



DINNER Spectacle

DINNER SHOW

Restaurant Pirates World

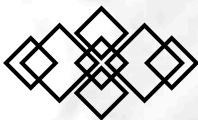
Du 28 Juin au 30 Aout

From June 28 to August 30

Du mercredi au dimanche sur réservation

Accueil du public de 19h30 à 20h15

From Wednesday to Sunday by reservation Public reception
from 7:30 p.m. to 8:15 p.m.



Menu capitaine

39€ Entrée + plat + dessert

Inclus dans la formule demi-pension- *free with halfboard*

Entrée au choix-*Starter of your choice*

Ceviche de Daurade royale, Yuzu, citron vert et comquat, radis, pamplemousse, concombre et jeunes pousses -*Sea bream ceviche, Yuzu, lime and kumquat, radish, grapefruit, cucumber and young shoots*

OU

Tomate, Burrata et boeuf séché (Cecina) -*Tomato, Burrata and dried beef (Cecina)*

OU

Salade de Quinoa, choux rouge, noix de cajou, coriandre et sauce soja -*Quinoa salad, red cabbage, cashew nuts, coriander and soy sauce*



Plat au choix-*Main course of your choice*

Suprême de pintade fermière façon Adobo, purée de patates douce, carottes, haricots mange tout et chips de patates douce -*Adobo-style farmhouse guinea fowl supreme, sweet potato puree, carrots, mange tout beans and sweet potato chips*

OU

Filet de Dorade Sébaste, sauce coco gingembre et citronnelle, chimichurri et riz jasmin -*Back of Sea bream Redfish, coconut ginger and lemongrass sauce, chimichurri and jasmine rice*

OU

Curry de légume -*Vegetable curry*



Dessert au choix-*Dessert of your choice*

Baba au Rhum des îles et chantilly -*Baba with island rum and whipped cream*

OU

Tarte au chocolat, parfum fève Tonka, caramel épicé et glace vanille -*Chocolate tart, Tonka bean flavor, spicy caramel and vanilla ice cream.*

OU

Pavlova aux fruits de la passion -*Passion fruit pavlova*



Menu Moussillons

17€ Plat + dessert + boisson

Inclus dans la formule demi-pension- *free with halfboard*

Plat au choix-*Main course of your choice*

Gougeons de poulet et frites (mayo et ketchup) -*Chicken gougeons and fries (mayo and ketchup)*

OU

Filet d'Aiglefin panné et frites (mayo, ketchup)
Breaded haddock fillet and fries (mayo, ketchup)

OU

Pâtes à la bolognaise et emmental râpé
Bolognese pasta and grated emmental



Dessert au choix-*Dessert of your choice*

Chocolat Paradis-*Chocolate Paradise*

OU

2 boules de glace au choix : (vanille, fraise, chocolat) -*2 scoops of ice cream (vanilla, strawberry, chocolate)*



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

Sirops 33cl (menthe, fraise, grenadine, orgeat, pêche, citron)
Syrups (mint, strawberry, grenadine, orgeat, peach, lemon)

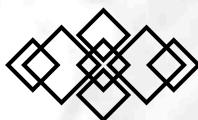
Perrier 33cl, Pepsi 33cl, Pepsi Max 33cl, Pepsi Cherry 33cl,
Seven UP 33cl, Ice Tea 33cl, Oasis Tropical 33cl, Oasis Violet (pomme, cassis,
framboise) 33cl, Schweppes Tonic 33cl, Schweppes Agrumes 33cl, Orangina 33cl

Jus de fruits 33cl (multi vitaminé, pomme, orange, ananas, tomate)
Fruit juice (multi vitamin, apple, orange, pineapple, tomato)



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

Birthday cakes on request 48
hours in advance



Eaux et softs - Water and softs

Sirops 33cl (menthe, fraise, grenadine, orgeat, pêche, citron) 3€
Syrups (mint, strawberry, grenadine, orgeat, peach, lemon)

Perrier 33cl, Pepsi 33cl, Pepsi Max 33cl, Pepsi Cherry 33cl, Seven UP 33cl, Ice Tea 33cl, Oasis Tropical 33cl, Oasis Violet (pomme, cassis, framboise) 33cl, Schweppes Tonic 33cl, Schweppes Agrumes 33cl, Orangina 33cl 4€

Jus de fruits 33cl (multi vitaminé, pomme, orange, ananas, tomate) 5€
Fruit juice (multi vitamin, apple, orange, pineapple, tomato)

Eau minérale plate ou gazeuze 75cl 6€
Still or sparkling mineral water 75cl

Mocktails 9€

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.
Coconut King: Island delight with pineapple juice and coconut cream.

