



EIGENDOM VAN:
~~Angelica Teach~~



*Ik heb dit hotel
-op een zeer eerlijke manier- gewonnen
naar aanleiding van een weddenschap
met de schattige Angelica Teach.*

*Geniet van mijn gastvrijheid,
maar doe niets wat ik zelf ook
niet zou doen ...*

*En matrozen, heb vooral veel plezier!
Zoehoe!*

Kapitein Jack Sparrow



De “zelfgemaakte” schotels zijn ter plaatse vervaardigd met rauwe producten.

Beste bezoeker, indien u een allergie heeft, kunt u zich wenden tot één van onze personeelsleden voor een informatieboekje over de aanwezigheid van allergenen in onze gerechten.

We bieden u een selectie wijnen die de smaak van uw gerechten nog verder omhoog halen (suggestie niet inbegrepen in de verkoopprijs).



CJS

Boissons Chaudes / Hot Drinks

proposées par
featuring **Segafredo**
VANETTI

Espresso	3 €
Décaféiné / Decaffeinated	3 €
Double espresso	4 €
Café au lait / Coffee with Milk	4 €
Cappuccino	4 €
Boisson lactée cacaotée / Chocolate Drink	4 €
Lait (demi-écrémé 20cl)	
Cold Milk, semi-skimmed	3 €
Thé, Infusion / Tea, Herbal tea	4 €

Souvenirs à emporter Take away Souvenirs

Mug Souvenir Bambou ou Coco	20 €
Bamboo or Coconut Souvenir Mug	
Chope Souvenir Pirates des Caraïbes	16 €
Pirates of the Carribean Souvenir Mug	

Prix nets / Tax included.

Voorgerechten



Gemarineerde garnalen, chayote, papaja en een avocado-salade
met citrusvruchten en munt 17,99 €

Bourgogne - Chablis AOC - La Pierrelée - Witte wijn

Gekruide bloedworst, geroosterde bakbanaan,
gehaktballen en koolsla op Creoolse wijze bereid 16,99 €

Vallée de la Loire - Sancerre AOC - Château de Sancerre - Witte wijn

Kabeljauwbeignets en frietjes van cassave,
tamarinde saus en op Creoolse wijze bereide koolsla 16,99 €

Bordeaux - Entre-Deux-Mers AOC - Cuvée Clémence - Witte wijn

Gemarineerde witte tonijn, koriander,
limoen en gebakken taco 17,99 €

Vallée de la Loire - Sancerre AOC - Château de Sancerre - Witte wijn

Gegratineerde krab
met een salade van aangezuurde veelkleurige wortelen 17,99 €

Bourgogne - Chablis AOC - La Pierrelée - Witte wijn

🍷 Quinoa salade
met een gekruide cashewnoten-vinaigrette 15,99 €

Languedoc -  Naturalys - IGP Pays d'Oc - Witte wijn

Vissoep van de eilanden 16,99 €

🍷 Vegetarische suggestie. Prijzen inclusief btw.

*Gegrilde mahoo-filet, een puree van zoete aardappelen,
salade van aangezuurde veelkleurige wortelen 34,99 €*

Vallée de la Loire - Sancerre AOC - Château de Sancerre - Witte wijn

*Gestoomde Vivaneau-filet,
gerookte aubergines en tomaten-chutney met gember 36,99 €*

Bordeaux - Entre-Deux-Mers AOC - Cuvée Clémence - Witte wijn

*In de oven gegaarde mahi-mahi-filet
met een saus van kokos en paprika 34,99 €*

Vallée de la Loire - Muscadet de Sèvre et Maine AOP - Witte wijn

*Grote gegrilde wilde garnalen, gekonfijte sjalotjes en tomaten,
een salsa van paprika en jalapenos met sinaasappel 42,99 €*

Bourgogne - Chablis AOC - La Pierrelée - Witte wijn



*We bieden u een selectie wijnen die de smaak van uw gerechten nog verder omhoog halen
(suggestie niet inbegrepen in de verkoopprijs)*

Boissons Rafraîchissantes Refreshing Drinks

	(20 cl)	(33 cl)
Coca-Cola®		5 €
Coca-Cola® zero sucres		5 €
Coca-Cola® light		5 €
Fanta® orange		5 €
Sprite®		5 €
Thé glacé / Iced tea	4 €	

Eaux Minérales / Mineral Waters

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

Jus de Fruits / Fruit Juices

	(20 cl)
Minute Maid® Orange*, Pomme*, Ananas*, Tomate* Orange*, Apple*, Pineapple*, Tomato*	4,50 €

**jus à base de concentré de fruit / made from concentrated fruit juice*

Vins Rouges Étrangers

Foreign Red Wine

ESPAGNE

(75 cl)

Marques de Cacères - Excellens

Crianza DOC Rioja

36 €

U.S.A.

