

Cocktails



Emportez
le verre lumineux !

8,90 €
**Cocktail
enfant**

CLASSIQUES

Mojito 9,90

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



Mojito Royal 11,90

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

Caïpirinha 9,90

Cachaça, citron vert, sucre de canne.

Sangria corail du Tavernier 8,90

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

Monkey Tonic 15,90

Gin Monkey, (élu meilleur gin du monde) tonic.

Pirates Mule 10,90

Vodka, schweppes gingerbeer (soda au gingembre), citron vert.

Summer cucumber 10,90

Gin, jus de citron vert, jus de fraise, purée de fraise, feuilles de menthe.

Azteca 10,90

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

Le Pearl 10,90

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

Piña colada 10,90

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

Planteur 8,90

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



Le Paradise 11,90

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

Suprême Champagne 11,90

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



Emportez votre
boulet de canon
en souvenir
des pirates !

Boulet de canon 24,90 €

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

Virgin Boulet de canon 20,90 €

Jus de mangue, purée de passion, sirop de pêche, top gingerbeer pour 2 personnes.



Spritz à la Française

Lillet, Tonic, menthe fraîche, rondelle de concombre



8,90 €



Le Spritz Italien



En piscine

9,90 €



SANS ALCOOL

Caribbean refresh 8,90

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



Le chapeau de paille 7,90

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

Virgin passion crush 7,90

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

Virgin mojito 7,90

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

Virgin piña colada 7,90

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

Le Flamant rose 7,90

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

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

Carte & allergènes
Scannez pour traduire
Scan to translate.



Cocktail
enfant

8,90 €

Verre lumineux
à emporter !



Boissons au choix des menus Moussaillon et Junior



~ 33cl ~

~ 25cl ~

~ 20cl ~

Menu Moussaillon 14.90€

Jusqu'à 11 ans

Nuggets de poulet

Chunks de plein filet de poulet.

Steak haché

Frais origine France.

Fish & chips de poisson

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 ou fraise,
topping caramel ou chocolat
et ses Smarties®



Dessert



LA PAT' PATROUILLE

PEARL



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 ou fraise,
topping caramel ou chocolat
et ses Smarties®



Supplément gâteau anniversaire
3.50€/enfant

Entrées

Gravlax de saumon 15.90

Gravlax de saumon maison, crèmette citronnée à l'aneth, câpres frits.



Gravlax

Nems de poulet 11.90

Sauce aigre douce.

✓ 1/2 Camembert rôti aux herbes 11.90

✓ Croustillants de chèvres maison 11.90

Mesclun vinaigrette balsamique, noix, tomates.



Ravioles

Gratin de ravioles au parmesan 13.90

Ravioles du Dauphiné IGP sauce crémée au parmesan



La salade César 13.90

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



Carpaccio poulpe

Le Carpaccio de poulpe 15.90

Carpaccio de poulpe, câpres frits, huile d'olive citronnée, cébettes.

✓ Le gaspacho 11.90

Oignons rouges, pesto, tomates cerises, oignons frits sur son île au pesto.



Gaspacho

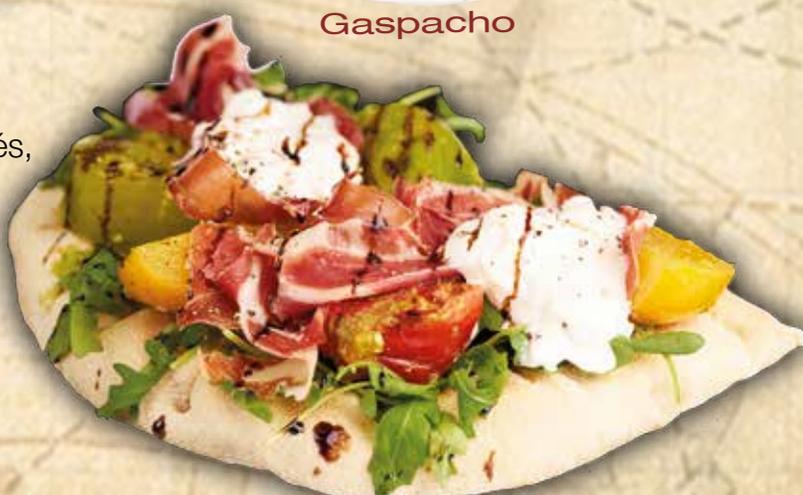
Salades repas

L'estivale 18.90

Mesclum, chiffonade de jambon Serrano grande réserve (affiné 15 mois), aiguillettes de poulet panés, croustillant de chèvre chaud.

Fraîcheur d'été 18.90

Pinsa (pâte croustillante Italienne), tomates anciennes, roquette, stracciatella, chiffonade de jambon Serrano grande réserve (affiné 15 mois) pesto, crème balsamique.



Fraîcheur d'été

Notre pâte est faite maison
quotidiennement.



