




## Les Entrées

Boudin épicié et saucisse boucanée, achard de légumes à la créole	18€
 Salade de quinoa, vinaigrette noix de cajou épicée	17€
Chiquetaille de volaille boucanée à la papaye verte	18€
Créole de crevettes et écrasée d'avocat à l'antillaise, vinaigrette de passion	19€
Accras de morue, manioc frit, sauce tamarin et salade de chou à la créole	18€
Céviché de thon blanc, coriandre, citron vert et taco frit	19€
Soupe des îles au poisson	18€

## Les Plats

 Curry de légumes, lentilles et banane plantain	32€
Filet de wahoo grillé, écrasée de patates douces, salade de carottes multicolores acidulées	38€
Pavé de mahi-mahi cuit au four, sauce coco et poivrons	36€
Colombo de poulet, crevette et riz du Capitaine	36€
Porc grillé à la jerk, sauce antillaise aux agrumes	38€
Fondant de bœuf au tamarin, patates douces, salsa de jalapeños	38€
Filet de poisson-perroquet grillé, sauce chien et gâteau de banane plantain à la coriandre	41€

## Les Desserts

Riz au lait des îles : Riz au lait, compotée de mangues	15€
 Soupe de fruits exotiques, sucre muscovado et émulsion de noix de coco-cajou	15€
Tarte au chocolat parfum de fève Tonka et noix de pécan, caramel épicé et glace vanille	16€
Mœlleux de patates douces aux noix de pécan caramélisées	16€
Sablé ananas rôti, crème fouettée à la vanille bourbon	16€
Le Sorbet des Mers : Sablé, sorbet fruits de la passion, écrasée de bananes au citron vert et crème fouettée vanillée	15€



## Célébrez votre Anniversaire

en notre compagnie et commandez votre dessert en début de repas !

### Dessert à partir de

2 personnes	25€
6 personnes	45€

## Boissons fraîches

Coca-Cola ORIGINAL, Coca-Cola SANS SUCRES (33 cl)	6€
Fanta Orange SANS SUCRES, Sprite SANS SUCRES (33 cl)	6€
FuzeTea Pêche Intense (33 cl)	6€
Minute Maid Orange, Pomme (25 cl)	6€
Perrier® (33 cl)	5€


## Eaux minérales

	33 cl	50c l	100 cl
Vittel®		5€	6€
S.Pellegrino®		5,5€	6,5€

## Vins

	75 cl
Blanc : AOC Entre-Deux-Mers - Cuvée Clémence	34€
Rosé : IGP Pays d'OC - Gris Blanc	34€
Rouge : AOC Bourgogne - Domaine Hudelot-Bajard - Pinot noir - Bio	41€
Rouge : AOC Côtes du Rhône - Esprit Rouge - Brotte	34€

Prix nets

 Suggestion végétarienne

Chers visiteurs, un recueil d'information sur la présence d'allergènes dans nos plats est disponible, n'hésitez pas à vous signaler et à le demander à l'un de nos Cast Members.



Le paiement sans contact sera encouragé

## Méat Plans

# Menu Trésor des Pirates

55€

Entrée, Plat et Dessert  
(boisson non comprise)


## Entrées

Boudin épicié et saucisse boucanée, achard de légumes à la créole

 Salade de quinoa, vinaigrette noix de cajou épicée  
 Chiquetaille de volaille boucanée à la papaye verte

OU Soupe des îles au poisson

## Plats

 Curry de légumes, lentilles et banane plantain  
OU Pavé de mahi-mahi cuit au four, sauce coco et poivrons  
OU Colombo de poulet, crevette et riz du Capitaine  
OU Porc grillé à la jerk, sauce antillaise aux agrumes

## Desserts

Riz au lait des îles : riz au lait, compotée de mangues

 Soupe de fruits exotiques, sucre muscovado et émulsion de noix de coco-cajou

OU Sablé ananas rôti, crème fouettée à la vanille bourbon

## Méat Plans

# Menu du Moussaillon

30€

Pour enfants âgés de 3 à 11 ans

Entrée, Plat, Dessert et Boisson

Vittel® (33 cl) OU Minute Maid Orange, Pomme (25 cl) OU Lait (20 cl)  
Autre boisson fraîche (25 cl) sur demande et en remplacement du produit proposé.

## Menu Disney Check

 Tartare de légumes


et Pâtes, sauce tomate aux légumes

et Smoothie aux fruits

et Vittel® (33 cl)

Ce menu (sans modification) comprend au moins 2 portions de fruits et légumes et est faible en graisses saturées.

