

Cocktails



Emportez
le verre lumineux !

7,90 €
**Cocktail
enfant**



Emportez votre
boulet de canon
en souvenir
des pirates !

23,90 €

CLASSIQUES

Mojito

Nature, framboise, passion ou fraise, Rhum Havana especial, menthe, citron vert.

9,90



Mojito Royal

Rhum Havana 7 ans, menthe, citron vert, champagne.

10,90

Caïpirinha

Cachaça, citron vert, sucre de canne.

9,90

Sangria corail du Tavernier

Sangria aux vins blanc et rosé pensée par notre chef barman, aux saveurs de fraise, de pêche et d'ananas.

8,50

Cucumber Hendricks Tonic

Gin Hendricks, tonic, écume de concombre.

11,90

Pirates Mule

Vodka, schweppes ginger beer (soda au gingembre), citron vert.

9,90

Summer cucumber

Gin, sirop de concombre, jus de citron vert, eau gazeuse.

9,90

Azteca

Tequila, jus de mangue, jus d'ananas, sirop de kiwi.

9,90

Le Pearl

Rhum Havana 3 ans, jus d'ananas, de cranberry sirop de violette

9,90

Piña colada

Rhum Havana 3 ans, noix de coco, ananas relevé avec une pointe de vanille.

9,90

Planteur

Rhum, pointe de vanille, jus d'orange & ananas.

8,90



Le Paradise

Fruits de la passion, mangue, vodka, bitter coriandre associé à la vanille.

9,90

Suprême Champagne

Purée de Framboise, fruits de la passion ou Fraise et champagne en piscine.

10,90

Boulet de canon

Liqueur de pêche, liqueur de mûre sirop de cerise, jus de fraise, champagne, pour 2 personnes.

Spritz à la Française

Lillet, Tonic et son écume de concombre



7,90 €



Le Spritz Italien



En piscine

8,90 €



SANS ALCOOL

Virgin detox

Feuille de menthe, extraction de jus de gingembre, jus ananas, sirop de concombre, eau gazeuse

7,90



Le chapeau de paille

Jus d'orange, purée de fraise, jus de cranberry.

7,90

Virgin passion crush

Jus d'orange, purée de fruits de la passion, sirop de vanille et grenadine.

7,90

Virgin mojito

Purée de passion, framboise ou fraise citron vert, menthe fraîche, sucre de canne.

7,90

Virgin piña colada

Jus d'ananas, noix de coco, pointe de vanille.

7,90

Le Flamant rose

Jus d'ananas, de fraise, citron vert, sirop de framboise.

7,90

Pour les grands équipages, le pichet 1 litre

Sangria du tavernier

22.90

Planteur

26,90

Nous n'acceptons plus les chèques même avec pièce d'identité -
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération



Scannez pour traduire, Scan to translate, Сканирование перевести



Cocktail enfant

7,90 €

Avec verre lumineux
A emporter



-----25 cl-----



Menu Moussaillon 13.90€

Jusqu'à 11 ans

Nuggets de poulet

Chunks de plein filet de poulet.

Steak haché

Frais origine France.

La cassolette de Moules

Moules à la marinière et frites.

Fish & chips de poisson



Dessert

Mousse au chocolat maison

Cône glacé

Vanille-fraise ou vanille-chocolat.

Tartare d'ananas frais

Glace Pat Patrouille® (+0.90€)

SUNDAE PEARL (+0.90€)

à la vanille, topping caramel®
ou chocolat et ses Smarties



Menu Junior 17.90€

Jusqu'à 16 ans

Cro-magnon-junior (+1.90€)

Env 180gr Faux-filet Angus sur pierre chaude,
servi avec frites.

Burger des Pirates

120gr haché origine France dans son pain moelleux.

La marmite de Moules frites

Pizza

Reine (jambon), pizarella, bergère,
chèvre-miel.

(voir carte pizza pour composition).

Mousse au chocolat maison

Glace Pat Patrouille®

Cône glacé

Vanille-fraise ou vanille-chocolat.

Tartare d'ananas frais

SUNDAE PEARL (+0.90€)

à la vanille, topping caramel®
ou chocolat et ses Smarties



Supplément gâteau anniversaire
3.50€/enfant

Entrées



Fraîcheur d'été

Sur une pâte croustillante, tomates anciennes, roquette, crème burrata, jambon Serrano 15 mois, pesto, crème balsamique.

12.90



Fraîcheur d'été

Nems de poulet et sa sauce aigre douce

10.90



Camembert rôti aux herbes

10.90



Croustillants de chèvres maison.

Mesclun vinaigrette balsamique, noix, tomates.

10.90



Gratin de fruits de mer

Crevettes, moules, lamelles d'encornets, poulpe, quenelle et sa sauce crémée gratinés au four.

11.90



Gratin de fruits de mer

Salade Octopus

Salade de poulpes et pommes de terre fondantes en aioli, oignons rouge.

11.90

La salade César

Salade romaine, émincés de poulet panés, croûtons, copeaux de parmesan, véritable sauce césar.

11.90



Le coin des carpaccios

Le Boeuf

Carpaccio de boeuf tranché par nos soins, copeaux de parmesan, roquette, huile d'olive & basilic.

15.90

Le thon de ligne **A découvrir absolument..**

Carpaccio de thon de ligne tranché par nos soins, et son assaisonnement huile d'olive, citron Yuzu, cébettes.

17.90

Le poulpe

Carpaccio de poulpe et son assaisonnement huile d'olive, citron Yuzu, cébettes.