Paradise Dream : jus d'ananas, cascade de saveur fraise, framboise et pêche blanche.
Paradise Dream: pineapple juice, strawberry, raspberry and white peach flavor cascade.

Koyo : cocktail à base de jus de pomme, saveur fraise, melon, banane, citron et vanille.
Koyo: cocktail made from apple, strawberry flavor, melon, banana, lemon and vanilla.

Purple : fusion pétillante à base de framboise, fraise, citron, violette, myrtille et mûre).
Purple: sparkling fusion of raspberry, strawberry, lemon, violet, blueberry and blackberry).

Cocktails 10€

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.
Piña Colada: Bacardi Rum, pineapple juice, coconut cream.

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

Gin Tonic : Gin Bombay Sapphire, tonique, rondelle de citron ou de concombre.
Gin Tonic: Gin bombay Sapphire, tonic, lemon or cucumber slice.

Bikini : rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, parfum pastèque, banane, framboise, tequila, gin et citron.
Bikini: 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.
Sixty-Nine (69): Guadeloupe rum, pineapple juice, guava, pitaya and ginger.

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

Cosmopolitan : Vodka Grey Goose, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron vert.
Cosmopolitan: Vodka Grey Goose, Cointreau, cranberry juice, lime juice.

Sangria Blanca : gin, vin blanc, sirop de canne, gingembre, fruits frais.
Sangria Blanca: gin, white wine, cane syrup, ginger, fresh fruit

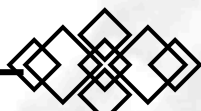
St Germain Spritz : Liqueur de fleurs de sureau St Germain, Prosecco, Eau gazeuse
Elder Flower liqueur St Germain, Prosecco, Sparkling water

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 ou blanche pression <i>25cl Blonde beer pressure</i>	4€
50cl Paulaner blonde ou blanche 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€
5cl Martini Reserva Rubino	6€
10cl Muscat St Jean de Minervois bio <i>10 cl Muscat St Jean de Minervois organic</i>	6€
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 Gorge Fraiche Bière artisanale (blonde, blanche, IPA, ambrée) <i>33cl Gorge fraiche Local craft beer (blonde, white, IPA, amber)</i>	7€
33cl Bière Desperados	7€
33cl Bière Corona	7€
4cl Alcool /Soda (Whisky William lawson's, Rhum Bacardi, Gin Tanqueray, Vodka Eristoff)	9€

Boissons chaudes-hot drinks

Café <i>Coffee</i>	2,50€
Déca <i>Decaffeinated</i>	2,50€
Noisette <i>Coffe 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€



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 Mentouse	7€
4cl Croqueuse	7€
4cl Pulpeuse	7€
4cl Limoncello	7€
4cl Get 27	7€




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

10cl Pétillant rosé Brut 7€
sparkling rosé Brut




Vins pétillants - Sparkling wines 75 cl

Château de la Liquières Vin Mousseux Rosé Brut	25€
Domaine J.Laurens Auriol Blanquette de Limoux zéro dosage	29€
Domaine J Laurens Clos des Demoiselles Crémant de Limoux Brut	34€
Domaine des Prés Lasses Pétillant naturel Brut 	39€
Domaine Drappier Carte d'Or champagne Brut	69€
Domaine Drappier Blanc de blancs champagne Brut	72€
Domaine Drappier Rosé Brut Nature zéro dosage champagne	85€
Domaine Drappier Brut Nature sans sulfite champagne	85€


Vins rouges - red wines 75 cl

Mas Nicolas Cydonia AOP Faugères	21€
Château Anglade Le canon Vin de France 	22€
Domaine de Clovallon Pinot noir vin de France 	24€
Domaine Schisterelle Coup de coeur AOP Faugères	24€
Domaine des Prés Lasses Chemin de Ronde AOP Faugères 	34€
Domaine Binet Jacquet Réserve AOP Faugères 	45€
Château des Estanilles Clos du Fou AOP Faugères 	59€

Vins blancs - white wines 75 cl

Domaine Félines Jourdans Picpoul AOP Picpoul de Pinet	22€
Domaine de Bonne Augure Chardonnay IGP haute vallée de l'Orb 	25€
Domaine de la Tour Pénédesse Viognier IGP côtes de Thongue 	25€
Château de la Liquières Cuvée Cistus AOP Faugères 	34€
Domaine Ollier Taillefer Allegro AOP Faugères	35€

Vins rosés - rosé wines:

Domaine de L'Arbussele Envol AOP Faugères	75 cl	25€
Domaine des Prés Lasses Cuvée Amour AOP Faugères 	75 cl	29€
Domaine Montrose IGP OC Magnum	150 cl	54€
Domaine de Montrose IGP OC Jéroboam	300 cl	115€