



# JUNGLE

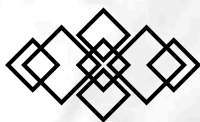
*Bar le Poséïdon*



Service bar de 18h00 à 22h00

Service restauration de 19h00 à 22h00

Bar service from 6:00 p.m. to 10:00 a.m. Catering service  
from 7:00 p.m. to 10:00 p.m.



# 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?*



# 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€

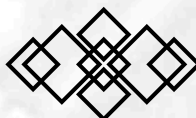
## Accompagnements - Side orders

	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€

 Available 05/07 - 24/08



39€ inclus dans demi pension et pension complète. 39€ included on half /full board



## Desserts - Desserts

Panna cotta myrtilles ou caramel beurre salé 8€  
*Blueberry or salted butter caramel panna cotta*


Chocolat paradis 8€  
*Chocolate paradise*

Les 3 boules de glace au choix : (chocolat, vanille, fraise) 9€  
*The 3 scoops of ice cream*

 Coco Loco 10€

Crème brûlée à la vanille Bourbon 10€  
*Bourbon vanilla creme brulee*

Baba au Rhum et chantilly 10€  
*Rum Baba and whipped cream*

 Available 05/07 - 24/08

### 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*

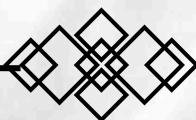


inclus dans demi pension et pension complète - included on half /full board



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

*Birthday cakes on request 48  
hours in advance*



# Cocktails signatures

15€

## *Le baiser du Pirate*

### **The Pirate's Kiss**

(Rhum blanc Bacardi, purée de fruits de la passion, crème coco, jus de citron vert)

*(Bacardi white rum, passion fruit puree, coconut cream, glass of lemon juice)*

## *Le Canonnier*

### **The Cannoneer**

(Rhum vieux, liqueur de café, sirop de sucre de cannes, bitter orange, zeste d'orange)

*(Old rum, coffee liqueur, cane sugar syrup, orange bitters, orange zest)*

## *Le chant des sirènes*

### **The song of the sirens**

(Vodka Grey Goose, shot de champagne, liqueur passion, jus de citron vert, 1/2 fruit de la passion)

*(Vodka Grey Goose, shot of champagne, passion fruit liqueur, lime juice, 1/2 passion fruit)*

## *Tempête tropicale*

### **Tropical storm**

(Rhum blanc Bacardi, purée de fraises, jus de citron vert, sirop de gingembre, feuille de menthe et fraises fraîches)

*(Bacardi white rum, strawberry puree, lime juice, ginger syrup, mint leaf and fresh strawberries)*



## Eaux et softs - Water and softs

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

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)*

**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*

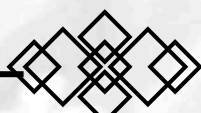
St Germain Spritz : Liqueur de fleurs de sureau St Germain, Prosecco, Eau gazeuse  
*Elder Flower liqueur St Germain, Prosecco, Sparkling water*

## 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 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€
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 :

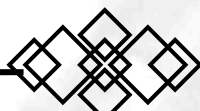
4cl Berthe de Joux	7€
--------------------	----

## 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€

# 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.





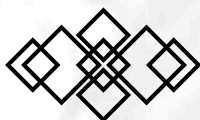
# DINNER

# 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)*

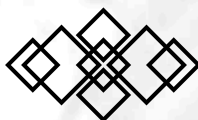


## Boisson soft aux choix -*Soft drink of your choice:*

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€



# 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

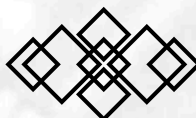
Accras de morue sauce aigre douce <i>Cod accras with sweet and sour sauce</i>	8€
Tielle sétoise et Mesclun <i>Tielle Sète and Mesclun</i>	8€
Les 6 huitres spéciales Bouzigues N°3 <i>The 6 special Bouzigues N°3 oysters</i>	8€
Bouquet de grosses crevettes et aioli <i>Bouquet of large shrimp and aioli</i>	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

