



Room Service

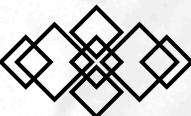


Breuvages et victualles 24h/24h



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

8€

Bière locale

local beer

Digestif-digestive

10€

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

Pulpeuse

Vins-wines

28€

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

40€

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

52€

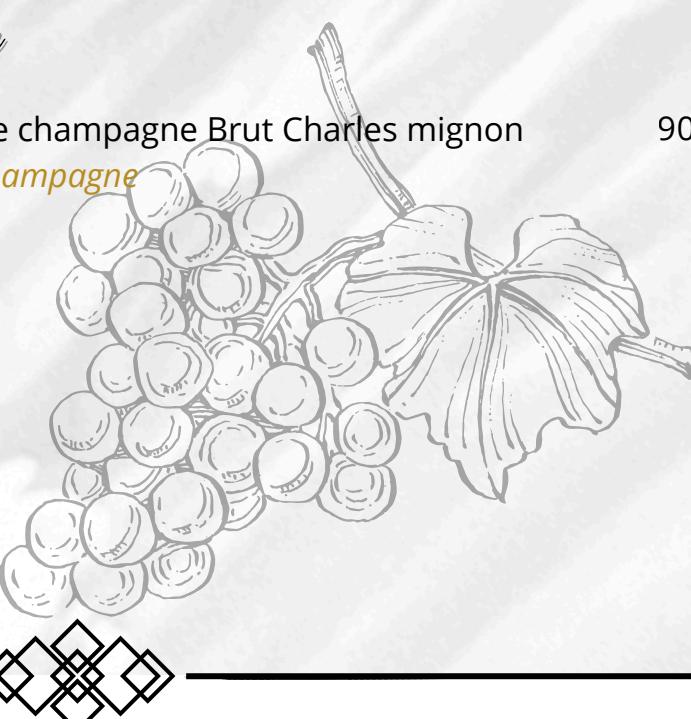
75cl vin rouge-*red wine*, Chemin de ronde, Prés lasses
AOP faugères

Champagne

90€

75cl Bouteille champagne Brut Charles mignon

Bottle Brut champagne



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

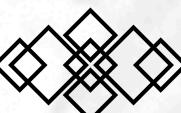
Service chasseur-Hunter service



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>Coffee with milk</i>	3€
Café crème <i>Coffee cream</i>	4€
Thés ou infusions <i>Teas or infusions</i>	4€
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	5€
Capuccino	5€



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

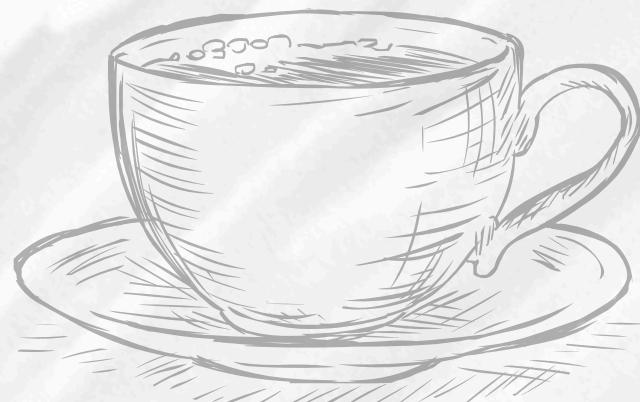
• From April 11 to July 4: 7:00 pm – 10:00 pm
• From August 30 to September 20: 7:00 pm – 10:00 pm

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 gazeuse 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



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 Poséidon

Entrée + Plat ou Plat + Dessert
27,90€

Entrée + Plat + Dessert
34,90€

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)

Horaires d'ouverture – Saison 2026

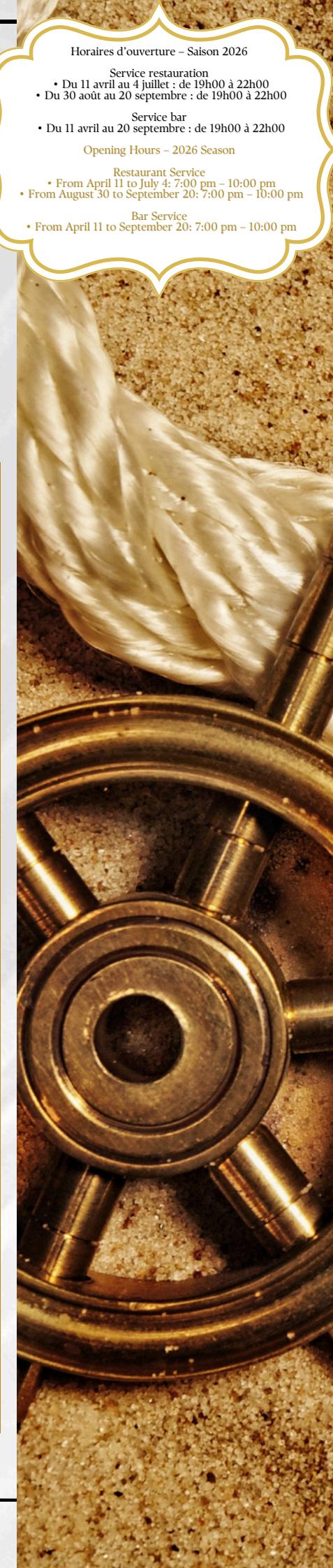
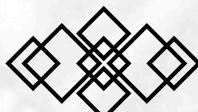
Service restauration
• Du 11 avril au 4 juillet : de 19h00 à 22h00
• Du 30 août au 20 septembre : de 19h00 à 22h00