Gallo Family Vineyards Cabernet Sauvignon

27 €

Vins Rosés Français

French Rosé Wine

Gris Blanc IGP Pays d'Oc

23 €

Prestige de Minuty - AOP Côtes de Provence

36 €

Champagnes

(15 cl) (37,5 cl) (75 cl)

Tsarine Brut

Cuvée Premium

12 €

52 €

Lanson Brut Black Label

36 €

60 €

Cuvée Disneyland Paris - Champagne Brut

Imaginée et élaborée par la Maison Lanson

65 €

Prix nets / Tax included.

Colombiaanse kip met garnalen en speciale rijst bereid volgens het recept van de kapitein 34,99 €

Langzaam in de oven gebraden speenvarken, geroosterde aubergine en pompoen 36,99 €

Bourgogne -Hautes Côte de Beaune AOC - Rode wijn

Gegrild rundvlees met pikante gerookte peper, garnalen, erwten, uien en paprika 42,99 €

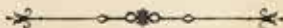
*Languedoc Roussillon - Cuvée Disneyland Paris
Château Hospitalet - AOP La Clape - Rode wijn*

Gelakte runderribs met tamarinde, jalapeñosaus en zoete aardappelen 36,99 €

Languedoc Roussillon - Domaine Bérenas - Pays d'Oc - Rode wijn

⑤ *Curry van groenten, bakbanaan en speciale rijst volgens het recept van de kapitein 30,99 €*

Languedoc -  Naturalys - IGP Pays d'Oc - Rode wijn



Nagerechten



Rijstebrij pudding 'van de eilanden' met mangocompote 13,99 €

*In rum en rietsuiker gebakken banaan,
gekarameliseerde pecannoten 14,99 €*

*Soep van exotische vruchten, moscouade suiker en
een espuma van kokos 13,99 €*

*Chocoladetaart met geur van tonkabonen,
vanille-ijs en gekruide siroop 14,99 €*

*Gekarameliseerde ananastaart, vanille-crème, zoute karamel
met kruiden 14,99 €*

Piratenhoed met guave en kokoscrème 14,99 €

Een assortiment van exotische sorbets 11,99 €

Koffie of thee met kleine gebakjes 11,99 €

*We bevelen u aan uw dessert te begeleiden met een glas Shrubb.
Shrubb, ook kerstpunch genoemd, is een likeur met als basis rum
en natuurlijke sinaasappelsmaak.*

Saint James - Shrubb Creole : (2 cl) 7€ (4 cl) 10€



*Vier samen met ons uw
35 € verjaardag*

*en bestel an het begin van de maaltijd
uw verjaardagsdessert!*

• Nagerecht voor maximaal 8 personen •

Vins Rouges Français

French Red Wine

BORDEAUX

(37,5 cl) (75 cl)

Bordeaux AOC Dourthe N°1 27 €

Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild
Bordeaux AOC 36 €

Saint-Emilion AOC

Fortin Plaisance 22 € 36 €

Médoc - Terrasse de la Jalle - Dourthe
Terroirs d'Exception 42 €

BOURGOGNE

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC
Les Belles Roches - P. Aegerter 23 € 36 €

LANGUEDOC

 Naturalys IGP Pays d'Oc Merlot 23 €

Cuvée Disneyland Paris - Château Hospitalet
Grande Réserve - AOP La Clape 36 €

Domaine Bérenas - Cuvée l'Insolite - Pays d'Oc 34 €

CÔTES DU RHÔNE

Côtes du Rhône AOC - Parallèle 45
P. Jaboulet Aîné 27 €

BEAUJOLAIS

(50 cl) (75 cl)