Pizzas

- | | |
|---|--------------|
| Sicilienne | 14.90 |
| Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives. | |
|  Pizzarella | 14.90 |
| Tomate, mozzarella, olives. | |
| Bergère aux 3 fromages | 17.90 |
| Tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola. | |
|  Reine | 17.90 |
| Tomate, mozzarella, jambon. | |
| Chèvre-miel | 17.90 |
| Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel. | |
|  Truffée | 18.90 |
| Crème fraîche, mozzarella, jambon blanc truffé, roquette. | |
| Nouveau ! | |
| Camembert | 18.90 |
| Crème fraîche, mozzarella, camembert, jambon, cebettes. | |

Poissons

Nouveau !

Poêlée provençale 21.90

Tentacules d'encornet géant sautés
à la persillade, riz noir, fèves, haricots plats,
chorizo, tomate confite.



Poêlée provençale

Rouille des Pirates 19.90

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

Filet de Dorade Royale 23.90

Ratatouille, sauce crémée safranée, citron Yuzu et
et piment d'Espelette.

Les Moules Marinières 19.90

Servies en marmite avec frites.



Rouille des Pirates

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



Création Bernard Leprince, meilleur ouvrier de France



WAGYU BURGER

Steak de Wagyu haché, cheddar fondu, coppa, oignons rouge, basilic, tomates, dans une pâte a pain, cuit au four.

24.90

Servi uniquement saignant et avec salade verte.

Burgers des Pirates

Burger façon Pirates 19.90

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

Burger Vegan 18.90

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



Burger Italien 20.90

Steak haché français, jambon cru grillée, sauce parmesan, oignons et tomates confites, lit de roquette.

Viandes & spécialités

Garnitures au choix pour les grillades

Pommes de terre grenailles, haricots verts, frites, riz, salade verte.

Cro-magnon du Pirate 27.90

300gr de faux-filet Angus servi sur pierre chaude, frites à volonté, sauces: Poivre et/ou Béarnaise.



Magret de canard (Rougié) 24.90

Français, Env 230gr, grillé sous cloche et fumé au charbon de bois, pommes grenailles, aubergine rôtie, jus corsé.

Poulet au curry coco 19.90

Sauce curry & coco, servi avec son riz.

Macaronade 20.90

Sauce traditionnelle sétoise (boeuf, saucisse de porc Aveyron, tomates mijotées, parmesan râpé).

Gardiane de taureau 19.90

Servie avec son riz.

Formule VALLI (souvenirs souvenirs) 25.90

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» 23.90

Préparé, frites et salade.

«Le Thai» 23.90

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



Macaronade



Formule Valli



Les Menus des Pirates



La Table du Boucanier

Entrée + Plat 25,90€

Entrée + Plat + Dessert 28,90€

Entrée + Plat + Gâteau anniv
ou autre dessert 32,40€

Gratin de ravioles au parmesan (+1.9€)

Ravioles du Dauphiné IGP, sauce crémée au parmesan.

Le gaspacho

Oignons rouges, pesto, tomates cerises, oignons frits sur son île au pesto.

Nems de poulet et sa sauce aigre douce

✓ 1/2 camembert rôti aux herbes

✓ Croustillants de chèvres maison.

sur mesclun à la vinaigrette balsamique, noix, tomates.

L'astuce du Capitaine

Entrée + Plat + Dessert 36,90€

Entrée au choix

Le Carpaccio de poulpe

Carpaccio de poulpe maison, câpres frits, huile d'olive citronnée, cébettes.

Gravlax de saumon

Gravlax de saumon maison, crémlette citronnée à l'aneth, câpres frits.

Gratin de ravioles au parmesan

Ravioles du Dauphiné IGP, sauce crémée au parmesan.

La salade César

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

+ Toutes les entrées de la table du Boucanier

Plat au choix

Poulet au curry coco

Sauce curry & coco, servi avec son riz.

Rouille des Pirates

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

Les Moules Marinières

Servies en marmite avec frites.

Macaronade

Sauce traditionnelle sétoise (boeuf, saucisse de porc Aveyron, tomates mijotées, parmesan rapé).

Gardiane de taureau

Servie avec son riz.

Pizza au choix

Sicilienne, Pizzarella, Reine, Bergère, Chèvre-miel.



Cro-magnon

Cro-magnon du Pirate (+3€)

300gr de faux-filet Angus dégraissé servi sur pierre chaude, frites à volonté sauces poivre, béarnaise.

WAGYU BURGER (+3€)

Steak de Wagyu haché, cheddar fondu, oignons rouges, tomates, salade dans une pâte à pain, cuit au four.

Filet de Dorade Royale

Ratatouille, sauce crémée safranée, citron Yuzu et et piment d'Espelette.

Magret de canard (Rougié)

Français, Env 230gr, grillé sous cloche, fumé au charbon de bois, pommes grenailles, aubergine rôtie, jus corsé.

+ Tous les plats de la carte
(sauf salade repas)

Dessert au choix

Gâteau d'Anniversaire !

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



de Philippe URRACA
Meilleur Ouvrier de France
réalisé sur place !

Gâteau amené à table
par la chorale des Pirates !



A choisir
parmi tous les
desserts
du set de table !

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

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

A préciser en tout début de repas



aux fruits rouges



ou au chocolat