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



Notre Carte Lounge

Nos entrées

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

8€

Tempura de crevettes & mayonnaise épicée
Shrimp tempura with spicy mayonnaise

12€

Nems de poulet
Chicken spring rolls

12€

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

12€

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

14€

Les grands classiques

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

21€

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

21€

À partager

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

12€

Planche de charcuterie
Charcuterie board

25€

Planche de fromages
Milk cheese board

25€

Panier de frites
Fries

6€

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
Gnocchi with roasted cherry tomatoes and creamy burrata

19€

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

25€

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

25€

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

26€

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

32€

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

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

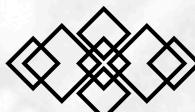
Opening Hours – 2026 Season

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



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)

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

Brioche perdue chocolat-noisette, accompagnée d'une boule de glace au chocolat
Chocolate-hazelnut French toast, served with a scoop of chocolate ice cream

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

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

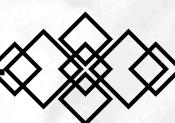
OU

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

2 scoops of ice cream (vanilla, strawberry, chocolate)

Boisson soft

Soft drink



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

8€

Tempura de crevettes & mayonnaise épiceée
Shrimp tempura with spicy mayonnaise

12€

Nems de poulet
Chicken spring rolls

12€

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

14€

À partager

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

12€

Planche de charcuterie
Charcuterie board

25€

Planche de fromages
Milk cheese board

25€

Panier de frites
Fries

6€

Les Viandes au brasero

Duo saucisse & merguez Grillées au brasero
Sausage & merguez duo

15€

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

19,50€

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

22€

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

25€

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

26€

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

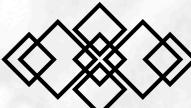
39€

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 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



Nos desserts

Pavlova aux fruits rouges
Red berry Pavlova

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

Banoffee, banane, speculoos, chantilly et caramel beurre salé

Banoffee, banana, speculoos, whipped cream and salted butter

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€
9€
10€

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

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

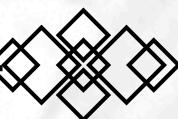
Brownie maison au chocolat et chantilly
Homemade chocolate brownie with whipped cream

OU

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

Boisson soft

Soft drink



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

Birthday cakes on request 48 hours in advance





SNACK

L'Îlot Pirate

11h00-18h00

DU 29 MAI AU 20 SEPTEMBRE

TTC

Nos Poké Bowls

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 de bœuf, oignons frits et condiment au choix : salsa ou crème de cheddar.

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



Sandwich thon, mayonnaise, oeuf 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 12,00€ Double +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€

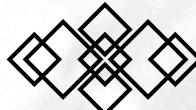
Frites - French fries

5€



Disponible du 05/07 au 24/08

Available from 07/05 to 08/24



12h00-18h00

Coin sucré-Sweet corner

Crêpe au sucre
Sugar pancake

3€

Crêpe nappage au choix : Chocolat noisette, fraise, marron, caramel beurre salé

4€

Crêpe with your choice of topping: hazelnut chocolate, strawberry, chestnut, or salted caramel.

Gaufre au sucre
Sugar waffle

3,50€

Gaufre nappage au choix : Chocolat noisette, fraise, marron, caramel beurre salé

4,50€

Gaufre with your choice of topping: hazelnut chocolate, strawberry, chestnut, or salted caramel.

Supplément chantilly
Extra whipped cream

0,50€

Supplément glace au choix
Ice cream topping of your choice

1€

Beignet nappage du jour
Donut with today's topping

4€

Desserts

4,50€

Tiramisu à la pistache
Pistachio Tiramisu

Mousse au chocolat noir
Dark chocolate mousse

Coupelle de fruits frais
Fresh fruit bowl

Cookie duo chocolat blanc et noir
White and dark chocolate duo cookie

Brownie au chocolat

Nos Formules

Formule Enfant

4 Nuggets halal 1 frites 1 compote 1 soft

11€

4 Nuggets 1 french fries 1 compote 1 soft drink

Formule sandwich

1 Sandwich 1 dessert 1 soft ou 1 Pression 25cl

15€

1 Sandwich 1 dessert 1 soft or 1 25cl draft beer

Formule Hot dog

1 Hot dog 1 frites 1soft ou 1 Pression 25cl

15€

1 Hot dog 1 french fries 1 soft drinks or 1 25cl draft beer

Formule Poke Bowl

1 Poke 1 dessert 1boisson 1 soft ou 1 Pression 25cl

16€

1 Poke 1 dessert 1 soft drink or 1 25cl draft beer

Formule Burger

1 Burger 1 frites 1 soft ou 1 Pression 25cl

17€

1 Burger 1 french fries 1 soft drinks or 1 25cl draft beer



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		

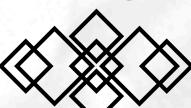
Nos Formules Gouter Pirate

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 Spectac

39€ Entrée + plat + dessert

- Du jeudi au dimanche du 4 juillet au 14 juillet
- Puis du mardi au dimanche du 15 juillet au 29 août

Sur réservation
Accueil du public de 19h30 à 20h15

- From Thursday to Sunday, from July 4 to July 14
- Then from Tuesday to Sunday, from July 15 to August 29

By reservation Public reception from 7:30 p.m. to 8:15 p.m.

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

Cuisse de canard confite, jus parfumé au thym & grenailles façon sarladaise

Confit duck leg, thyme jus & sautéed baby potatoes "Sarladaise style"

Filet de daurade royale, beurre blanc & purée de pommes de terre à l'ail, huile verte aux herbes

Royal sea bream filet, beurre blanc & garlic mashed potatoes, herb green oil



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



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

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:*

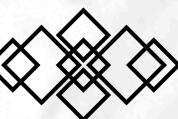
Sirops (menthe, fraise, grenadine, orgeat, pêche, citron)

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*