

Menu la Perle du Corsaire

54,99 €

Entrée, Plat et Dessert

(Boisson non comprise)

Entrées

Décortiqué de crabe,
tartare d'avocat et agrumes, émulsion coco et citron

ou

Trilogie des Pirates

Homard en gelée de coquillages et petits légumes,
crèmeux de betterave et espuma de coco, thon mariné aux agrumes

ou

Florilège Antillais

Boudins antillais, crevettes sautées, poulpe frit,
accras de morue, coquille Saint-Jacques et achard de légumes

Plats

Saveur Terre et Mer

Pavé de veau fermier, demi-langouste rôtie,
beurre au gingembre, poêlée de légumes,
riz parfumé et banane plantain rôtie

ou

Filet de bœuf grillé (250 g env.)

et sa sauce au poivre du Sichuan,
accompagné de frites de manioc et de légumes poêlés

ou

Pêche miraculeuse

Gambas grillées, pêche du jour et espadon grillé,
accompagnés de tempura de légumes et sauce chien antillaise

Desserts

Farandole de sorbets et fruits de saison

ou

Baba au rhum

et tartare de fruits exotiques au sirop, flûte au chocolat

ou

Entremets chocolat café,

sauce Caraïbes, banane rôtie

Menu Enfant

pour les enfants âgés de 3 à 11 ans

17,99 €



Entrée, Plat, Dessert et Boisson

Vittel* (33 cl) ou Minute Maid* orange ou pomme ou Verre de Lait (20 cl)

Autre boisson rafraichissante (25 cl) sur demande en remplacement du produit proposé.

Entrées

Méli-mélo de tomates et œuf, sauce fromage blanc
ou **Salade de perles océanes au surimi**

Plats

Filet de poulet et son jus de viande,
accompagné de riz parfumé et de légumes poêlés*
ou **Penne, bolognaise de légumes**
ou **Pavé de saumon,**
sauce citron accompagné de riz parfumé et de légumes poêlés*

Desserts

Coupe glacée vanille et pépites chocolatées
ou **Smoothie ananas et mangue**
ou **Panna cotta et son coulis de fruits rouges**
ou **Crème chocolat,** sucre pétillant

*Pommes paillason sur demande en remplacement du produit proposé.

Menu Enfant Premium

pour les enfants âgés de 3 à 11 ans

31,49 €



Entrée, Plat, Dessert et Boisson

Vittel* (33 cl) ou Minute Maid* orange ou pomme ou Verre de Lait (20 cl)

Autre boisson rafraichissante (25 cl) sur demande en remplacement du produit proposé.

Entrées

Décortiqué de crabe, tartare d'avocat et agrumes, émulsion coco et citron
ou **Petite salade des Caraïbes :** salade romaine, ananas,
cœur de palmier, concombre, tomate cerise et vinaigrette à la mangue

Plats

Espadon grillé, poêlée de légumes*, sauce citron
ou **Filet de poulet,** riz parfumé et petits légumes

Desserts

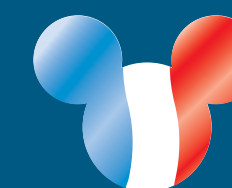
Minestrone de mangue
ou **Crème à la vanille des îles flambée**
ou **Crème chocolat,** sucre pétillant
ou **Mousse à la noix de coco,** éclat de meringue et cœur coulant au fruit de la passion

*Pommes paillason sur demande en remplacement du produit proposé.



« Ici c'est l'aventure,
la romance et le mystère.
Ici, les rivières tropicales se jettent
silencieusement dans l'inconnu et,
dans la jungle aux sons étranges,
des yeux nous observent... »

Walt Disney



Entrées

Cocktail des Corsaires

Crevettes coco-gingembre, accompagnées d'un achard de chou palmiste 15,99 €

Trilogie des Pirates

Homard en gelée de coquillages et petits légumes, crémeux de betterave et espuma de coco, thon mariné aux agrumes..... 16,99 €

Florilège Antillais

Boudins antillais, crevettes sautées, poulpe frit, accras de morue, coquille Saint-Jacques et achard de légumes..... 16,99 €

Décortiqué de crabe, tartare d'avocat et agrumes, émulsion coco et citron..... 15,99 €

✓ Salade des Caraïbes

Salade romaine, avocat, ananas, haricots rouges, cœur de palmier, concombre, tomate cerise et vinaigrette à la mangue..... 12,99 €

Soupe de poisson et coquillages

pain au curry et condiments 12,99 €

Plats

Espadon grillé, sauce antillaise

accompagné d'un mango salsa et de riz parfumé..... 30,99 €

Pêche miraculeuse

Gambas grillées, pêche du jour et espadon grillé, accompagnés de tempura de légumes et sauce chien antillaise..... 36,99 €

