

A promotional image for room service featuring Jack Sparrow from the Pirates of the Caribbean franchise. He is dressed in a white room service shirt with a red neckerchief and a dark vest with gold buttons. He has his signature dreadlocks and a red bandana. He is holding a silver tray with food and a drink. The background is a dimly lit, elegant room with a lamp and a shelf.

Room 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.



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€



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



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>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€



Horaires d'ouverture – Saison 2026

Service restauration

- Du 11 avril au 4 juillet : de 19h00 à 22h00
- Du 30 août au 20 septembre : de 19h00 à 22h00

Service bar

- Du 11 avril au 20 septembre : de 19h00 à 22h00

Opening Hours – 2026 Season

Restaurant Service

- From April 11 to July 4: 7:00 pm – 10:00 pm
- From August 30 to September 20: 7:00 pm – 10:00 pm

Bar Service

- From April 11 to September 20: 7:00 pm – 10:00 pm

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

Horaires d'ouverture – Saison 2026

Service restauration

- Du 11 avril au 4 juillet : de 19h00 à 22h00
- Du 30 août au 20 septembre : de 19h00 à 22h00

Service bar

- Du 11 avril au 20 septembre : de 19h00 à 22h00

Opening Hours – 2026 Season

Restaurant Service

- From April 11 to July 4: 7:00 pm – 10:00 pm
- From August 30 to September 20: 7:00 pm – 10:00 pm

Bar Service

- From April 11 to September 20: 7:00 pm – 10:00 pm

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
Languedoc rosé, white or red wine

12,5cl Vin blanc moelleux
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 75cl 37€

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€

Horaires d'ouverture - Saison 2026

Service restauration

- Du 11 avril au 4 juillet : de 19h00 à 22h00
- Du 30 août au 20 septembre : de 19h00 à 22h00

Service bar

- Du 11 avril au 20 septembre : de 19h00 à 22h00

Opening Hours - 2026 Season

Restaurant Service

- From April 11 to July 4: 7:00 pm - 10:00 pm
- From August 30 to September 20: 7:00 pm - 10:00 pm

Bar Service

- From April 11 to September 20: 7:00 pm - 10:00 pm

6€

7€

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€

Horaires d'ouverture - Saison 2026

Service restauration

- Du 11 avril au 4 juillet : de 19h00 à 22h00
- Du 30 août au 20 septembre : de 19h00 à 22h00

Service bar

- Du 11 avril au 20 septembre : de 19h00 à 22h00

Opening Hours - 2026 Season

Restaurant Service

- From April 11 to July 4: 7:00 pm - 10:00 pm
- From August 30 to September 20: 7:00 pm - 10:00 pm

Bar Service

- From April 11 to September 20: 7:00 pm - 10:00 pm



Nos Menus

Menu Poseïdon

Entrée + Plat ou Plat + Dessert
27,90€

Entrée + Plat + Dessert
34,90€

Horaires d'ouverture – Saison 2026

Service restauration

- Du 11 avril au 4 juillet : de 19h00 à 22h00
- Du 30 août au 20 septembre : de 19h00 à 22h00

Service bar

- Du 11 avril au 20 septembre : de 19h00 à 22h00

Opening Hours – 2026 Season

Restaurant Service

- From April 11 to July 4: 7:00 pm – 10:00 pm
- From August 30 to September 20: 7:00 pm – 10:00 pm

Bar Service

- From April 11 to September 20: 7:00 pm – 10:00 pm

Nos Entrées

Nems de poulet
Chicken spring rolls

Œuf parfait, crème de champignons & croûtons de pain
Perfect egg, mushroom cream and bread croutons

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

Nos Plats

Gnocchis aux tomates cerises rôties et ½ burrata crémeuse
Gnocchi with roasted cherry tomatoes and ½ creamy burrata

Poisson du jour, purée à l'ail et son beurre blanc
Fish of the day, garlic mashed potatoes and beurre blanc

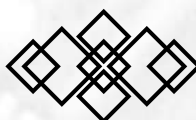
½ Magret de canard, pommes grenailles et sauce du moment
Duck breast, baby potatoes and the chef's sauce of the day

Nos Desserts

Moelleux au chocolat noir, glace vanille Bourbon et coulis de fruits rouges
Dark chocolate fondant, Bourbon vanilla ice cream and red berry coulis

Tiramisu exotique, fruits de la passion et ananas frais
Exotic tiramisu with passion fruit and fresh pineapple

Les 3 boules de glace au choix : (chocolat, vanille, fraise)
Three scoops of ice cream of your choice: (chocolate, vanilla, strawberry)



Notre Carte Lounge

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

Œuf parfait, crème de champignons & croûtons de pain 12€
Perfect egg, mushroom cream and bread croutons

