

A promotional image for room service featuring Jack Sparrow from the Pirates of the Caribbean franchise. He is dressed in a white long-sleeved shirt with a red neckerchief, a black vest with gold buttons, and a black pirate hat with a red band. He is holding a silver tray with two plates of food, including bread and meat. The background shows a dimly lit room with a lamp and a shelf.

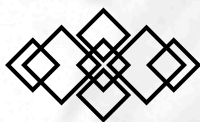
# Room Service

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*

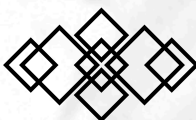
## Service chasseur-Hunter service



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<br><i>33cl Non-alcoholic blond beer</i>  | 4€    |
| 2cl Ricard   | 4€    |
| 2 cl Mauresque, Perroquet, tomate<br><i>Mauresque, Parrot, tomato</i>  | 4,50€ |
| 25cl Paulaner blonde pression<br><i>25cl Blonde beer pressure</i>  | 4€    |
| 50cl Paulaner blonde pression<br><i>50cl Blonde beer, pressure</i>   | 7.80€ |
| 5cl Noilly Prat Extra Dry, Ambré ou rouge<br><i>Noilly Prat Extra Dry, Amber or red</i>                        | 5€    |
| 10cl coupe de crémant de Limoux<br><i>10 cl Muscat St Jean de Minervois organic</i>                            | 6€    |
| 10cl Kir royal (Mûre, cassis, pêche)<br><i>Kir royal (Blackberry, blackcurrant, peach)</i>                     | 7€    |
| 33cl Bière artisanale blonde, blanche, IPA, ambrée<br><i>33cl Local craft beer (blonde, white, IPA, amber)</i> | 7€    |
| 33cl Bière Desperados  | 7€    |
| 4cl Alcool /Soda<br>(Whisky, Rhum, Gin, Vodka)   | 7€    |

## Boissons chaudes-hot drinks

|  |       |
|--|-------|
| Café ou Déca<br><i>Coffee or Decaffeinated</i> | 2,50€ |
| Noisette<br><i>Coffe with milk</i>             | 3€    |
| Café crème<br><i>Coffee cream</i>              | 4€    |
| Thés ou infusions<br><i>Teas or infusions</i>  | 4€    |
| Chocolat chaud<br><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)<br><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)<br><i>Fruit juice (multi vitamin, apple, orange, pineapple, tomato)</i> | 4€ |
| Eau minérale plate ou gazeuze 75cl<br><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

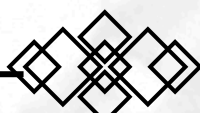
Opening Hours - 2026 Season

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

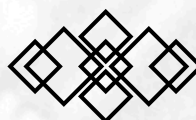
- Service restauration
- Du 11 avril au 4 juillet : de 19h00 à 22h00
  - Du 30 août au 20 septembre : de 19h00 à 22h00

- 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 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

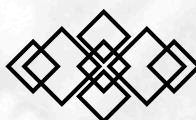
Opening Hours – 2026 Season

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*

#### 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*

8€

Tempura de crevettes & mayonnaise épicée  
*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

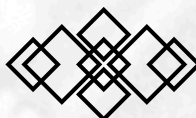
• Tous les lundis, mardis et mercredis du 1er juillet au 14 juillet : de 19h00 à 22h00

• 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*

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 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, 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

### Burgers

Simple Double  
12,00€ +3,00€

**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€

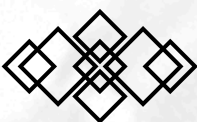
**Frites** - French fries

5€



Disponible du 05/07 au 24/08

*Available from 07/05 to 08/24*





12h00-18h00

## Coin sucré-Sweet corner

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

## Desserts

4,50€

|   |
|---|
| Tiramisu à la pistache<br><i>Pistachio Tiramisu</i>                             |
| Mousse au chocolat noir<br><i>Dark chocolate mousse</i>                         |
| Coupelle de fruits frais<br><i>Fresh fruit bowl</i>                             |
| Cookie duo chocolat blanc et noir<br><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<br><i>Cup 1 : one scoop of ice cream</i>   | 3€    |
| Cup 2 : deux boules de glace<br><i>Cup 2 : two scoops of ice cream</i>  | 5€    |
| Cup 3 : trois boules de glace<br><i>Cup 3 : three scoops of ice cream</i>   | 7€    |
| Supplément nappage au choix : Chocolat noisette, fraise, marron, caramel beurre salé<br><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<br><i>Candy extra of your choice: peanuts, speculoos, Smarties, cookie pieces, mini marshmallows</i> | 1€    |
| Supplément chantilly<br><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 Spectacle

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:*

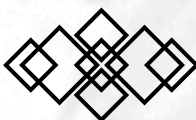
Sirops (menthe, fraise, grenadine, orgeat, pêche, citron)

*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