Côtes de Brouilly AOC
G. Duboeuf 19 € 27 €

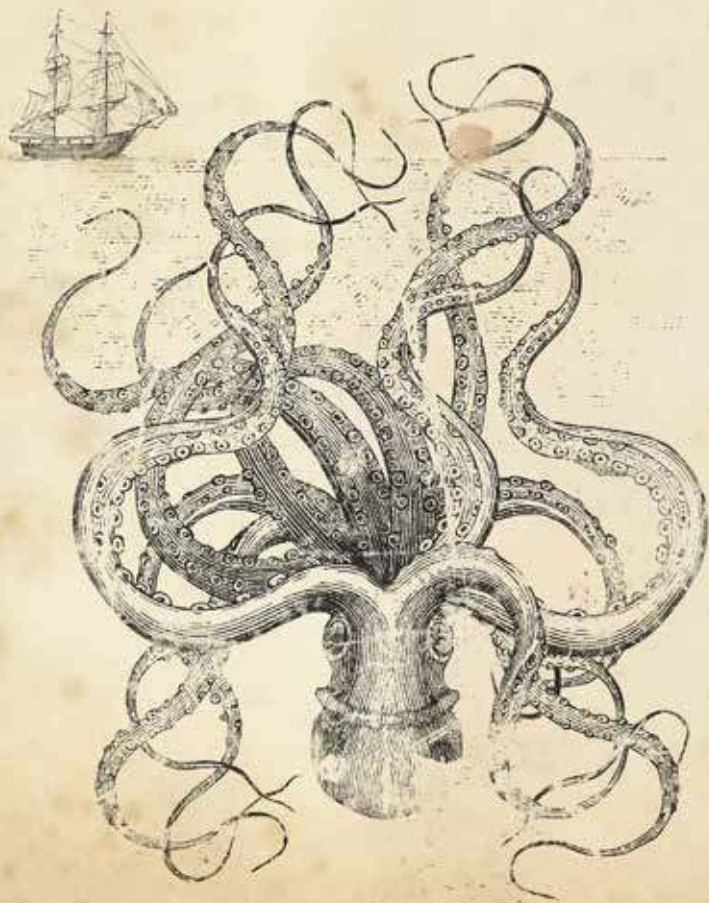
Vin Blanc Étranger *Foreign White Wine*

U.S.A.

Gallo Family Vineyards Chardonnay

(75 cl)

27 €



Prix nets / Tax included.

Buccaneer's Menu



Voorgerecht, Hoofdgerecht en Nagerecht 39,99 €
(drankjes niet inbegrepen)

VOORGERECHTEN

Vissoep van de eilanden

of

❧ *Quinoa salade met een gekruide cashewnoten-vinaigrette*

HOOFDGERECHTEN

In de oven gegaarde mahi-mahi-filet met een saus van kokos en paprika

of

Colombiaanse kip met garnalen en speciale rijst bereid volgens het recept van de kapitein

of

❧ *Curry van groenten, bakbanaan en speciale rijst volgens het recept van de kapitein*

NAGERECHTEN

Rijstebrij pudding 'van de eilanden' met mangocompote

of

Soep van exotische vruchten, moscouade suiker en een espuma van kokos

❧ *Vegetarische suggestie. Prijzen inclusief btw.*

De "zelfgemaakte" schotels zijn ter plaatse vervaardigd met rauwe producten. Beste bezoeker, indien u een allergie heeft, kunt u zich wenden tot één van onze personeelsleden voor een informatieboekje over de aanwezigheid van allergenen in onze gerechten.

Seven Seas Menu

Voorgerecht, Hoofdgerecht en Nagerecht 46,99 €
(drankjes niet inbegrepen)

VOORGERECHTEN

*Gekruide bloedworst, geroosterde bakbanaan,
gehaktballen en koolsla op Creoolse wijze bereid*

of

*Kabeljauwbeignets en frietjes van cassave,
tamarinde saus en op Creoolse wijze bereide koolsla*

HOOFDGERECHTEN

*Gelakte runderribs met tamarinde,
jalapeñosaus salsa en zoete aardappelen*

of

*Langzaam in de oven gebraden speenvarken,
geroosterde aubergine en pompoen*

NAGERECHTEN

In rum en rietsuiker gebakken banaan, gekarameliseerde pecannoten

of

Chocoladetaart met geur van tonkabonen, vanille-ijs en gekruide siroop

of

Piratenhoed met guave en kokoscrème



*De "zelfgemaakte" schotels zijn ter plaatse vervaardigd met rauwe producten.
Beste bezoeker, indien u een allergie heeft, kunt u zich wenden tot één van onze
personeelsleden voor een informatieboekje over de aanwezigheid van allergenen in onze gerechten.*

Vins Blancs Français French White Wine

BORDEAUX

(37,5 cl) (75 cl)

Bordeaux Entre-Deux-Mers AOC

Cuvée Clémence

27 €

Mouton Cadet - Sauvignon Blanc

Baron Philippe de Rothschild - Bordeaux AOC

36 €

BOURGOGNE

Bourgogne AOC - Chardonnay

La Chablisienne

36 €

Chablis AOC La Pierrelée

La Chablisienne

26 € 42 €

VALLÉE DE LA LOIRE

Sancerre AOC - Château de Sancerre

42 €

Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie

Baronne du Cléray AOP

17 € 27 €

LANGUEDOC

Cuvée Disneyland Paris - Château Hospitalet

Grande Réserve - AOP La Clape

36 €



Naturalys - IGP Pays d'Oc - Chardonnay

23 €

ALSACE

Riesling Réserve G. Lorentz

23 € 36 €

Vins au Verre Glass of Wine

BLANCS / WHITE

(15 cl)