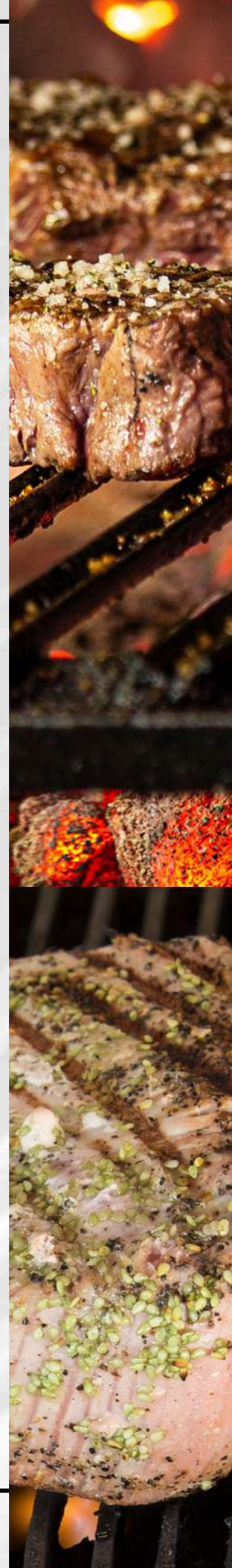
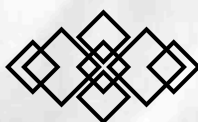
## Le mardi Brasero poissons et crustacés Tuesday Fish and shellfish brazier

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 Moussaillons

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*

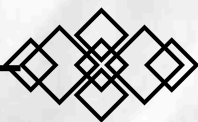


inclus dans demi pension et pension complète - included on half /full board



*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€

# Petits déjeuner

## SERVIS À TABLE

Breakfast served at the table

Toute l'équipe du restaurant O'pirata est heureuse de vous accueillir. Pirates, Forbans et Boucaniers ont toujours festoyé dans les tavernes du 17<sup>ème</sup> siècle (mer des Antilles) où breuvages et victuailles foisonnaient. Venez découvrir le bâtiment, ses 2 tours de guet possèdent un magnifique comptoir cintré et une échoppe, symbolisant ces tavernes. L'arbre et ses racines enveloppant une partie de la superstructure ancrent l'ancienneté du lieu, dont la nature reprend peu à peu ses droits. Pour garantir la fraîcheur des produits et éviter le gaspillage, nous vous proposons un petit déjeuner servi à table.

The entire O'pirata restaurant team is happy to welcome you. Pirates, Rogues and Buccaneers have always feasted in the taverns of the 17th century (West Indian Sea) where drinks and food abounded. Come and discover the building, its 2 watchtowers have a magnificent arched counter and a shop, symbolizing these taverns. The tree and its roots enveloping part of the superstructure anchor the antiquity of the place, where nature is gradually regaining its rights. To guarantee the freshness of the products and avoid waste, we offer you a breakfast served at the table.

## AU CHOIX/

of your choice

### *Petit déjeuner continental / Continental breakfast*

19.00€

Notre formule comprend une boisson chaude et une boisson froide  
Our set menu includes one hot drink and one cold drink

Jus de fruits ou eau minérale 50cl-Fruit juice

Boisson chaude au choix (café, chocolat, thé)-Hot drink (coffee, chocolate, tea)

Fruit frais - Fresh fruit

Panier du boulanger (mini viennoiseries, tartines)-Baker's basket (mini pastries, toast)

Confiture,miel, pâte à tartiner, beurre-Jam, honey, spread, butter

Yaourt au choix (fruits, nature, vanille)-Yogurt (fruit, plain, vanilla) 🍏

### *Petit déjeuner américain / American breakfast*

25.00€

Notre formule comprend une boisson chaude et une boisson froide  
Our set menu includes one hot drink and one cold drink

Jus de fruits ou eau minérale 50cl-Fruit juice

Boisson chaude au choix (café, chocolat, thé)-Hot drink (coffee, chocolate, tea)

Fruit frais - Fresh fruit

2 œufs au choix (au plat, durs, brouillés, omelette nature)

2 eggs of your choice (fried, hard-boiled, scrambled, plain omelette)

Au choix : / Your choice :

2 tranches de bacon, 2 saucisses, hashbrowns ou pommes de terre sautées  
2 slices of bacon, 2 sausages, hashbrowns or fried potatoes

Jambon blanc (cochon ou dinde), jambon de montagne, rosette  
White ham (pork or turkey), mountain ham, rosette

Au choix : / Your choice :

Toasts grillés avec beurre, miel, confiture, pâte à tartiner  
Grilled toasts with butter, honey, jam, spread

Pancake et sirop d'érable, confiture, miel  
Pancake and maple syrup, jam, honey



## *Petit déjeuner diététique / Healthy breakfast*

30.00€

Notre formule comprend une boisson chaude, une boisson froide et un smoothy  
Our set menu includes one hot drink, one cold drink and one smoothy

