

# Children's Menu



€15.99

1 Starter, 1 Main Course & 1 Dessert

*for children aged 3 to 11 included*

## Starter

Dipping vegetables, fromage frais and chive sauce

## Main Courses

Chicken fillet and gravy,

served with fragrant rice and sautéed vegetables\*

**or** Penne with baby vegetables

and a tomato sauce

**or** Thick-cut salmon fillet with a lemon sauce,

served with fragrant rice and sautéed vegetables\*

## Desserts

Vanilla ice cream with chocolate sprinkles

**or** Pineapple and mango smoothie

**or** Panna cotta topped with a red fruit coulis

## Drinks

Vittel (33 cl) **or** Minute Maid orange\*\*

**or** apple juice\*\* (15 cl) **or** Milk (20 cl)

\*Chips may replace a similar item on request

\*\*Another soft drink (25 cl) may replace a similar item on request

# Children's Premium Menu



€28.99

1 Starter, 1 Main Course & 1 Dessert

*for children aged 3 to 11 included*

## Starter

Salmon Florentine with spinach

## Main Courses

Barracuda fillet with rougail sauce,

served with fragrant rice and sautéed vegetables\*

**or** "Caribbean" chicken skewer

served with fragrant rice and baby vegetables\*

## Desserts

Vanilla Island crème brûlée

**or** Coconut mousse served with vanilla biscuit and pineapple tartare

## Drinks

Vittel (33 cl) **or** Minute Maid orange\*\*

**or** apple juice\*\* (15 cl) **or** Milk (20 cl)

\*Chips may replace a similar item on request

\*\*Another soft drink (25 cl) may replace a similar item on request

# The Pirate's Pearl Menu

€54.99

1 Starter, 1 Main Course & 1 Dessert

*(Drink not included)*

## Starters

Crab tartare with apple and fennel,  
wakame seaweed salad served on a slice of bread

**or**

## Pirate trio

Sea bream and mango tartare, avocado and paprika cappuccino,  
lobster in shellfish jelly with baby vegetables

**or**

## West Indian Extravaganza

West Indian sausages, shrimp skewer, fried octopus,  
cod fish cakes, scallop and pickled vegetables

## Main Courses

### Surf and turf flavours

Free-range veal medallion, half lobster au gratin, ginger butter,  
sautéed vegetables, fragrant rice and roasted plantain

**or**

### Fillet of grilled beef (approx. 250 g)

and Sichuan pepper sauce

served with cassava chips and sautéed vegetables

**or**

### Miracle catch

Grilled gambas, barracuda fillet and a slice of grilled swordfish,  
served with vegetable tempura and a bold West Indian sauce

## Desserts

### Selection of sorbets

served with seasonal fruit

**or**

### Rum baba

and exotic fruit and syrup tartare with a chocolate flute

**or**

### Chocolate macaroon

with mango compote



« Here is adventure, here is romance,  
here is mystery; tropical rivers silently flowing  
into the unknown; the unbelievable splendour  
of exotic flowers; the eerie sounds  
of the jungle... with eyes that  
are always watching ...»  
Walt Disney





## Starters



<b>Pirates' cocktail</b> .....	€14.99
<i>Coconut-ginger shrimps served with pickled vegetables</i>	
<b>Pirate trio</b> .....	€15.99
<i>Sea bream and mango tartare, avocado and paprika cappuccino, lobster in shellfish jelly with baby vegetables</i>	
<b>West Indian Extravaganza</b> .....	€15.99
<i>West Indian sausages, shrimp skewer, fried octopus, cod fish cakes, scallop and pickled vegetables</i>	
<b>Crab tartare</b> with apple and fennel, wakame seaweed salad .....	€14.99
<i>served on a slice of bread</i>	
✔ <b>Caribbean salad:</b> Romaine lettuce, avocado, pineapple, .....	€10.99
<i>kidney beans, baby corn, cucumber, cherry tomatoes and mango vinaigrette</i>	
<b>Mint-infused cucumber soup</b> .....	€10.99
<i>pepper salsa and lemon whipped cream</i>	

## Main Courses

<b>Grilled swordfish with a West Indian sauce</b> .....	€29.99
<i>served with mango salsa and fragrant rice</i>	
<b>Miracle catch</b> .....	€35.99
<i>Grilled gambas, barracuda fillet and grilled swordfish, served with vegetable tempura and a bold West Indian sauce</i>	
<b>Fillet of grilled beef</b> (approx. 250 g) and Sichuan pepper sauce, .....	€35.99
<i>served with cassava chips and sautéed vegetables</i>	
<b>"Caribbean" chicken colombo</b> .....	€24.99
<i>served with fragrant rice and roasted plantain</i>	
<b>Pork tenderloin with honey and spices,</b> .....	€29.99
<i>served with sweet potato mash and sautéed vegetables</i>	
<b>Roast rack of lamb,</b> .....	€29.99
<i>Jamaican old rum sauce, served with sweet potato mash</i>	
✔ <b>Vegetable voyage</b> .....	€24.99
<i>Curried exotic vegetable parcel, coconut chayote crumble, served with sweet potato mash and roasted plantain</i>	
<b>Surf and turf flavours</b> .....	€35.99
<i>Free-range veal medallion, half lobster au gratin, ginger butter, sautéed vegetables, fragrant rice and roasted plantain</i>	
<b>Grilled gambas</b> with a fruit and vegetable salsa .....	€29.99
<i>fragrant rice and roasted plantain</i>	
<b>Crayfish and scallop ravioli,</b> .....	€24.99
<i>marinated peppers and shellfish coulis</i>	
<b>Scallop and vanilla skewer</b> .....	€29.99
<i>beurre blanc sauce with kaffir lime, Vitelotte potato puree and fennel confit</i>	

## Desserts

<b>Banana barmy</b> .....	€11.99
<i>Assortment of banana tartlet, banana ice cream and roasted banana</i>	
<b>Vanilla Island crème brûlée</b> with caramel flambée .....	€9.99
<b>Coconut mousse</b> served with vanilla biscuit and pineapple tartare ....	€10.99
<b>Rum baba</b> and exotic fruit and syrup tartare with a chocolate flute .....	€11.99
<b>Chocolate macaroon</b> with mango compote .....	€11.99
<b>Selection of sorbets</b> served with seasonal fruit .....	€11.99
<b>Mango delight with gingerbread</b> .....	€10.99
<b>Exotic fruit salad</b> with smoothie* .....	€10.99
<b>Coffee or tea</b> served with a selection of miniature desserts .....	€10.99

Casting off

Long-haul voyage

Docking



**Come and celebrate your birthday with us** ..... €26.00  
and don't forget to order your Vacherin cake before your meal!  
Vacherin cake for 4 to 8 people

\*No added sugar

## Buccaneer Menu

€29.99

**1 Starter & 1 Main Course** (Drink not included)  
*Choose from the "Ocean Treasure" menu*

## Ocean Treasure Menu



€35.99

**1 Starter, 1 Main Course & 1 Dessert** (Drink not included)

### Starters

**Pirates' cocktail**

*Coconut-ginger shrimps served with pickled vegetables*

or

**Mint-infused cucumber soup,**  
*pepper salsa and lemon whipped cream*

or

✔ **Caribbean salad:** Romaine lettuce, avocado, pineapple,  
*kidney beans, baby corn, cucumber, cherry tomatoes and mango vinaigrette*

### Main Courses

**"Caribbean" chicken colombo**

*served with fragrant rice and roasted plantain*

or

**Barracuda fillet with rougail sauce,**  
*served with fragrant rice and sautéed vegetables*

or

**Crayfish and scallop ravioli,**  
*marinated peppers and shellfish coulis*

### Desserts

**Vanilla Island crème brûlée**

*with caramel flambée*

or

**Mango delight with gingerbread**

or

**Coconut mousse**

*served with vanilla biscuit and pineapple tartare*

## Captain's Chest Menu

€41.99

**1 Starter, 1 Main Course & 1 Dessert** (Drink not included)

### Starters

**Pirate trio**

*Sea bream and mango tartare, avocado and paprika cappuccino,  
lobster in shellfish jelly with baby vegetables*

or

**Pirates' cocktail**

*Coconut-ginger shrimps served with pickled vegetables*

or

✔ **Caribbean salad:** Romaine lettuce, avocado, pineapple,  
*kidney beans, baby corn, cucumber, cherry tomatoes and mango vinaigrette*

### Main Courses

**Roast rack of lamb,**

*Jamaican old rum sauce and sweet potato mash*

or

**Grilled gambas** with a fruit and vegetable salsa,  
*fragrant rice and roasted plantain*

or

**Grilled swordfish with a West Indian sauce,**  
*served with mango salsa and fragrant rice*

### Desserts

**Coconut mousse**

*served with vanilla biscuit and pineapple tartare*

or

**Chocolate macaroon**

*with mango compote*

or

**Exotic fruit salad**

*with smoothie\**



Guests with allergies, please contact the manager who will offer you a selection of the available menus, depending on your allergy. \*No added sugar.

✔ Vegetarian suggestion

Tax included / Non contractual picture



# 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 paillasson 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

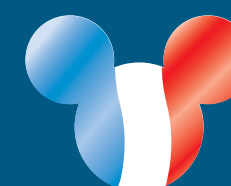
ou **Mousse à la noix de coco,** éclat de meringue et cœur coulant au fruit de la passion

\*Pommes paillasson 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 €

### Salade des Caraïbes

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

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

### Farandole de sorbets et fruits de saison

Délice à la mangue et pain d'épices..... 13,99 €

### 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

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

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.