGE BAR

Le Poséidon

Bienvenue au lounge bar le poseidon!

Chers matelots, construit en 2017, quelques années suivant la fabuleuse création de l'hôtel cap pirate et du parc pirates Word.

Le 10ème bâtiment du complexe devait posséder son propre thème.« Une bataille de navires »

Le mobilier brûlé à la feuille d'or et les diverses cachettes au trésor dans le sol démontrent des capitaines riches, causes de la bataille.

Les poteaux et vergues cassés suspendus au dessus de vos têtes, agencés aux diverses armes, et boulets de canon encastrés dans le mur envisagent des actions après et féroces...

Le dénouement ne peut être que le coulage du navire dans les profondeurs de poseidon... dont coraux et roches marines s'emparent progressivement de la totalité du bâtiment.

Êtes vous convaincus d avoir vu chaque détail du décor?

Dear sailors, built in 2017, a few years following the fabulous creation of the Cape Pirate Hotel and the Word Pirate Park.

The 10th building of the complex was to have its own theme. "A battle of ships"

The furniture burned with gold leaf and the various treasure hiding places in the floor demonstrate wealthy captains, the causes of the battle.

The broken posts and yards hanging above your heads, arranged with various weapons, and cannon balls embedded in the wall envisage subsequent and ferocious actions...

The outcome can only be the sinking of the ship in the depths of Poseidon... where corals and marine rocks gradually take over the entire building.

Are you convinced you have seen every detail of the decor?



Nos Menus

Menu Poséidon

Entrée + Plat ou Plat + Dessert
27,90€

Entrée + Plat + Dessert
34,90€

Nos Entrées

Nems de poulet
Chicken spring rolls

Œuf parfait, crème de champignons & croûtons de pain
Perfect egg, mushroom cream and bread croutons

Soupe de poissons et crustacés maison, croûtons et aioli
Homemade fish and shellfish soup, with croutons and aioli

Nos Plats

Gnocchis aux tomates cerises rôties et straciatella
Gnocchi with roasted cherry tomatoes and straciatella

Poisson du jour, purée à l'ail et son beurre blanc
Fish of the day, garlic mashed potatoes and beurre blanc

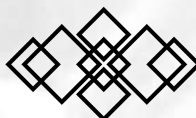
½ Magret de canard, pommes grenailles et sauce du moment
Duck breast, baby potatoes and the chef's sauce of the day

Nos Desserts

Moelleux au chocolat noir, glace vanille Bourbon et coulis de fruits rouges
Dark chocolate fondant, Bourbon vanilla ice cream and red berry coulis

Tiramisu exotique, fruits de la passion et ananas frais
Exotic tiramisu with passion fruit and fresh pineapple

Les 3 boules de glace au choix : (chocolat, vanille, fraise)
Three scoops of ice cream of your choice: (chocolate, vanilla, strawberry)



Notre Carte

Nos entrées

Accras de morue, sauce aigre-douce 8€
Cod accras with sweet and sour sauce

Tempura de crevettes & mayonnaise épicée 12€
Shrimp tempura with spicy mayonnaise

Nems de poulet 12€
Chicken spring rolls

Œuf parfait, crème de champignons & croûtons de pain 12€
Perfect egg, mushroom cream and bread croutons

Soupe de poissons et crustacés maison, croûtons et aioli 14€
Homemade fish and shellfish soup, with croutons and aioli

Les grands classiques

Assiette de Pata Negra 80 g 21€
Pan con tomate and 18-month Pata Negra ham

Terrine de foie gras de canard, chutney & toasts 21€
Semi-cooked duck foie gras, chutney and toast

À partager

Camembert rôti, oignons confits, thym & miel 12€
Roasted Camembert with caramelized onions, thyme and honey

Planche de charcuterie 25€
Charcuterie board

Planche de fromages 25€
Milk cheese board

Panier de frites 6€
Fries

Nos plats

Burger Pulled Pork, sauce BBQ, coleslaw, oignons frits et ses frites 18€
Pulled Pork Burger, BBQ sauce, coleslaw crispy fried onions, served with fries

Gnocchis aux tomates cerises rôties et straciatella 19€
Gnocchi with roasted cherry tomatoes and straciatella