Jus de fruits pressés ou eau minérale 50cl-Fruit juice

Boisson chaude au choix (café, chocolat, thé)-Hot drink (coffee, chocolate, tea)

Smoothy :

Fraicheur : banane, fruits rouges, lait végétal bio  
Freshness : banana, red fruits, organic vegetable milk

Détox : céleri, concombre, pomme verte, gingembre, citron  
Detox : celery, cucumber, green apple, ginger, lemon

Bowl au choix :

Acai bowl : strawberry, banane, blueberry, acai, cocoanut powder, granola et goji berry

Granola bowl : strawberry, banane, blueberry, apple, cocoanut powder, granola et goji berry

Matcha bowl : strawberry, banane, blueberry, matcha, cocoanut powder, granola et goji berry

Toast of salmon : avocado, one egg, pumpkin seeds and smoked salmon

## *Petit déjeuner enfants 12ans / Breakfast for children 12 years old*

14.00€

Notre formule comprend une boisson chaude et une boisson froide  
Our set menu includes one hot drink and one cold drink

Jus de fruits ou eau minérale 50cl-Fruit juice

Salade de fruits frais-Fresh fruit salad

Au choix : / Your choice :

Céréales et lait (vache ou végétal bio)-Cereals and milk (cow or vegetable organic)

Mini viennoiseries-Mini pastries

(Pâte à tartiner, beurre, confiture, miel-Spread, butter, jam, honey)

Au choix : / Your choice :

Toasts grillés-grilled toast

Pancakes

Puisqu'un pirate doit se sentir comme à la maison, indiquez nous les produits que vous consommez habituellement dans vos logis pour vous le servir, à travers une commande au préalable, de votre petit déjeuner ou sur place (délai, supplément ou à discrétion selon la demande).

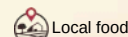
Since a pirate must feel at home, tell us the products you usually consume in your accommodation to serve them to you, to order in advance, for your breakfast or on site (deadline, supplement or at your request). discretion according to need).

## Bonne dégustation et bon appétit !

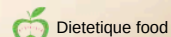
enjoy your meal!



Gluten free



Local food



Dietetic food

Prix TTC-Service compris- VAT and service included



# Service

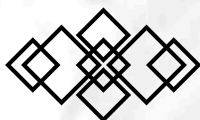


Breuvages et victuailles 24h/24h



Pour toute demande de room service, des frais de livraison de 10 euros seront facturés

For any room service request, a delivery fee of 10 euros will be charged.





# Bocaux 24h/24h



## ENTRÉES (120G)

*STARTERS*

TTC

Houmous au cumin- <i>Cumin hummus</i>	8€
Paté de campagne- <i>Farmhouse pâté</i>	8€
Gaspacho de tomate- <i>Tomato gazpacho</i>	12€

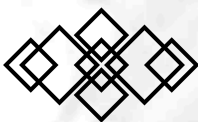
## PLATS (250g-1 portion)

*Main course*

Penne à la sauce bolognaise- <i>Penne with bolognese sauce</i>	18€
Quinoa, aubergines, tomates, crème de brebis au piment d'Espelette- <i>Quinoa, eggplant, tomatoes, sheep's milk cream with Espelette pepper</i>	17€
Confit de bœuf, purée de pomme de terre- <i>Beef confit, mashed potatoes</i>	18€
Rillettes de saumon fumé, houmous de pois chiches et petits pois- <i>Smoked salmon rillettes, chickpea hummus and peas</i>	17€

## DESSERTS (120g)

Petite crème à la vanille de Madagascar- <i>Small vanilla cream from Madagascar</i>	9€
Mi cuit au chocolat Valrhona- <i>Half cooked with Valrhona chocolate</i>	9€





Inclus dans la pension complète : Formule Burger ou Poke + 1 cocktail



Inclus dans la pension complète : Formule Moussaillons + 1 crêpe/pancake

# SNACK

## Îlot Pirate

Pendant les jours d'ouvertures de l'îlot Pirate (12h00-15h00)

TTC

16€

### Formule Poke : 1 Poke + 1 boisson + 1 dessert

Poké au poulet : Quinoa bio, tomates séchées, oignons confits, persil frais, poulet pané croustillant halal et fromage frais, le tout accompagné d'une vinaigrette balsamique.

