

Les Entrées

✓ Écrasée d'avocat à l'antillaise, salade de racines	18€
VEGAN Salade de quinoa, vinaigrette noix de cajou épicée	17€
Chiquetaille de volaille boucanée à la papaye verte et achards de légumes	18€
Créole de crevettes et pommes croquantes au paprika fumé	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

VEGAN Curry de légumes, lentilles et banane plantain	32€
Filet de wahoo grillé, écrasée de patates douces, salade de carottes multicolores acidulées	38€
Pavé de mabi-mabi cuit au four, sauce coco et poivrons	36€
Colombo de poulet, crevettes et riz du Capitaine	36€
Porcelet boucané cuit lentement au four, aubergines et courges rôties	38€
Fondant de bœuf au tamarin, patates douces, salsa de jalapeños	38€

Les Desserts

Riz au lait des îles (riz au lait, compotée de mangue)	15€
VEGAN Soupe de fruits exotiques, sucre muscovado et émulsion de noix de coco-cajou	15€
Tarte au chocolat parfum de fève Tonka, glace vanille et sirop épicé	16€
Baba des îles au citron vert et menthe (baba façon mojito)	16€
Sablé ananas rôti, crème fouettée à la vanille bourbon	16€
Feu d'artifice de saveurs (feuilleté caramélisé, crémeux vanille, confit de citron et fruits rouges)	15€

Nous vous suggérons d'accompagner votre dessert avec un verre de Shrub.
Appelé punch de Noël, le Shrub est une liqueur à base de rhum et d'arôme naturel d'orange.
Saint-James - Shrub Créole
(4 cl) 10€



Célébrez votre
Anniversaire 35€
en notre compagnie

et commandez votre dessert d'anniversaire en début de repas!
Dessert jusqu'à 8 personnes

Boissons fraîches

Coca-Cola Original, Coca-Cola Sans Sucres (33 cl)	5€
Fanta Orange sans sucres, Sprite sans sucres (33 cl)	5€
Fuzé Tea Pêche Intense (25 cl)	4€
Minute Maid Orange, Pomme (20 cl)	4,50€

Eaux minérales

	33 cl	50 cl	100 cl
Vittel®	4€	5€	
S.Pellegrino®	4,50€	5,50€	
Perrier® Fines Bulles	4,50€	5,50€	
Perrier®	4€		

Vins

Blanc : Bordeaux AOC - Entre Deux Mers - Cuvée Clémence	25€	75 cl
Rosé : Pays d'Oc IGP - Gris Blanc	25€	
Rouge : Médoc AOC - Montfort-Bellvue	29€	
Rouge : Linac AOC - Le Petit Prince - Domaine Ogier	38€	
Rouge : Côtes du Rhône AOC "Parallèle 45" P. Faboulet Aine AB (37,5 cl)	19€	

✓ Suggestion végétarienne

*produit décongelé

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables.

Prix nets



Le paiement sans contact sera encouragé

Meat Plans

Menu Trésor des Pirates

45€

Entrée, Plat et Dessert
(boisson non comprise)

Entrées

Chiquetaille de volaille boucanée à la papaye verte et achards de légumes
ou
Soupe des îles au poisson

VEGAN Salade de quinoa, vinaigrette noix de cajou épicée

Plats

Pavé de mabi-mabi cuit au four, sauce coco et poivrons
ou
Colombo de poulet, crevettes et riz du Capitaine

VEGAN Curry de légumes, lentilles et banane plantain

Desserts

Riz au lait des îles (riz au lait, compotée de mangue)

VEGAN Soupe de fruits exotiques, sucre muscovado et émulsion de noix de coco-cajou
ou
Sablé ananas rôti, crème fouettée à la vanille bourbon

Meat Plans

Menu du Moussaillon

25€

pour enfants âgés de 3 à 11 ans inclus

Entrée, Plat, Dessert et Boisson

Vittel® (33 cl) ou Minute Maid Orange ou Pomme 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 ou ✓ Tartare de légumes
ou ✓ Salade de tomates au quinoa

Plats

Filet de poulet poêlé ou Filet de mabi-mabi
Garniture au choix : riz, purée de patates douces, légumes verts
ou Pâtes, sauce tomate aux légumes

Desserts

Coupe glacée vanille, coulis de chocolat
ou Smoothie aux fruits ou Minestrone de fruits
ou Mini dôme Mickey*
Génoise cacao, mousse au chocolat au lait, compotée d'orange et céréales croquantes



