



Petit-déjeuner / Breakfast



- MENU BUFFET A VOLONTE -
- ALL-YOU-CAN-EAT BUFFET MENU -

24€ (+13 ANS-YEARS) / 14€ (6-12 ANS-YEARS) / GRATUIT-FREE (0-5 ANS-YEARS)

Toute l'équipe du restaurant O'pirata est heureuse de vous accueillir. Pirates, Forbans et Boucaniers ont toujours festoyé dans les tavernes du 17^{ème} 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 votre petit déjeuner, un buffet est à votre disposition regroupant 90 produits pour répondre à tous les besoins... selon les saisons et le marché, la liste non exhaustive ci-dessous peut évoluer et nous garantissons un plafonnement à 5% en rupture de stock.

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.

For your breakfast, a buffet is at your disposal bringing together 90 products to meet all needs... depending on the seasons and the market, the non-exhaustive list below may change and we guarantee a cap of 5% in out of stock.

Boissons Froides / Cold Drinks

- Jus d'orange *Orange juice*
- Jus de pomme *Apple juice*
- Jus de cramberry *Cramberry juice*
- Jus d'ananas *Pineapple juice*
- Eau plate *Still water*
- Eau pétillante *Sparkling water*
- Lait écrémé *Skim milk*
- Lait demi écrémé *Semi-skimmed milk*

Boissons Chaudes / Hot Drinks

Variété de thé et, infusions : *Verveine, green tea, fruits rouge, citron*
 Espresso, double espresso, ristretto, café au lait, *white coffee* capuccino, lait chaud *hot milk*, chocolat chaud *hot chocolate*, café allongé *long coffee*, café noisette *coffee with milk*.

- Un supplément chantilly peut être sur demande.

Miel et Confitures / Honey and Jams

- Miel d'acacia *Acacia honey*
- Miel de fleurs d'occitanie *Flower honey*
- Miel de fleurs crémeux *Creamy flower honey* 
- Sirop d'érable *Maple syrup*
- Confitures d'occitanie *Jam* : fraise, abricot et orange 
- Beurre de cacahuète *Peanut butter*
- Nutella
- Beurre doux *Sweet butter*
- Beurre demi sel *Semi-salted butter*

Viennoiserie/Pastries

- Pain aux céréales *Bread with céréales*
- Croissant
- Pain au chocolat
- Brioche
- Pain au lait
- Madeleine
- Pain aux raisins *Raisin bread*
- Pancakes
- Pain perdu maison *Homemade French toast*
- Cracotte

Produits laitiers/Dairy products

- Fromage blanc *Quark*
- Yaourt yoghurt : fruits jaunes, fruits rouge et nature
- Actimel 
- Activia 
- Yaourt blanc 0% *Quark 0%* 

Noix et graines/Nuts and seeds

- Amandes décortiqués *Almond kernels*
- Graines de sésame *Sesame seed*
- Noisettes *Hazelnut*
- Noix *Nut*

Fruits secs et additifs/Dried fruit and additives

- Pruneaux secs *Prunes secs*
- Abricots sec *Apricots secs*
- Raisins secs *Raisin*
- Noix de coco rapée *Grated coconut*
- Gingembre confit *Ginger confit*
- Oignons *Crispy*

Céréales/Grain

- Chocapik
- Muesli : raisin, nature  chocolat
- Galette de riz soufflé *Puffed rice cake*
- Cornflakes

Fromages et charcuterie / Cheese and delicatessen

- Jambon Serrano *Serrano ham*
- Jambon blanc *white ham*
- Chorizo
- Saucisson rosette *Rosette sausage*
- Plateau de fromage *Cheese board*: Camembert, Brie, Chèvre, Comté et Emmental



Gluten free



Local food



Dietetic food



Petit-déjeuner / Breakfast



Crudités et divers / Raw vegetables and miscellaneous

Tomate *Tomato*
Oeuf dur *Hard-boiled egg*
Salade de crudités *Salad of raw vegetables*
Saumon fumé *Smoked salmon*
Salade de fruit de saison *Fruit salad*
Panier de fruit de saison *Fruit basket*
Cornichon *Pickle*
Citron *Lemon*
Crème fraîche *Sour cream*

Chaud salé / Hot salty

Galette de pomme de terre *Potato pancake*
Oeuf à la coque , Oeuf brouillé *Scrambled eggs*
Bacon grillé *Crispy bacon*
Omelette



SERVICE À TABLE TABLE SERVICE

Puisque certains mets doivent se déguster à la minute, nous proposons également à nos convives les plats et les boissons suivantes sur commande...

Some dishes must be tasted on site, we also offer our guests the following dishes and drinks to order...

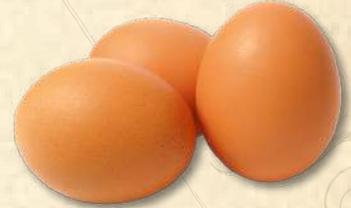
Produits sans gluten / Gluten free

Madeleine
Cookies au chocolat ou chocolat blanc
Dark or white chocolate cookies
Biscotte *Rusk*



Chaud salé / Hot salty

Omelette fromage *cheese omelet*
Omelette jambon *ham omelet*
Omelette blanche *white omelet*
Oeuf au plat *fried eggs*



Le petit déjeuner est le repas le plus important de la journée, chez les pirates... Si vous ne voyez pas vos produits préférés, n'hésitez pas à en faire part à notre équipage. Selon le nombre de convive, le buffet n'est pas entièrement dressé pour garder la fraîcheur des aliments.

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).

Breakfast is the most important meal of the day for pirates... If you don't see your favorite items, please let our crew know. Depending on the number of guests, the buffet is not fully equipped to maintain the freshness of the food.

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 tasting and enjoy your meal!



Gluten free



Local food



Dietetique food