Entrecôte, pommes grenailles et sauce du moment 25€
Ribeye steak, baby potatoes, and the chef's sauce of the day

Poisson du jour, purée à l'ail et son beurre blanc 25€
Fish of the day, garlic mashed potatoes and beurre blanc

Magret de canard, pommes grenailles et sauce du moment 26€
Duck breast, baby potatoes and the chef's sauce of the day

Filet de bœuf, purée à l'ail et jus réduit au thym frais 32€
Beef fillet, garlic mashed potatoes and reduced fresh-thyme jus

Supplément Terrine de foie gras de canard 5€
Supplement duck foie gras terrine



Nos desserts

Moelleux au chocolat noir, glace vanille Bourbon et coulis de fruits rouges 10€

Dark chocolate fondant, Bourbon vanilla ice cream and red berry coulis

Tiramisu exotique, fruits de la passion et ananas frais 10€

Exotic tiramisu with passion fruit and fresh pineapple

Les 3 boules de glace au choix : (chocolat, vanille, fraise) 9€

Three scoops of ice cream of your choice: (chocolate, vanilla, strawberry)

Tartelette aux poires, crème d'amandes et caramel au beurre salé 10€

Pear tartlet with almond cream and salted butter caramel

Brioche perdue chocolat-noisette, accompagnée d'une boule de glace au chocolat 10€

Chocolate-hazelnut French toast, served with a scoop of chocolate ice cream

Menu Moussillons

15€ Plat + dessert + boisson

Plat -*Main course*

Gougeons de poulet et frites

Chicken gougeons and chips

OU

Gougeons de poissons et frites

fish and chips

OU

Pizza Jambon Mozzarella (+2€)

Ham Pizza with Mozzarella (+2€)

Dessert -*Dessert*

Brownie maison au chocolat et chantilly

Homemade chocolate brownie with whipped cream

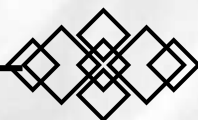
OU

2 boules de glace au choix : (vanille, fraise, chocolat)

2 scoops of ice cream (vanilla, strawberry, chocolate)

Boisson soft

Soft drink



*Gâteaux
d'anniversaire sur
demande 48h à
l'avance*

*Birthday cakes on request 48
hours in advance*

Aperitifs

33cl Heineken sans alcool <i>33cl Non-alcoholic blond beer</i>	4€
2cl Ricard	4€
2 cl Mauresque, Perroquet, tomate <i>Mauresque, Parrot, tomato</i>	4,50€
25cl Paulaner blonde pression <i>25cl Blonde beer pressure</i>	4€
50cl Paulaner blonde pression <i>50cl Blonde beer, pressure</i>	7.80€
5cl Noilly Prat Extra Dry, Ambré ou rouge <i>Noilly Prat Extra Dry, Amber or red</i>	5€
10cl coupe de crémant de Limoux <i>10 cl Muscat St Jean de Minervois organic</i>	6€
10cl Kir royal (Mûre, cassis, pêche) <i>Kir royal (Blackberry, blackcurrant, peach)</i>	7€
33cl Bière artisanale blonde, blanche, IPA, ambrée <i>33cl Local craft beer (blonde, white, IPA, amber)</i>	7€
33cl Bière Desperados	7€
4cl Alcool /Soda (Whisky, Rhum, Gin, Vodka)	7€