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

Les grands classiques

Assiette de Pata Negra 80 g 21€
Pan con tomate and 18-month Pata Negra ham

Terrine de foie gras de canard, chutney & toasts 21€
Semi-cooked duck foie gras, chutney and toast

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

Nos plats

Burger Pulled Pork, sauce BBQ, coleslaw, oignons frits et ses frites 18€
Pulled Pork Burger, BBQ sauce, coleslaw crispy fried onions, served with fries

Gnocchis aux tomates cerises rôties et burrata crémeuse 19€
Gnocchi with roasted cherry tomatoes and creamy burrata

Entrecôte, pommes grenailles et sauce du moment 25€
Ribeye steak, baby potatoes, and the chef's sauce of the day

Poisson du jour, purée à l'ail et son beurre blanc 25€
Fish of the day, garlic mashed potatoes and beurre blanc

Magret de canard, pommes grenailles et sauce du moment 26€
Duck breast, baby potatoes and the chef's sauce of the day

Filet de bœuf, purée à l'ail et jus réduit au thym frais 32€
Beef fillet, garlic mashed potatoes and reduced fresh-thyme jus

Supplément Terrine de foie gras de canard 5€
Supplement duck foie gras terrine

Horaires d'ouverture – Saison 2026

Service restauration

• Du 11 avril au 4 juillet : de 19h00 à 22h00
• Du 30 août au 20 septembre : de 19h00 à 22h00

Service bar

• Du 11 avril au 20 septembre : de 19h00 à 22h00

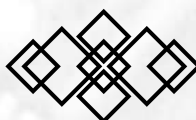
Opening Hours – 2026 Season

Restaurant Service

• From April 11 to July 4: 7:00 pm – 10:00 pm
• From August 30 to September 20: 7:00 pm – 10:00 pm

Bar Service

• From April 11 to September 20: 7:00 pm – 10:00 pm



Nos desserts

Moelleux au chocolat noir, glace vanille Bourbon et coulis de fruits rouges 10€

Dark chocolate fondant, Bourbon vanilla ice cream and red berry coulis

Tiramisu exotique, fruits de la passion et ananas frais 10€

Exotic tiramisu with passion fruit and fresh pineapple

Les 3 boules de glace au choix : (chocolat, vanille, fraise) 9€

Three scoops of ice cream of your choice: (chocolate, vanilla, strawberry)

Tartelette aux poires, crème d'amandes et caramel au beurre salé 10€

Pear tartlet with almond cream and salted butter caramel

Brioche perdue chocolat-noisette, accompagnée d'une boule de glace au chocolat 10€

Chocolate-hazelnut French toast, served with a scoop of chocolate ice cream

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

Horaires d'ouverture – Saison 2026

Service restauration

- Du 11 avril au 4 juillet : de 19h00 à 22h00
- Du 30 août au 20 septembre : de 19h00 à 22h00

Service bar

- Du 11 avril au 20 septembre : de 19h00 à 22h00

Opening Hours – 2026 Season

Restaurant Service

- From April 11 to July 4: 7:00 pm – 10:00 pm
- From August 30 to September 20: 7:00 pm – 10:00 pm

Bar Service

- From April 11 to September 20: 7:00 pm – 10:00 pm

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

*Birthday cakes on request 48
hours in advance*



Notre Carte Brasero

Nos entrées

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

Tempura de crevettes & mayonnaise épicée
Shrimp tempura with spicy mayonnaise

Nems de poulet
Chicken spring rolls

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

À partager

Camembert rôti, oignons confits, thym & miel
Roasted Camembert with caramelized onions, thyme and honey

Planche de charcuterie
Charcuterie board

Planche de fromages
Milk cheese board

Panier de frites
Fries

Les Viandes au brasero

Duo saucisse & merguez Grillées au brasero
Sausage & merguez duo

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

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

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

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

Côte de bœuf grillée – 500 g Cuisson brasero, goût fumé incomparable
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.

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

8€

12€

12€

14€

12€

25€

25€

6€

15€

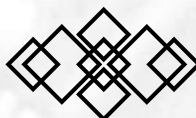
19,50€

22€

25€

26€

39€



Nos desserts

Pavlova aux fruits rouges

Red berry Pavlova

10€

Les 3 boules de glace au choix : (chocolat, vanille, fraise)

Three scoops of ice cream of your choice: (chocolate, vanilla, strawberry)

9€

Banoffee, banane, speculoos, chantilly et caramel beurre salé

Banoffee, banana, speculoos, whipped cream and salted butter

10€

Brioche perdue nappage chocolat noisette, accompagnée d'une boule de glace au chocolat

Chocolate-hazelnut French toast, served with a scoop of chocolate ice cream

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

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

Horaires d'ouverture – Saison 2026

• Tous les lundis, mardis et mercredis du 1er juillet au 14 juillet : de 19h00 à 22h00