Filet de bœuf grillé (250 g env.) et sa sauce au poivre du Sichuan

accompagné de frites de manioc et de légumes poêlés 36,99 €

Colombo de poulet « Caraïbes »

accompagné de riz parfumé et de banane plantain rôtie..... 30,99 €

Rougail de crevettes

riz parfumé, poivrons et haricots rouges..... 25,99 €

Carré de porcelet rôti, sauce au Rhum Vieux de la Jamaïque

et gâteau de patates douces 30,99 €

✓ Voyage autour des légumes

farci d'aubergine aux légumes braisés, sauce curry et lait de coco, gâteau de patates douces, banane plantain rôtie..... 25,99 €

Saveur Terre et Mer

Pavé de veau fermier et demi-langouste rôtie, beurre au gingembre, poêlée de légumes, riz parfumé et banane plantain rôtie 36,99 €

Gambas grillées en salsa de fruits et légumes

riz parfumé et banane plantain rôtie..... 30,99 €

Ravioles d'écrevisses et Saint-Jacques

légumes croquants au curry et lait de coco, coulis de crustacés 25,99 €

Brochette de Saint-Jacques rôtie

au beurre blanc de combava, achard de chou palmiste, purée de patates douces . 30,99 €

Desserts

Crumble d'ananas et framboises

sorbet citron 13,99 €

Crème à la vanille des Îles flambée,

compotée d'ananas au sucre de canne et vieux rhum..... 10,99 €

Mousse à la noix de coco,

éclat de meringue et cœur coulant au fruit de la passion 11,99 €

Baba au rhum et tartare de fruits exotiques au sirop, flûte au chocolat 13,99 €

Entremets chocolat café, sauce Caraïbes, banane rôtie 13,99 €

Farandole de sorbets et fruits de saison 13,99 €

Délice à la mangue et pain d'épices..... 11,99 €

Salade de fruits exotiques accompagnée de son smoothie* 11,99 €

Café ou thé gourmand 11,99 €

Appareillage

Voyage au long cours

Accostage



Célébrez votre Anniversaire en notre compagnie... 27,00 €

et commandez votre dessert d'anniversaire en début de repas!

Dessert jusqu'à 8 personnes

* Sans sucre ajouté

Menu du Flibustier

31,99 €

Entrée et Plat (Boisson non comprise)

A choisir dans le Menu « Trésor des Mers »

Menu Trésor des Mers

37,99 € 

Entrée, Plat et Dessert (Boisson non comprise)

Entrées

Cocktail des Corsaires

Crevettes coco-gingembre, accompagnées d'un achard de chou palmiste

ou

Soupe de poisson et coquillages,

pain au curry et condiments

ou

✓ Salade des Caraïbes

Salade romaine, avocat, ananas, haricots rouges, cœur de palmier, concombre, tomate cerise et vinaigrette à la mangue

Plats

Colombo de poulet « Caraïbes »

accompagné de riz parfumé et de banane plantain rôtie

ou

Pêche du jour,

poêlée de légumes, riz parfumé, beurre blanc au combava

ou

Ravioles d'écrevisses et Saint-Jacques,

légumes croquants au curry et lait de coco, coulis de crustacés

Desserts

Crème à la vanille des Îles flambée,

compotée d'ananas au sucre de canne et vieux rhum

ou

Délice à la mangue

et pain d'épices

ou

Mousse à la noix de coco,

éclat de meringue et cœur coulant au fruit de la passion

Menu Coffre du Capitaine

42,99 €

Entrée, Plat et Dessert

(Boisson non comprise)

Entrées

Trilogie des Pirates

Homard en gelée de coquillages et petits légumes, crémeux de betterave et espuma de coco, thon mariné aux agrumes

ou

Cocktail des Corsaires

Crevettes coco-gingembre, accompagnées d'un achard de chou palmiste

ou

✓ Salade des Caraïbes

Salade romaine, avocat, ananas, haricots rouges, cœur de palmier, concombre, tomate cerise et vinaigrette à la mangue

Plats

Carré de porcelet rôti,

sauce au Rhum Vieux de la Jamaïque et gâteau de patates douces

ou

Gambas grillées en salsa de fruits et légumes,

riz parfumé et banane plantain rôtie

ou

Espadon grillé, sauce antillaise

accompagné d'un mango salsa et de riz parfumé

Desserts

Mousse à la noix de coco,

éclat de meringue et cœur coulant au fruit de la passion

ou

Entremets chocolat café,

sauce Caraïbes, banane rôtie

ou

Salade de fruits exotiques

accompagnée de son smoothie*

Prix nets

✓ Suggestion végétarienne

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 du restaurant.

Les plats - faits maison - sont élaborés sur place à partir de produits bruts.