Naturalys - IGP Pays d'Oc - Chardonnay

6,50 €

Sancerre AOC - Château de Sancerre

10,50 €

Bourgogne AOC - Chardonnay

La Chablisienne

9,50 €

Bordeaux Entre-Deux-Mers AOC

Cuvée Clémence

7,50 €

ROSÉS / ROSÉ

(15 cl)

Gris Blanc IGP Pays d'Oc G. Bertrand

6,50 €

Prestige de Minuty - AOP Côtes de Provence

9,50 €

ROUGES / RED

(15 cl)

Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild

Bordeaux AOC

9,50 €



Naturalys - IGP Pays d'Oc - Merlot

6,50 €

Domaine Bérenas - Cuvée l'Insolite - Pays d'Oc

8,50 €

Cuvée Disneyland Paris - Château Hospitalet

Grande Réserve - AOP La Clape

8,50 €



Prix nets / Tax included.

Captain's Menu

Voorgerecht, Hoofdgerecht en Nagerecht 55,99 €
(drankjes niet inbegrepen)

VOORGERECHTEN

*Gemarineerde garnalen, chayote, papaja en een avocado-salade
met citrusvruchten en munt*

of

Gemarineerde witte tonijn, koriander, limoen en gebakken taco

HOOFDGERECHTEN

*Gegrild rundvlees met pikante gerookte peper, garnalen,
erwten, uien en paprika*

of

*Gestoomde Vivaneau-filet,
gerookte aubergines en tomaten-chutney met gember*

NAGERECHTEN

Van de kaart



Prijzen inclusief btw.

Moussaillon Menu



voor kinderen van 3 t/m 11 jaar

18,99 €

Voorgerecht, hoofdgerecht, nagerecht en drankje

Vittel® (33 cl) *of* Minute Maid® Sinaasappel* *of* Apfel* *of* Melk (20 cl)

Op verzoek kan een andere frisdrank (25 cl) worden gekozen.



Menu Disney Check



Tartaar van groente

Pasta, tomatensaus en groenten

Fruit-Smoothie

Vittel® (33 cl)

Dit menu (zonder wijziging) bevat ten minste 2 porties fruit en groenten en is arm aan verzadigde vetten.



VOORGERECHTEN

Opgerold flensje met tonijn *of* Tartaar van groente

HOOFDGERECHTEN

Gebakken kipfilet

Bijgerechten naar keuze: rijst, zoete aardappelpuree, groene groenten
of Pasta, tomatensaus en groenten

NAGERECHTEN

Coupe vanille-ijs met chocoladesaus *of* Fruit-Smoothie



Vegetarische suggestie. Prijzen inclusief btw.

* uit sapconcentraat

De "zelfgemaakte" schotels zijn ter plaatse vervaardigd met rauwe producten.
Beste bezoeker, indien u een allergie heeft, kunt u zich wenden tot één van onze personeelsleden voor een informatieboekje over de aanwezigheid van allergenen in onze gerechten.

Les Eaux-de-vie / Spirits

(4 cl)

<i>Vodka Grey Goose</i>	11 €
<i>Gin Bombay Sapphire</i>	11 €
<i>Bacardi Carta Blanca</i>	9 €
<i>William Lawson's</i>	9 €
<i>Whiskey Tennessee Jack Daniel's sour mash</i>	11 €
<i>Pippermint Get 27</i>	9,50 €
<i>Cognac Otard VSOP</i>	9,50 €



Les Cocktails

sans alcool / non-alcoholic

VIRGIN MOJITO 9,50 €

*Sirops saveur Rhum et Mojito Mint Monin,
feuilles de menthe fraîches, morceaux de citron vert, Perrier®*

*Rum and Mint Mojito flavoured syrup of Monin,
fresh mint leaves, fresh lime, Perrier®*

VIRGIN PLANTEUR 9,50 €

*Nectar de goyave, jus d'orange, d'ananas et de fruit de la passion
et sirop de falernum*

*Guava nectar, orange, pineapple and passion fruit juices
and falernum syrup*

VIRGIN LADA 9,50 €

Jus d'ananas, préparation à base de noix de coco et sirop de rhum

Pineapple juice, coconut cream and rum syrup

Supplément Mug Souvenir Bambou ou Coco à emporter

With a Souvenir Bamboo or Coconut Mug to take away +12 €

Treasure Chest Menu



voor kinderen van 3 t/m 11 jaar

32,99 €

Voorgerecht, hoofdgerecht, nagerecht en drankje

Vittel® (33 cl) *of* Minute Maid® Sinaasappel* *of* