

# 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 décrevisses 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 décrevisses 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.