Consultez le menu

Starters

- ✓ Caribbean Guacamole, Root Vegetable Salad €18
- VEGAN Quinoa Salad and Spicy Cashew Dressing €17
- Chopped Smoked Chicken with Green Papaya and Pickled Vegetables €18
- Mixed Salad with Prawns and Crunchy Apples with a Smoked Paprika Dressing €19
- Cod Fritters with 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

- VEGAN Vegetable, Lentil and Plantain Curry €32
- Grilled Fillet of Wahoo, Sweet Potato Mash and Tangy Multicoloured Carrots €38
- Oven-Baked Mahi-Mahi Fish Steak with Coconut Sauce and Bell Peppers €36
- Caribbean Chicken and Prawns with the Captain's Rice €36
- Slow-Roasted Smoked Suckling Pig with Grilled Aubergine and Squash €38
- Tender Beef with Tamarind Sauce, Sweet Potatoes and Jalapeño Salsa €38

Desserts

- Island-Style Rice Pudding (Rice Pudding, Mango Puree) €15
- VEGAN Exotic Fruit Soup, Muscovado Sugar and Coconut and Cashew Emulsion €15
- Tonka Bean Flavoured Chocolate Tart with Vanilla Ice Cream and Spice-Infused Syrup €16
- Island-Style Rum Baba with Lime and Mint (Mojito-Style Baba) €16
- Shortbread, Roasted Pineapple and Bourbon-Vanilla Whipped Cream €16
- Taste Sensation Celebration (Caramelised Pastry, Vanilla Cream, Candied Lemon and Red Berries) €15

We suggest you enjoy your dessert accompanied by a glass of Shrub.
Often called Christmas Punch, Shrub is a rum-based liqueur with natural orange flavours
Saint-James - Shrub Creole
4 cl: €10



Celebrate your
Birthday €35
with us

Don't forget to order your birthday dessert before your meal!
Dessert for up to 8 people

Cold Drink

- Coca-Cola Original, Coca-Cola Sans Sucres (33 cl) €5
- Fanta Orange sans sucres, Sprite sans sucres (33 cl) €5
- Fuze Tea Intense Peach (25 cl) €4
- Minute Maid Orange, Apple (20 cl) €4.50

Mineral Waters

- | | 33 cl | 500 cl | 100 cl |
|-----------------------|-------|--------|--------|
| Vittel® | | €4 | €5 |
| S.Pellegrino® | | €4.50 | €5.50 |
| Perrier® Fines Bulles | | €4.50 | €5.50 |
| Perrier® | €4 | | |

Wines selection

- Blanc : Bordeaux AOC - Entre Deux Mers - Cuvée Clémence €25
- Rosé : Pays d'Oc IGP - Gris Blanc €25
- Rouge : Médoc AOC - Montfort-Bellvue €29
- Rouge : Linac AOC - Le Petit Prince - Domaine Ogier €38
- Rouge : Côtes du Rhône AOC "Parallèle 45" P. Faboulet AOC (37,5 cl) €19

✓ Vegetarian suggestion

*Thawed Product

If you suffer from food allergies, a Cast Member will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes.

Tax included



Contactless payment will be encouraged

Meal Plans

Pirate's Treasure Menu

€45

Starter, Main Course and Dessert
(drink not included)

Starters

Chopped Smoked Chicken with Green Papaya and Pickled Vegetables
or
Island-Style Fish Soup

VEGAN Quinoa Salad and Spicy Cashew Dressing

Main Courses

Oven-Baked Mahi-Mahi Fish Steak with Coconut Sauce and Bell Peppers
or
Caribbean Chicken and Prawns with the Captain's Rice

VEGAN Vegetable, Lentil and Plantain Curry

Desserts

Island-Style Rice Pudding (Rice Pudding, Mango Puree)

VEGAN Exotic Fruit Soup, Muscovado Sugar and Coconut and Cashew Emulsion

Shortbread, Roasted Pineapple and Bourbon-Vanilla Whipped Cream

Meal Plans

Moussaillon Menu

€25

for children aged 3 to 11

Starter, Main Course, Dessert and Drink
Vittel® (33 cl) or Minute Maid Orange or Apple 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 Roulade or ✓ Vegetable Tartare
or ✓ Tomato and Quinoa Salad

Main Courses

Pan-Fried Chicken Breast or Mahi-Mahi Fillet
Side Dish of Choice: Rice, Sweet Potato Mash, Green Vegetable
or Pasta With a Tomato and Vegetable Sauce

Desserts

Vanilla Ice Cream with a Chocolate Drizzle
or Fruit Smoothie or Fruit Minestrone
or Mini Mickey Cake*
Cocoa Genoise, Milk Chocolate Mousse, Orange Stewed Fruit and Crunchy Cereal



Check out our menu