*Chicken Poke: Organic quinoa, sundried tomatoes, candied onions, fresh parsley, crispy breaded chicken and cream cheese, all served with a balsamic vinaigrette.*

Poké aux crevettes : Quinoa bio, tomates séchées, oignons confits, persil frais, crevettes et dés de feta, le tout agrémenté d'une sauce soja (salée ou sucrée)

*Shrimp Poke: Organic quinoa, sundried tomatoes, candied onions, fresh parsley, shrimp and diced feta, all topped with soy sauce (savory or sweet)*

#### Dessert au choix :

Brownie ou Cookie au chocolat

*Brownie or Chocolate cookie*

Coupelle de fruits frais

*Fruit bowl*

Fromage blanc sucre ou confiture

*White cheese with sugar or jam*

### Formule Hot dog : 1 Hot-dog + 1 frite + 1 boisson

15€

Hot dog, oignons frits, moutarde, ketchup, frites et boissons

*Hot dog, fried onions, mustard, ketchup, fries and drinks*

### Formule burger : 1 burger + 1 frite + 1 boisson

17€

Cheese Burger pain aux graines, 150 gr de steak haché halal, oignons, confits, cornichons, cheddar et sauce burger

*Cheese Burger with seeded bun, 150g minced steak, onions, candied cheese, pickles, cheddar cheese and burger sauce*

Chicken Burger pain aux graines, poulet halal pané croustillant, oignons confits, cornichons, cheddar et sauce burger

*Chicken Burger seed bun, crispy breaded halal chicken, candied onions, pickles, cheddar and burger sauce*

### Formule Moussaillon

11€

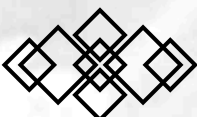
Nuggets de poulet + Frites + Boisson + compote

*chicken nuggets +French fries+Beverage+Compote*

#### Boisson au choix incluse dans la formule :

*drink of your choice included*

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, eau minéral 50cl





39€ inclus dans la demi pension et pension complète  
39€ included on half/full board



inclus dans la demi pension et pension complète : Formule Moussillons  
-12 years old: included on half/full board Moussillons

# LOUNGE

## Bar le Poséidon

05/07 au 30/08 pendant les jours d'ouverture du Lounge bar le Poséidon

### Formule Tapas du Pirate

30€

#### Une entrée au choix-Starter

Accras de morue sauce aigre douce  
*Cod accras with sweet and sour sauce*

Nems de poulet sauce vinaigre de cidre et salade  
*Chicken spring rolls with cider vinegar sauce and salad*

Pimentos de Padrón  
*Padrón peppers*

#### Un plat au choix-main course

Tomates burrata et boeuf séché (Cecina)  
*Burrata tomatoes and dried beef (Cecina)*

Brochettes de poulet barbecue et salade fraîcheur  
*Barbecue chicken skewers and fresh salad*

Brochette de saumon tataki, Riz Jasmin  
*Salmon tataki skewer, Jasmine rice*

#### Un dessert maison au choix-A homemade dessert

Pana Cotta caramel beurre salé ou fruits rouges  
*Pana Cotta salted butter caramel or red fruits*

Chocolat paradis  
*Chocolate paradise*

Baba au rhum et chantilly  
*Baba with rum and whipped cream*

### Formule Moussillons

17€

#### Un plat au choix -Main course

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

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

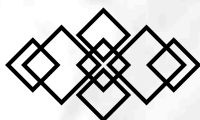
#### Un dessert au choix

Chocolat Paradis  
*Chocolate Paradise*

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

#### Une boisson soft au choix

*Soft drink*



24h/24h

**Boissons softs-Soft drink**

5€

Pepsi ou Pepsi max  
Orangina  
Perrier  
Jus d'orange

**Bière-beer**

Bière locale  
*local beer*

8€

**Digestif-digestive**

10cl Croqueuse, ou 10cl Mentheuse, ou 10cl  
Pulpeuse

10€

**Vins-wines**

75cl vin rosé-*rosé wine*, Petite Jeanne, Domaine  
Pastor AOP faugères

28€

75cl vin blanc-*white wine*, Vallonge Château des  
Estanilles AOP faugères

40€

75cl vin rouge-*red wine*, Chemin de ronde, Prés lasses  
AOP faugères

52€

**Champagne**

75cl Bouteille champagne Brut Charles mignon  
*Bottle Brut champagne*

90€





18h00-22h00

## 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, 4€  
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, 5€  
tomate)  
*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 8€  
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. 8€  
*Coconut King: Island delight with pineapple juice and coconut cream.*