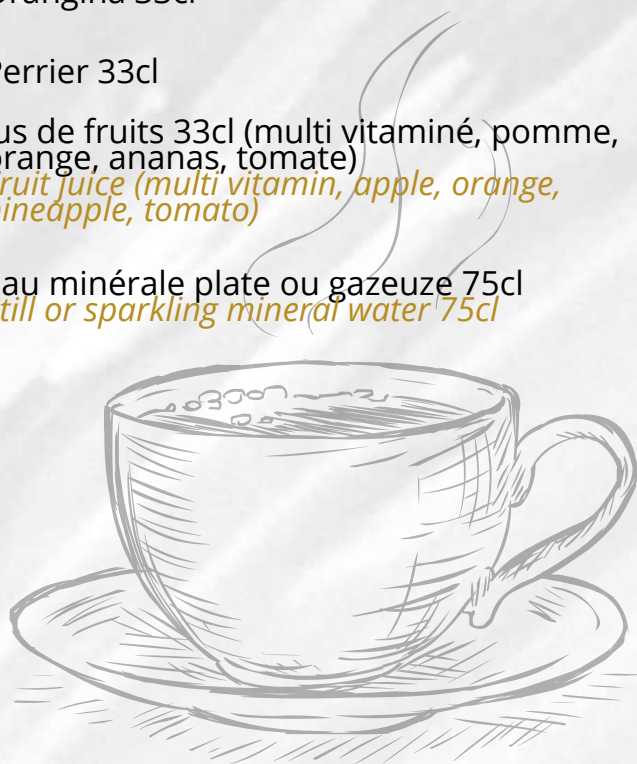
Boissons chaudes-hot drinks

Café ou Déca <i>Coffee or Decaffeinated</i>	2,50€
Noisette <i>Coffee with milk</i>	3€
Café crème <i>Coffee cream</i>	4€
Thés ou infusions <i>Teas or infusions</i>	4€
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	5€
Capuccino	5€



Eaux et softs-Water and softs

Sirops à l'eau (menthe, fraise, grenadine, orgeat, pêche, citron) <i>Syrups (mint, strawberry, grenadine, orgeat, peach, lemon)</i>	3€
Pepsi, Pepsi Max, Pepsi Cherry 33cl	4€
Seven UP 33cl	4€
Ice Tea 33cl	4€
Oasis Tropical, Oasis Violet 33cl	4€
Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes 33cl	4€
Orangina 33cl	4€
Perrier 33cl	4€
Jus de fruits 33cl (multi vitaminé, pomme, orange, ananas, tomate) <i>Fruit juice (multi vitamin, apple, orange, pineapple, tomato)</i>	4€
Eau minérale plate ou gazeuze 75cl <i>Still or sparkling mineral water 75cl</i>	6€



Nos Cocktails

12€

Mojito (Menthe ou Fraise) : Rhum Bacardi, menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse (avec ou sans fraise).

Mojito (Mint or Strawberry): Bacardi Rum, mint, lime, cane sugar, sparkling water (with or without strawberry).

Piña Colada : Rhum Bacardi, jus d'ananas, crème de coco.

Bacardi Rum, pineapple juice, coconut cream.

Gin Tonic : Gin Bombay Sapphire, tonique, rondelle de citron

Gin Tonic: Gin bombay Sapphire, tonic, lemon.

Bikini : rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, parfum pastèque, banane, framboise, tequila, gin et citron.

Guadeloupe rum, alcohol, pineapple juice, watermelon fragrance, banana, raspberry, tequila, gin and lemon.

Sixty-Nine (69) : rhum de Guadeloupe, jus d'ananas, parfum goyave, pitaya et gingembre.

Guadeloupe rum, pineapple juice, guava, pitaya and ginger.

Sex on the Beach : Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de cranberry.

Vodka, peach liqueur, orange juice, cranberry juice.

Melly Berry : Liqueur de framboise, vodka, jus d'ananas, parfum pêche et orange

Raspberry liqueur, vodka, Pineapple juice, peach and orange flavor

Nos Spritz

11€

Martini Fiero Spritz : Martini Fiero, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange.

Martini Fiero, Prosecco, sparkling water, orange slice

St Germain Spritz : Liqueur de fleurs de sureau St Germain, Prosecco, Eau gazeuse

Elder Flower liqueur St Germain, Prosecco, Sparkling water

Collect'Or Spritz : Liqueur pêche de vigne, vanille bourbon et mûre, Prosecco et Eau gazeuse

Peach wine liqueur, bourbon vanilla & blackberry, Prosecco, Sparkling water

Ruby Spritz : Liqueur cerise et fraise des bois, Prosecco et Eau gazeuse

Cherry & wild strawberry liqueur, Prosecco, Sparkling water

COCKTAILS

Nos Mocktails

10€

Virgin Mojito (Menthe ou Fraise) :

Menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse (avec ou sans fraise).

Virgin mojito (Mint or Strawberry): Mint, lime, cane sugar, sparkling water (with or without strawberry)

Coconut King : délice des îles au jus d'ananas et crème de coco.

Island delight with pineapple juice and coconut cream.

Paradise Dream : jus d'ananas, cascade de saveur fraise, framboise et pêche blanche.

pineapple juice, strawberry, raspberry and white peach flavor cascade.

