



RESTAURANT

Pirates World

Horaires d'ouverture – Saison 2026

- * Tous les dimanches (hors le 5 juillet), lundis et mardis, du 1^{er} au 31 juillet : de 19h00 à 22h00
- * Tous les lundis et mardis, du 1^{er} au 31 août : de 19h00 à 22h00

Opening Hours – 2026 Season

- * Every Sunday (except July 5th), Monday and Tuesday, from July 1st to July 31st: 7:00 pm to 10:00 pm
- * Every Monday and Tuesday, from August 1st to August 31st: 7:00 pm to 10:00 pm



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

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

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

Les Viandes au brasero

Duo saucisse & merguez Grillées au brasero 15€
Sausage & merguez duo

Tartare de bœuf 180gr classique ou cuit aller/retour avec ses frites 19,50€
180g beef tartare, classic or lightly seared, served with fries

Bavette de bœuf – 200 g Servie avec sauce au choix 22€
Beef Flank Steak – 200 g Served with sauce of your choice

Entrecôte – 250 g Servie avec sauce au choix 25€
Ribeye Steak – 250 g Served with sauce of your choice

Magret de canard – 380 g Marqué au brasero, peau croustillante 26€
Duck Breast – 380 g Brasero-grilled, crispy skin

Côte de bœuf grillée – 500 g Cuisson brasero, goût fumé incomparable 39€
Grilled Beef Rib – 500 g Fire-grilled, rich smoky flavor

Tous nos plats sont servis avec une sauce au choix : fromagère, échalote ou poivre ainsi qu'une garniture composée d'une pomme de terre au four et de maïs grillé au brasero.

All our dishes are served with your choice of sauce : cheese, shallot, or pepper along with a baked potato and brasero-grilled corn.



Nos desserts

Pavlova aux fruits rouges <i>Red berry Pavlova</i>	10€
Les 3 boules de glace au choix : (chocolat, vanille, fraise) <i>Three scoops of ice cream of your choice: (chocolate, vanilla, strawberry)</i>	9€
Banoffee, banane, speculoos, chantilly et caramel beurre salé <i>Banoffee, banana, speculoos, whipped cream and salted butter</i>	10€
Brioche perdue nappage chocolat noisette, accompagnée d'une boule de glace au chocolat <i>Chocolate-hazelnut French toast, served with a scoop of chocolate ice cream</i>	10€

Menu Moussaillons

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

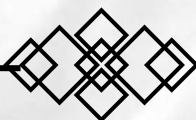
OU

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*

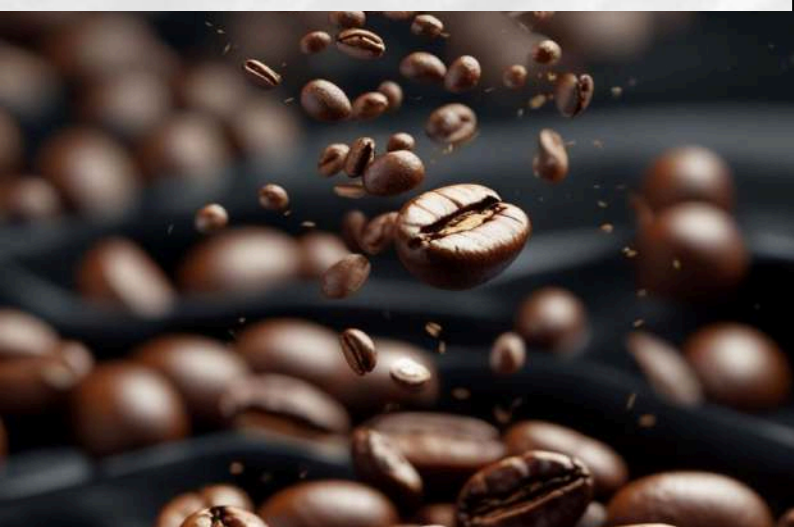
*Birthday cakes on request 48
hours in advance*

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€

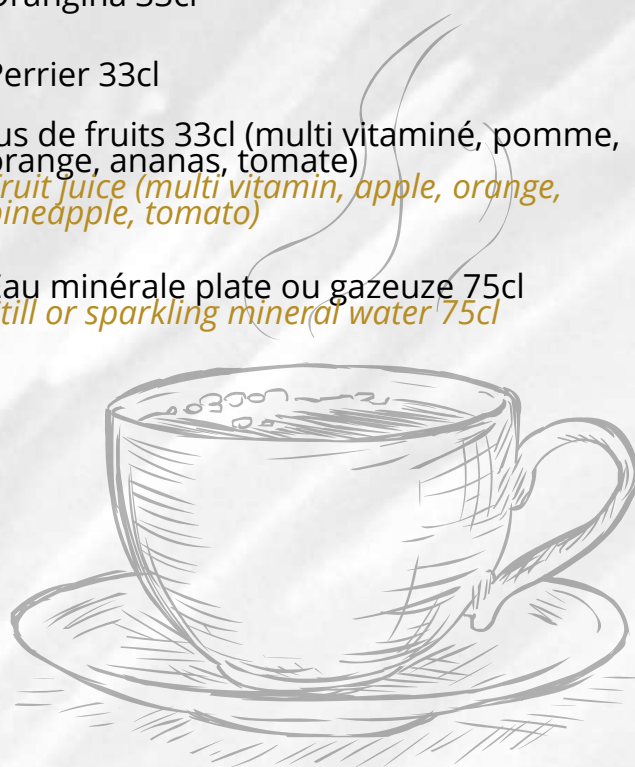
Boissons chaudes-hot drinks

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€