• Tous les lundis du 15 juillet au 31 août : de 19h00 à 22h00

Opening Hours – 2026 Season

• Every Monday, Tuesday and Wednesday from July 1 to July 14: 7:00 pm – 10:00 pm

• Every Monday from July 15 to August 31: 7:00 pm – 10:00 pm



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

*Birthday cakes on request 48
hours in advance*



SNACK

L'Îlot Pirate

11h00-18h00

TTC

Nos Poké Bowls

DU 29 MAI AU 20 SEPTEMBRE

11,50€

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

Chicken Poke: Organic quinoa, sun-dried tomatoes, caramelized onions, fresh parsley, raw vegetables,, crispy breaded chicken and cream cheese, all served with a balsamic vinaigrette.

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

Shrimp Poke: Organic quinoa, sun-dried tomatoes, caramelized onions, fresh parsley, raw vegetables,, shrimp and diced feta, all topped with soy sauce (savory or sweet)



Poké Végé : Quinoa bio, tomates séchées, oignons confits, persil frais, crudités, houmous, œuf dur, sauce soja (salée ou sucrée)

Veggie Poké: Organic quinoa, sun-dried tomatoes, caramelized onions, fresh parsley, raw vegetables, hummus, hard-boiled egg, soy sauce (salty or sweet).

Sandwichs - Hot Dog

8,00€

Hot dog, saucisse, oignons frits et condiment au choix : salsa ou crème de cheddar.

Sausage hot dog with fried onions and your choice of topping: salsa or cheddar cream.



Sandwich thon, mayonnaise, œuf dur, tomates, roquette et olives noires

Tuna sandwich with mayonnaise, hard-boiled egg, tomatoes, arugula, and black olives.

Sandwich jambon blanc, beurre, emmental

Sandwich with white ham, butter, emmental



Suggestion sandwich du jour - Today's sandwich special

Simple Double
12,00€ +3,00€

Burgers

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

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

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

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



Suggestion burger du jour - Today's burger special

Accompagnements

Chips

2€

4 Nuggets de poulet halal - Chicken nuggets

5€

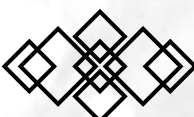
Frites - French fries

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 nappage au choix : Chocolat noisette, fraise, marron, caramel beurre salé <i>Crêpe with your choice of topping: hazelnut chocolate, strawberry, chestnut, or salted caramel.</i>	4€
Gaufre au sucre <i>Sugar waffle</i>	3,50€
Gaufre nappage au choix : Chocolat noisette, fraise, marron, caramel beurre salé <i>Waffle with your choice of topping: hazelnut chocolate, strawberry, chestnut, or salted caramel.</i>	4,50€
Supplément chantilly <i>Extra whipped cream</i>	0,50€
Supplément glace au choix <i>Ice cream topping of your choice</i>	1€
Beignet nappage du jour <i>Donut with today's topping</i>	4€

Desserts

4,50€

Tiramisu aux fruits rouges <i>Red Berry Tiramisu</i>
Mousse au chocolat noir <i>Dark chocolate mousse</i>
Coupelle de fruits frais <i>Fresh fruit bowl</i>
Cookie duo chocolat blanc et noir <i>White and dark chocolate duo cookie</i>
Brownie au chocolat

Nos Formules

Formule Enfant

4 Nuggets halal 1 frites 1 compote 1 soft	11€
<i>4 Nuggets 1 french fries 1 compote 1 soft drink</i>	

Formule sandwich

1 Sandwich 1 dessert 1 soft ou 1 Pression 25cl	15€
<i>1 Sandwich 1 dessert 1 soft or 1 25cl draft beer</i>	

Formule Hot dog

1 Hot dog 1 frites 1soft ou 1 Pression 25cl	15€
<i>1 Hot dog 1 french fries 1 soft drinks or 1 25cl draft beer</i>	

Formule Poke Bowl

1 Poke 1 dessert 1boisson 1 soft ou 1 Pression 25cl	16€
<i>1 Poke 1 dessert 1 soft drink or 1 25cl draft beer</i>	

Formule Burger

1 Burger 1 frites 1 soft ou 1 Pression 25cl	17€
<i>1 Burger 1 french fries 1 soft drinks or 1 25cl draft beer</i>	



12h00-18h00

Le Glacier des Pirates

Cup 1 : une boule de glace <i>Cup 1 : one scoop of ice cream</i>	3€
Cup 2 : deux boules de glace <i>Cup 2 : two scoops of ice cream</i>	5€
Cup 3 : trois boules de glace <i>Cup 3 : three scoops of ice cream</i>	7€
Supplément nappage au choix : Chocolat noisette, fraise, marron, caramel beurre salé <i>Extra topping of your choice: hazelnut chocolate, strawberry, chestnut, salted butter caramel</i>	1€
Supplément confiserie au choix : cacahuètes, spéculoos, Smarties, éclats de cookie, mini-guimauves <i>Candy extra of your choice: peanuts, speculoos, Smarties, cookie pieces, mini marshmallows</i>	1€
Supplément chantilly <i>Extra whipped cream</i>	0,50€