Koyo : cocktail à base de jus de pomme, saveur fraise, melon, banane, citron et vanille.

Kococktail made from apple, strawberry flavor, melon, banana, lemon and vanilla.

Purple : fusion pétillante à base de framboise, fraise, citron, violette, myrtille et mûre).

sparkling fusion of raspberry, strawberry, lemon, violet, blueberry and blackberry).

Caribbean SUN : Tourbillon exotique, jus d'orange, parfums mangue, ananas, kiwi

Exotic swirl, orange juice, mango, pineapple, and kiwi flavors





Vins et champagnes - Wines and champagnes

Au verre - By the glass

12,5cl Vin rosé, blanc ou rouge Languedoc 6€
Languedoc rosé, white or red wine

12,5cl Vin blanc moelleux 7€
Sweet white wine

50cl Pichet (Rouge, rosé, blanc) 15€

Vins rouges - red wines

IGP Pays D'oc **Mas LA CHEVALIERE** Pinot Noir 75cl 22€

AOP Corbière **CASTELMAURE** Ephémère 75cl 25€

AOP Terrasses du Larzac **La Gravette** Seul l'avenir m'intéresse 37€
75cl

AOP Pic Saint Loup **Domaine de Morties** Jamais Content 75cl 58€

Vins blancs - white wines

IGP Pays D'oc **Mas LA CHEVALIERE** Viognier 75cl 22€

IGP Pays D'oc **Mas LA CHEVALIERE** Chardonnay 75cl 22€

IGP Pays D'oc **Mas Neuf** L'inédit blanc moelleux 75cl 23€

AOP Chablis **Les Chamoines** Chablis 75cl 39€

AOP Languedoc **Domaine de Morties** Blanc 75cl 49€

Vins rosés - rosé wines:

AOP Sable de Camargue **Le Pive** Gris 75cl 22€

AOP Sable de Camargue **Le Pive** Gris 150cl 41€

AOP Côte de Provence **Gassier** 75cl 35€

Champagnes - Champagnes

Domaine Drappier Carte d'Or Brut 75cl 69€

Domaine Drappier Blanc de blancs 75cl 72€

Domaine Drappier Rosé Brut Nature zéro dosage 75cl 85€

Domaine Drappier Brut Nature sans sulfite 75cl 85€

Digestifs - Alcool Premium

Vodka :

4cl Vodka BM	7€
4cl Grey Goose	10€

Gin :

4cl Gin Grezan	7€
4cl Gin Bombay Sapphire	10€

Whisky/Bourbon :

4cl Glenturet	12€
4cl Moutarad	12€
4cl Koval	15€

Téquila :

4cl Topinata	7€
4cl Patron Reposado	12€

Rhum :

4cl Captain Morgan Ambré	8€
4cl Compagnie des Indes "West Indies"	8€
4cl El Dorado 12 ans	8€
4cl El Dorado 15 ans	10€
4cl Rum Pyrat	12€
4cl Santa Teresa	12€
4cl El Dorado 21 ans	19€
4cl A1710 Nuée Ardente	20€

Liqueur :

4cl Arancione (Liqueur d'Orange)	7€
4cl Poire Prisonnière	9€

Absinthe :

4cl Berthe de Joux	7€
--------------------	----

Calvados / Armagnac :

4cl Calvados hors d'âge "Lelouvier"	11€
4cl Armagnac hors d'âge 20 ans "Casterede"	12€

Digestifs :

4cl Baileys	7€
4cl Menteuse	7€
4cl Croqueuse	7€
4cl Pulpeuse	7€
4cl Limoncello	7€
4cl Get 27	7€



DIVERTISSEMENTS

- ENTERTAINMENTS

Le lounge bar, ouvert 7j/7, est aussi une salle de repos. Une mini bibliothèque avec romans, livres d'art et de musée est en libre-service 24h/7. Des jeux de société, jeux de cartes et de stratégie sont également à disposition. Merci de les utiliser sur place et de signaler toute perte ou détérioration pour remplacement.

The lounge bar, open 7/7, also serves as a rest area. A mini library with novels, art, and museum books is available 24/7. Board games, card games, and strategy games are also provided. Please use them on-site and report any loss or damage for replacement.