Paradise Dream : jus d'ananas, cascade de saveur fraise, framboise 8€  
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, 8€  
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, 8€  
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 10€  
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. 10€  
*Piña Colada: Bacardi Rum, pineapple juice, coconut cream.*

Martini Fiero Spritz : Martini Fiero, Prosecco, eau gazeuse, tranche 10€  
d'orange.  
*Martini Fiero Spritz: Martini Fiero, Prosecco, sparkling water, orange slice*

Gin Tonic : Gin Bombay Sapphire, tonique, rondelle de citron ou de 10€  
concombre.  
*Gin Tonic: Gin bombay Sapphire, tonic, lemon or cucumber slice.*

Bikini : rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, parfum pastèque, 10€  
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, 10€  
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 10€  
cranberry.  
*Sex on the Beach: Vodka, peach liqueur, orange juice, cranberry juice.*

Sangria Blanca : gin, vin blanc, sirop de canne, gingembre, fruits 10€  
frais  
*Sangria Blanca: gin, white wine, cane syrup, ginger, fresh fruit*

St Germain Spritz : Liqueur de fleurs de sureau St Germain, 10€  
Prosecco, Eau gazeuse  
*Elder Flower liqueur St Germain, Prosecco, Sparkling water*

18h00-22h00

## 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€
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€



# Digestifs - Alcool Premium

18h00-22h00

## 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

18h00-22h00

### 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€

# Room service

## Disponibilité-**Availability**



Disponible 7j/7 24h/24.

*Available 7 days a week 24 hours a day*

## Service adressé à-**Service addressed to**



Tous les résidents de l'hôtel Pirates World, de l'hôtel Cap Pirate et du camping Les Sables D'or.

*All residents of the Pirates World hotel, the Cap Pirate hotel and the Les Sables D'or campsite*

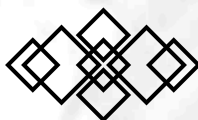
## Service chasseur-**Hunter service**



Pour toute autre demande de room service, nous proposons un service chasseur pour un montant de 50 euros +10% de la valeur du produit demandé.

*For any other room service request, we offer a bellboy service for an amount of 50 euros + 10% of the value of the product requested.*

Prix TTC-Service compris-Price including VAT-Service included



# SNACK

## L'Îlot Pirate

12h00-15h00

TTC

### Poké et salades

11,50€

Poké au poulet : Quinoa bio, tomates séchées, oignons confits, persil frais, poulet pané croustillant halal et fromage frais, le tout accompagné d'une vinaigrette balsamique.

*Chicken Poke: Organic quinoa, sundried tomatoes, candied onions, fresh parsley, crispy breaded chicken and cream cheese, all served with a balsamic vinaigrette.*

Poké aux crevettes : Quinoa bio, tomates séchées, oignons confits, persil frais, crevettes et dés de feta, le tout agrémenté d'une sauce soja (salée ou sucrée)

*Shrimp Poke: Organic quinoa, sundried tomatoes, candied onions, fresh parsley, shrimp and diced feta, all topped with soy sauce (savory or sweet)*



Salade de pâtes : tomates séchées, oignons confits, jambon cru mozzarella et olives noires

*Pasta salad, dried tomatoes, candied onions, raw ham, mozzarella and black olives*



Salade de chèvre : Salade verte, crudités, croûtons croustillants et chèvre, le tout assaisonné d'une vinaigrette balsamique

*Goat cheese salad: Green salad, raw vegetables, crispy croutons and goat cheese, all seasoned with a balsamic vinaigrette*

### Sandwichs - Hot Dog & Chips

Hot dog oignons frits ketchup, moutarde

*Hot dog fried onions ketchup, mustard*

8€

Corn dog

8€



Sandwich thon, mayonnaise, oeuf dur, salade et olives noires

*Tuna sandwich, mayonnaise, hard-boiled egg and black olives -Tuna sandwich, hard-boiled egg mayo*

8€

Sandwich jambon blanc, beurre, emmental, cornichons

*Sandwich with white ham, butter, emmental, pickles*

8€

### Burgers

Cheese Burger pain aux graines, 150 gr de steak haché halal, oignons, confits, cornichons, cheddar et sauce burger

*Cheese Burger with seeded bun, 150g minced steak, onions, candied cheese, pickles, cheddar cheese and burger sauce*

12€

Chicken Burger pain aux graines, poulet pané croustillant halal, oignons confits, cornichons, cheddar et sauce burger

