



RESTAURANT

Pirates World



Du 30 Juin au 25 Aout
Les lundis et Mardis

From June 30 to August 25
Mondays and Tuesdays



A partager - To share

Victuailles de la mer - Sea victuals

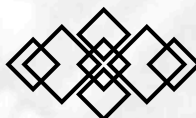
Accras de morue sauce aigre douce <i>Cod accras with sweet and sour sauce</i>	8€
Tielle sétoise et Mesclun <i>Tielle Sète and Mesclun</i>	8€
Les 6 huitres spéciales Bouzigues N°3 <i>The 6 special Bouzigues N°3 oysters</i>	8€
Bouquet de grosses crevettes et aioli <i>Bouquet of large shrimp and aioli</i>	12€
Tempura de crevettes et mayonnaise épicée <i>Shrimp tempura and spicy mayonnaise</i>	14€
Carpaccio de Saint Jacques aux agrumes <i>Scallop carpaccio with citrus fruits</i>	15€
Brochettes de saumon tataki et riz jasmin <i>Salmon tataki and jasmine rice skewers</i>	19€
Ceviche de daurade <i>Sea bream ceviche</i>	19€

Victuailles de la terre - Victuals of the earth

Nems de poulet <i>Chicken spring rolls</i>	14€
Pan con tomate et Pata negra 18 mois <i>Pan con tomate and Pata negra 18 months</i>	14€
Brochettes de poulet barbecue et salade fraîcheur <i>Barbecue chicken skewers and fresh salad</i>	19€
Planche de charcuterie <i>Charcuterie board</i>	25€
Planche de fromages au lait cru <i>Raw milk cheese board</i>	25€
120 gr de terrine de foie gras de canard, chutney et toast <i>semi-cooked duck foie gras, chutney and toast</i>	29€

Accompagnements - Side orders

Pot d'olives Lucques à l'huile d'olive <i>Pot of Lucca olives and olive oil</i>	4€
Panier de frites maison <i>Basket of homemade fries</i>	6€
Pimientos de Padron <i>Padron peppers</i>	7€
Houmous de pois chiches et feta <i>Chickpea and feta hummus</i>	9€
Pêlardons du Mas Rolland et miel de Faugères <i>Pêlardons from Mas Rolland and Faugères honey</i>	9€
Tartines poivrons confits et anchois fumés <i>Candied pepper and smoked anchovy toast</i>	12€
Salade de Quinoa, choux rouge, noix de cajou, coriandre et sauce soja. <i>Quinoa salad, red cabbage, cashew nuts, coriander and soy sauce.</i>	12€
Tomates, Burrata et Cecina <i>Tomatoes, Burrata and Cecina</i>	17€



La lundì Brasero Viande- Monday barbecue

Saucisse 150gr <i>Sausage 150gr</i>	19€
Ribs de porc <i>Pork ribs</i>	22€
Côtes d'agneau x 2 * <i>Lamb chops x 2</i>	25€
Entrecôtes 250gr * <i>ribeye</i>	29€
Côtes de Bœuf 500gr * <i>Beef Ribs 500gr</i>	39€

Garnitures au choix : frites maison, légumes grillés au barbecue, riz, salade
Choice of side dishes: homemade fries, barbecued vegetables, rice, salad

Sauces barbecue, poivre, Fromagère.
Barbecue sauces, pepper, cheese, mint.

*provenance et race selon marché

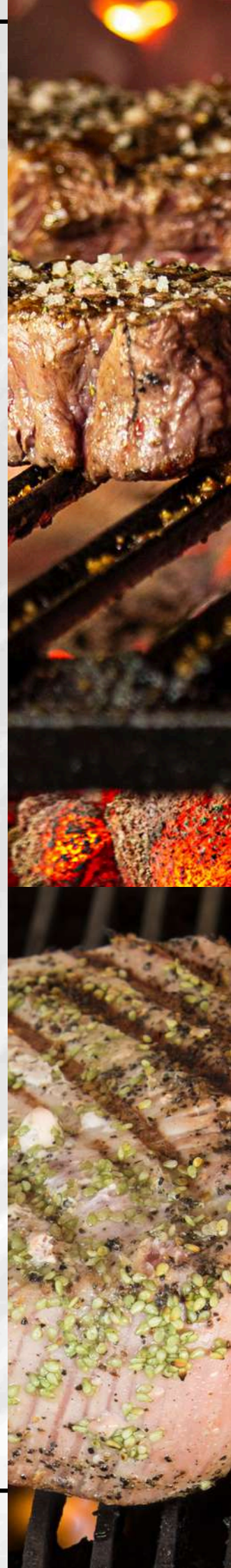
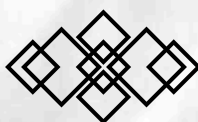
Le mardi Brasero poissons et crustacés Tuesday Fish and shellfish brazier

Seiche +/- 200gr <i>Cuttlefish +/- 200gr</i>	22€
Les 4 gambas tigre <i>The 4 tiger prawns</i>	24€
Pavé de Thon Albacore +/- 200gr <i>Albacore Tuna steak +/- 200gr</i>	29€

Pêche du jour
Catch of the day

Prix au Kg selon cours du jour
Price per Kg according to daily rate

Garnitures au choix : frites maison, légumes grillés au barbecue, riz, salade
Choice of toppings: homemade fries, barbecued vegetables, rice, salad



Desserts - Desserts

Panna cotta myrtilles ou caramel beurre salé <i>Blueberry or salted butter caramel panna cotta</i>	8€
Chocolat paradis <i>Chocolate paradise</i>	8€
Les 3 boules de glace au choix : (chocolat, vanille, fraise) <i>The 3 scoops of ice cream</i>	9€
Coco Loco	10€
Crème brûlée à la vanille Bourbon <i>Bourbon vanilla creme brulee</i>	10€
Baba au Rhum et chantilly <i>Rum Baba and whipped cream</i>	10€

Menu Moussillons

17€ Plat + dessert + boisson

Plat -Main course

Gougeons de poulet et frites (mayo et ketchup)
Chicken gougeons and chips (mayo and ketchup)

OU

Gougeons de poissons et frites (mayo et ketchup)
Chicken fish and chips (mayo and ketchup)

Dessert -Dessert

Chocolat Paradis
Chocolate Paradise

OU

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

Boisson soft
Soft drink

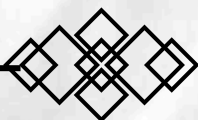


inclus dans demi pension et pension complète - included on half /full board



*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 gazeuse 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€