Nos Crème Glacées & Sorbets

 Vanille de Madagascar Madagascar vanilla	 Coco Coconut
 Choco Duo Chocolate duo	 Parfum guimauve Marshmallow flavor
 Caramel Caramel	 Sorbet framboise Raspberry sorbet
 Café Coffee	 Sorbet mangue Mango sorbet
 Pistache Pistachio	 Sorbet citron Lemon sorbet
 Façon pâte à tartiner Hazelnut spread-style	 Fraise intense Intense strawberry
 Rhum raisin Rum raisin	

Nos Formules Gouter Pirate

1 Cup : 2 boules au choix
+
1 nappage au choix
+
1 supplément chantilly
+
1 Soft 33cl au choix



Pirate Snack Deal

1 Cup : 2 scoops of your choice
+
1 topping of your choice
+
1 whipped cream topping
+
1 Soft drink 33cl of your choice



Menu capitaine Specta

39€ Entrée + plat + dessert

Entrée au choix-*Starter of your choice*

Saumon gravlax maison, crème de raifort & pickles d'oignons rouges
House-cured gravlax salmon, horseradish cream & pickled red onions

Œuf parfait, émulsion de champignons & croûtons de pain
Perfect egg, mushroom emulsion and bread croutons



Carpaccio de betteraves cuites et crues, marinade au vinaigre de cidre & éclats de noisettes torréfiées
Carpaccio of cooked and raw beets, cider vinegar marinade & toasted hazelnut shards

Plat au choix-*Main course of your choice*

Joue de bœuf confite longuement, purée de pommes de terre à l'ail, carottes et champignons rôtis
Slow-cooked beef cheek, garlic mashed potatoes, roasted carrots & mushrooms

Filet de daurade Royale, sauce vierge citronnée, purée carotte & patate douce
Royal sea bream fillet, lemon-infused vierge sauce, sweet carrot & sweet potato purée



Gnocchi, crème de tomates cerises confites & ½ burrata crémeuse
Gnocchi with confit cherry tomato cream & ½ creamy burrata

Dessert au choix-*Dessert of your choice*

Moelleux au chocolat noir, glace vanille Bourbon et coulis de fruits rouges
Dark chocolate fondant, Bourbon vanilla ice cream and red berry coulis

Tiramisu exotique, fruits de la passion et ananas frais
Exotic tiramisu with passion fruit and fresh pineapple

Tartelette aux poires, crème d'amandes et caramel au beurre salé
Pear tartlet with almond cream and salted butter caramel

Notre dîner-spectacle vous accueille :

- * Les samedi 4 et dimanche 5 juillet
- * Du mercredi au samedi, du 8 au 31 juillet
- * Du mercredi au dimanche, du 1^{er} au 29 août

Sur réservation
Accueil du public de 19h30 à 20h15.

Our dinner show welcomes you:

- * Saturday July 4th and Sunday July 5th
- * From Wednesday to Saturday, July 8th to July 31st
- * From Wednesday to Sunday, August 1st to August 29th

By reservation only
Guests welcome from 7:30 pm to 8:15 pm



Menu Moussaillons Spectacle

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

Chicken gougeons and fries

OU

Gougeons de poissons et frites

fish and chips

OU

Pâtes à la bolognaise et emmental râpé

Bolognese pasta and grated emmental



Dessert au choix-*Dessert of your choice*

Brownie maison au chocolat et chantilly

Homemade chocolate brownie with whipped cream

OU

Véritable Sundae maison

Nappage : Caramel, chocolat ou fraise

Authentic homemade Sundae

Topping : Caramel, chocolate or strawberry



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

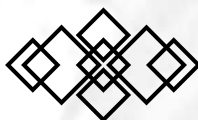
Sirops (menthe, fraise, grenadine, orgeat, pêche, citron)

Syrups (mint, strawberry, grenadine, orgeat, peach, lemon)

Perrier, Pepsi, Pepsi Max, Pepsi Cherry,
Seven UP, Ice Tea, Oasis Tropical, Oasis Violet, Schweppes Agrume, Orangina

Jus de fruits (multi vitaminé, pomme, orange, ananas)

Fruit juice (multi vitamin, apple, orange, pineapple)



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

Birthday cakes on request 48
hours in advance