



DINNER Spectacle

DINNER SHOW

Restaurant Pirates World
Du 4 Juillet au 29 Aout

From July 4 to August 29

Notre dîner-spectacle vous accueille :

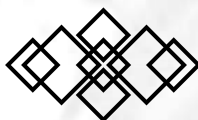
- * Les samedi 4 et dimanche 5 juillet
- * Du mercredi au samedi, du 8 au 31 juillet
- * Du mercredi au dimanche, du 1^{er} au 29 août

Sur réservation
Accueil du public de 19h30 à 20h15.

Our dinner show welcomes you:

- * Saturday July 4th and Sunday July 5th
- * From Wednesday to Saturday, July 8th to July 31st
- * From Wednesday to Sunday, August 1st to August 29th

By reservation only
Guests welcome from 7:30 pm to 8:15 pm



Menu capitaine

39€ Entrée + plat + dessert

Le tarif inclut le dîner ainsi que l'accès au spectacle
The price includes both the dinner and access to the show.

Entrée au choix *Starter of your choice*

Saumon gravlax maison, crème de raifort & pickles d'oignons rouges
House-cured gravlax salmon, horseradish cream & pickled red onions

Œuf parfait, émulsion de champignons & croûtons de pain
Perfect egg, mushroom emulsion and bread croutons

 Carpaccio de betteraves cuites et crues, marinade au vinaigre de cidre & éclats de noisettes torréfiées

Carpaccio of cooked and raw beets, cider vinegar marinade & toasted hazelnut shards

Plat au choix *Main course of your choice*

Joue de bœuf confite longuement, purée de pommes de terre à l'ail, carottes et champignons rôtis

Slow-cooked beef cheek, garlic mashed potatoes, roasted carrots & mushrooms

Filet de daurade Royale, sauce vierge citronnée, purée carotte & patate douce
Royal sea bream fillet, lemon-infused vierge sauce, sweet carrot & sweet potato purée

 Gnocchi, crème de tomates cerises confites & stracciatella
Gnocchi with confit cherry tomato cream & stracciatella cheese

Dessert au choix *Dessert of your choice*

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

Tartelette aux poires, crème d'amandes et caramel au beurre salé
Pear tartlet with almond cream and salted butter caramel

Tous nos plats sont préparés maison à partir de produits frais.
All our dishes are prepared in-house using fresh ingredients.



Menu capitaine

Prénium

39€ Entrée + plat + dessert

Expérience Pirate Premium – Le Lounge du Capitaine

Entrez dans les quartiers privés du Capitaine et vivez une version rare et privilégiée de notre Dîner-Spectacle.

À l'écart de la foule, dans l'atmosphère feutrée du Lounge, vous profitez d'un cadre élégant, inspiré des salons des grands navires pirates, où seuls quelques élus sont conviés.

Cette expérience offre une manière différente et raffinée d'assister au spectacle :

- Accès aux quatre tables exclusives du Lounge, dans un espace intimiste et préservé.
- Rencontre avec les artistes avant le début du spectacle, comme si vous étiez reçus dans les coulisses d'un équipage prestigieux.
- Un petit trésor remis aux enfants, en souvenir de leur passage dans les quartiers du Capitaine.
- L'ambiance unique et calme du Lounge, qui permet de savourer pleinement le dîner tout en profitant d'une perception différente du spectacle.
- Le même menu que le Dîner-Spectacle, servi dans un cadre plus élégant.

Supplément : 25 € par table

Places extrêmement limitées. Réservation fortement conseillée.

Pirate Premium Experience – The Captain's Lounge

Step into the Captain's private quarters and indulge in an exclusive, rarefied version of our Dinner-Show.

In the serene and elegant ambiance of the Lounge, inspired by the grand salons of legendary pirate ships, only a select few are invited to savor this privileged experience.

Discover a refined way to enjoy the spectacle:

- Access to the four exclusive tables of the Lounge, in an intimate and secluded setting.
- A private meeting with the performers before the show, as if welcomed behind the scenes of a prestigious crew.
- A treasured keepsake for children, commemorating their journey through the Captain's quarters.
- A tranquil and enchanting atmosphere, allowing you to fully relish your dinner while perceiving the show from a unique perspective.
- The same gourmet menu as the Dinner-Show, served with elegance in the Lounge.

Supplement: €25 per table

Limited availability – reservations strongly recommended.



Menu Moussailons

17€ Plat + dessert + boisson

Le tarif inclut le dîner ainsi que l'accès au spectacle
The price includes both the dinner and access to the show.

Plat au choix-*Main course of your choice*

Gougeons de poulet et frites

Chicken gougeons and fries

OU

Gougeons de poissons et frites

fish and chips

OU

Pâtes à la bolognaise et emmental râpé

Bolognese pasta and grated emmental



Dessert au choix-*Dessert of your choice*

Brownie maison au chocolat et chantilly

Homemade chocolate brownie with whipped cream

OU

Véritable Sundae maison

Nappage : Caramel, chocolat ou fraise

Authentic homemade Sundae

Topping : Caramel, chocolate or strawberry



Boisson soft aux choix-*Soft drink of your choice:*

Sirops (menthe, fraise, grenadine, orgeat, pêche, citron)

Syrups (mint, strawberry, grenadine, orgeat, peach, lemon)

Perrier, Pepsi, Pepsi Max, Pepsi Cherry,
Seven UP, Ice Tea, Oasis Tropical, Oasis Violet, Schweppes Agrume, Orangina

Jus de fruits (multi vitaminé, pomme, orange, ananas)

Fruit juice (multi vitamin, apple, orange, pineapple)



*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€

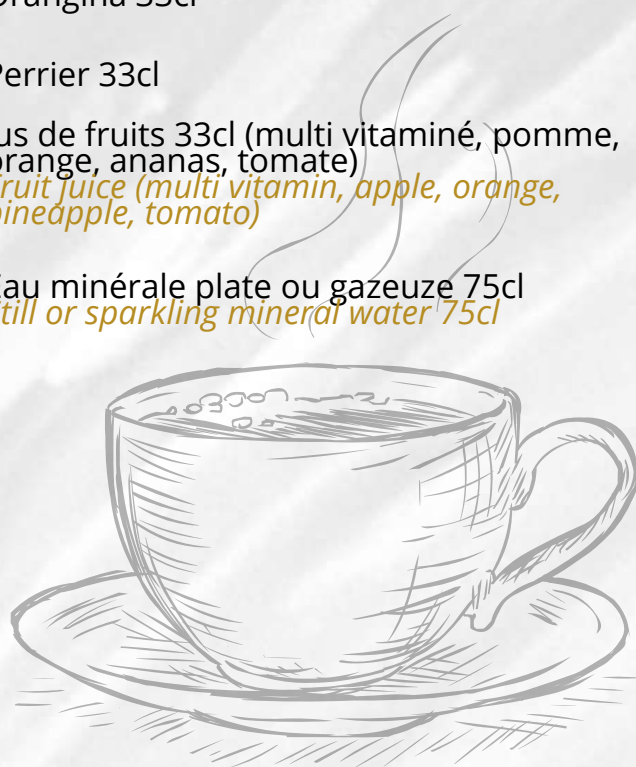
Boissons chaudes-hot drinks

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€