## Entrées

Roulé au thon et 

OU  Tartare de légumes OU  Salade de tomates au quinoa

## Plats

Aiguillette de volaille panée à la noix de coco OU Filet de mahi-mahi

Garniture au choix : riz, purée de patates douces, légumes verts

OU Pâtes, sauce tomate aux légumes

## Desserts

Riz au lait coco vanillé et sauce caramel

OU Smoothie aux fruits OU Minestrone de fruits


OU Le Gouvernail des Pirates

Entremet chocolat au lait, biscuit amande cacao et compotée banane




Consultez le menu


## Starters

Spiced Black Pudding and Smoked Sausage, Creole-Style Pickled Vegetables .....	€18
 Quinoa Salad, Spicy Cashew Dressing .....	€17
Smoked Chicken Chiquetaille with Green Papaya .....	€18
Shrimp Creole and Caribbean Smashed Avocado, Passion Fruit Dressing .....	€19
Cod Fritters, Fried Cassava, Tamarind Sauce and Creole Cabbage Salad .....	€18
White Tuna Ceviche, Coriander, Lime and Fried Taco .....	€19
Island-Style Fish Soup .....	€18

## Main Courses

 Vegetable Curry, Lentil and Plantain .....	€32
Grilled Fillet of Wahoo, Sweet Potato Mash, Tangy Multicoloured Carrots .....	€38
Oven-Baked Mahi-Mahi Fish Steak, Coconut Sauce and Bell Peppers ..	€36
Caribbean Chicken, Prawn and the Captain's Rice .....	€36
Grilled Jerk Pork, Caribbean Citrus Sauce .....	€38
Tender Beef with Tamarind Sauce, Sweet Potatoes, Jalapeño Salsa ..	€38
Grilled Parrot Fish Fillet, Spicy Creole Sauce, Plantain and Coriander Cake .....	€41

## Desserts

Island-Style Rice Pudding: Rice Pudding, Mango Purée .....	€15
 Exotic Fruit Soup, Muscovado Sugar, Coconut and Cashew Emulsion .....	€15
Tonka Bean Flavoured Chocolate Tart, Vanilla Ice Cream and Spice-Infused Syrup .....	€16
Sweet Potato and Caramelised Pecan Lava Cake .....	€16
Shortbread, Roasted Pineapple, Bourbon-Vanilla Whipped Cream ..	€16
Sorbet of the Seas: Shortbread, Passion Fruit Sorbet, Smashed Banana and Lime, Whipped Vanilla Cream .....	€15



Celebrate your  
**Birthday** with us!

Don't forget to order your birthday  
dessert before your meal!

Dessert to share for

2 or more people | €25

6 or more people | €45

## Cold Drinks

Coca-Cola ORIGINAL, Coca-Cola SANS SUCRES (33 cl) .....	€6
Fanta Orange SANS SUCRES, Sprite SANS SUCRES (33 cl) .....	€6
FuzeTea Peach Black Tea (33 cl) .....	€6
Minute Maid Orange, Apple (25 cl) .....	€6
Perrier® (33 cl) .....	€5


## Mineral Waters

	33 cl	50c l	100 cl
Vittel® .....		€5	€6
S.Pellegrino® .....		€5,5	€6,5

## Wine Selection

	75 cl
White : AOC Entre-Deux-Mers - Cuvée Clémence .....	€34
Rosé : IGP Pays d'OC - Gris Blanc .....	€34
Red : AOC Bourgogne - Domaine Hudelot-Bajard - Pinot noir - Bio ...	€41
Red : AOC Côtes du Rhône - Esprit Rouge - Brotte .....	€34

Tax Included

 Vegetarian Suggestion

Dear guests, a list of the allergens present in our dishes is available upon request with any of our Cast Members; please make a Cast Member aware of any allergies you may have.



Contactless payment  
will be encouraged


## Meal Plans

# Pirate's Treasure Menu


€55

Starter, Main Course and Dessert  
(drink not included)


## Starters

Spiced black pudding and smoked sausage, Creole-Style Pickled Vegetables  
or  Quinoa Salad, Spicy Cashew Dressing  
or Smoked Chicken Chiquetaille with Green Papaya  
or Island-Style Fish Soup

## Main Courses

 Vegetable Curry, Lentil and Plantain  
or Oven-Baked Mahi-Mahi Fish Steak, Coconut Sauce and Bell Peppers  
or Caribbean Chicken, Prawn and the Captain's Rice  
or Grilled Jerk Pork, Caribbean Citrus Sauce

## Desserts

Island-Style Rice Pudding: Rice Pudding, Mango Purée  
or  Exotic Fruit Soup, Muscovado Sugar, Coconut and Cashew Emulsion  
or Shortbread, Roasted Pineapple, Bourbon-Vanilla Whipped Cream

## Meal Plans

# Moussaillon Menu

€30

For children ages 3 to 11


Starter, Main Course, Dessert and Drink  
Vittel® (33 cl) or Minute Maid Orange, Apple (25 cl) or Milk (20 cl)  
A different soft drink (25 cl) may replace a similar item on request.

## Disney Check Menu

 Vegetable Tartare  
or Pasta with a Tomato and Vegetable Sauce  
or Fruit Smoothie  
or Vittel® (33 cl)

This menu (without substitution) contains at least 2 servings of fruits and vegetables  
and is low in saturated fats.

## Starters

Tuna and Kiri Roll  
or  Vegetable Tartare or  Tomato and Quinoa Salad

## Main Courses

Coconut-Crusted Chicken or Mahi-Mahi Fillet  
Choice of a Side Dish: Rice, Sweet Potato Mash or Green Vegetables  
or Pasta with a Tomato and Vegetable Sauce

## Desserts

Vanilla Rice Pudding with Caramel Sauce  
or Fruit Smoothie or Fruit Minestrone  
or Mousse Ahoy!  
Milk Chocolate Cream Dessert, Almond and Cocoa Biscuit, Banana Compote



Check out our menu