15.90



Carpaccio de poulpe

Burgers des Pirates

Les burgers sont servis avec des frites

Burger façon Pirates

18.90

Steack haché français, salade, tomate, oignons, sauce maison, cheddar fondu.

Burger chèvre lard

19.90

Steack haché Français, lard grillé, fromage de chèvre, oignons confits, sauce barbecue.

Burger Vegan

17.90

Steak de légumes, galette de pomme de terre, guacamole, oignons, cornichons salade, tomate.

Viandes & spécialités

Garnitures au choix (grillades)

Purée maison, pommes de terre grenailles, haricots verts, frites, riz, salade verte.



Filet de boeuf

28.90

Env 200gr VBF, beurre battu aux fines herbes, pommes grenailles, purée de carottes.

Cro-magnon du Pirate

27.90

300gr de faux-filet Angus
Servi sur pierre chaude, frites à volonté, sauces au choix : Poivre, Béarnaise.

Poulet sauce Saté

18.90

Servi avec son riz.



Gardiane de taureau

19.90

Servie avec son riz.

Formule VALLI (souvenirs souvenirs)

24.90

Faux-filet Angus grillé escalopé (+/- 180g), sauce crémée, poivre mignonette, frites, salade aux noix.

Le coin des tartares au couteau

Grain de viande ultra fondant, grâce à une sélection de muscles maigres (< 3% MG)

«Le classique»

22.90

Préparé, frites et salade.

«Le Thaï»

22.90

Servi préparé avec sauce aigre-douce, sauce soja, graines de sésame, coriandre, frites et salade.

Nous n'acceptons plus les chèques même avec pièce d'identité



Cro-magnon



Formule Valli



Tartare

Notre pâte est faite maison
quotidiennement.



Pizzas

Sicilienne 14.90

Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives.

 **Pizzarella** 14.90

Tomate, mozzarella, olives.

 **Italienne** 18.90

Tomate, chiffonade de jambon cru Serrano 15 mois, roquette, pesto, creme de burrata, olives.

 **Bergère aux 3 fromages** 17.90

Tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, olives.

Reine 16.90

Tomate, mozzarella, jambon, olives.

 **Chèvre-miel** 17.90

Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, olives.

Poissons



Lotte façon Bourride 24.90

Spécialité traditionnelle méditerranéenne

Lotte sauce aioli,
pommes de terre vapeur.



Linguine fruits de mer

Rouille des Pirates 18.90

Lamelles de calamar géant, sauce tomate
parfumée, relevée par un aioli safrané, riz blanc.

Filet de Dorade Royale 23.90

Purée maison, sauce marinière
au citron Yuzu, émulsion marine.

Les Moules Marinières 18.90

Servies en marmite avec frites.

Linguine fruits de mer 22.90

Moules, palourdes, gambas, lamelles
d'encornets et sa sauce marine safranée.



Rouille des Pirates

Nous n'acceptons plus les chèques même avec pièce d'identité

Les Menus des Pirates



La Table du Boucanier

Entrée + Plat 25,90€

Entrée + Plat + Dessert 28,90€

Entrée au choix

Nems de poulet et sa sauce aigre douce

Carpaccio de poulpe (+1.50€)

Carpaccio de poulpe et son assaisonnement huile d'olive, citron Yuzu, cébettes.

✓ **Camembert rôti aux herbes**

✓ **Croustillants de chèvres maison.**

Mesclun vinaigrette balsamique, noix, tomates.

👍 **Gratin de fruits de mer**

Crevettes, moules, lamelles de seiche, quenelle et sa sauce crémée gratinés au four.

L'astuce du Capitaine

Entrée + Plat + Dessert 35,90€

Fraîcheur d'été

Sur une pâte croustillante, tomates anciennes, roquette, crème burrata, jambon Serrano 15 mois, pesto, crème balsamique.



Salade Octopus

Salade de poulpes et pommes de terre fondantes en aioli, oignons rouges.

Carpaccio de Boeuf

copeaux de parmesan, roquette, huile d'olive & basilic.



Carpaccio de thon de ligne (+1,90€)

Carpaccio de thon de ligne tranché par nos soins, sauce aux saveurs asiatiques au citron Yuzu.

+ Toutes les entrées de la table du Boucanier

Plat au choix

Poulet sauce Saté

Servi avec son riz.



Rouille des Pirates

lamelles de calamar géant, sauce rouille.



Gardiane de taureau

servie avec riz.

Les Moules Marinières

servies en marmite avec frites.

Pizza au choix

Sicilienne, Pizzarella, Reine, Bergère,

Lotte façon Bourride

Lotte dans sa sauce aioli, pommes de terre vapeur.

Filet de boeuf

Env 200gr VBF, beurre battu aux fines herbes, pommes grenailles, purée de carottes.



Filet de Dorade Royale

Purée maison, sauce marinière au citron Yuzu, émulsion marine.

Linguine fruits de mer

Moules, palourdes, gambas, lamelles d'encornets, sauce marine safranée.

Tartare au choix

Classique ou Thaï.

+ Tous les plats du menu Boucanier

Dessert au choix

Gâteau d'Anniversaire !

de Philippe URRACA
Meilleur Ouvrier de France
réalisé sur place !

Gâteau amené à table
par la chorale des Pirates !

Offert : votre photo (15x20) dans son cadre !

A préciser en tout début de repas

A choisir
parmi tous les
desserts
du set de table !

Ou
gâteau
d'anniversaire !
(compris
dans ce menu)

A choisir
sur le set de table
signalé par le visuel :



Autre dessert
de la carte
ou
gâteau d'anniversaire
sup 3.50€/pers.



aux fruits rouges



ou au chocolat