*Chicken Burger seed bun, crispy breaded halal chicken, candied onions, pickles, cheddar and burger sauce*

12€

Chips

2€

4 Nuggets de poulet halal

*Chicken*

5€

Frites

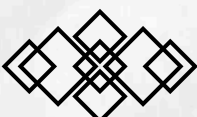
*French fries*

5€



Disponible du 05/07 au 24/08

*Available from 07/05 to 08/24*



12h00-18h00

## Coin sucré-Sweet corner

Crêpe au sucre <i>Sugar pancake</i>	3€
Crêpe Nutella ou confiture ou miel ou marron ou citron <i>Nutella pancake or jam or honey or chestnut or lemon</i>	4€
Gauffre au sucre <i>Sugar waffle</i>	3,50€
Gauffre Nutella <i>Nutella waffle</i>	4,50€
Supplément chantilly <i>Extra whipped cream</i>	0,50€
Tiramisiu en verrine <i>Tiramisu in a glass</i>	4,50€
Fromage blanc sucre ou confiture <i>Cottage cheese sugar or jam</i>	4,50€
Panna cotta caramel beurre salé <i>Salted butter caramel panna cotta</i>	4,50€
Mousse au chocolat noir en verrine <i>Dark chocolate mousse in glass</i>	4,50€
Coupelle de fruits frais <i>Fresh fruit bowl</i>	4,50€
Cookie duo chocolat blanc et noir <i>White and dark chocolate duo cookie</i>	4,50€
Brownie	4,50€



11h00 12h00-15h00

### Formule Enfant 11€

nuggets halal + frites + compote + boisson  
*nuggets + french fries + compote + drink*

### Formule sandwich 15€

Sandwich+dessert+soft ou bière 33cl  
*Sandwich+dessert+soft or 25cl draft beer*

### Formule Hot dog 15€

Hot dog ou corn dog, frites, soft ou bière 33cl  
*Hot dog or corn dog, french fries, soft drinks or 25cl draft beer*

### Formule salade et poke 16€

1 Poke ou salade+dessert+boisson soft  
*Poke or salad +dessert+soft drink*

### Formule Burger 17€

Burger, frites, soft ou bière 33 cl  
*Burger, french fries, soft drinks or 25cl draft beer*

### Burger ou Poke +frites+dessert+cocktail

*Burger or Poke + french fries + dessert + cocktail*

### Formule pension complète-full board :

### Formule Moussaillons + 1 crêpe

*Moussaillons + 1 pancake*

### Formule pension complète-full board :



12h00-18h00

## Eaux et softs - Water and softs

Espresso-Espresso	2,50€
Sirops 33cl (menthe, fraise, grenadine, orgeat, pêche, citron) Syrups (mint, strawberry, grenadine, orgeat, peach, lemon)	3€
Eau minérale 50cl	4€
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	5€

Jus de fruits 33cl (multi vitaminé, pomme, orange, ananas, tomate)	3€
Fruit juice (multi vitamin, apple, orange, pineapple, tomato)	

### Mocktails 8€

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 9€

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.*

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





# 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 :

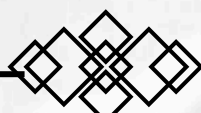
4cl Berthe de Joux	7€
--------------------	----

## 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€



12h00-18h00

## Aperitifs

Ricard 2cl	4€
2 cl Mauresque, Perroquet, tomate <i>Mauresque, Parrot, tomato</i>	4.50€
Bière pression blonde ou blanche 25cl <i>Draft beer 25cl blond or white</i>	4€
Bière pression blonde ou blanche 50cl <i>Draft beer 50cl blond or white</i>	7.80€
Verre de vin 10cl blanc, rouge ou rosé <i>Glass of 10cl white, red or rosé wine</i>	5€
Canette de bière 33cl	5€
4cl Alcool /Soda (Whisky William lawson's, Rhum Bacardi, Gin Tanqueray, Vodka Eristoff)	7€

## Vins pétillants - Sparkling wines 75 cl

Carte d'Or, domaine Drappier champagne Brut	69€
Blanc de blanc, domaine Drappier champagne Brut	72€
Rosé, domaine Drappier Brut Nature zéro dosage champagne	85€
Brut Nature sans sulfite, domaine Drappier, champagne	85€



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

*Birthday cakes on request 48  
hours in advance*

Selon la consommation, une consigne peut vous être demandée.

*Depending on consumption, a deposit may be requested.*

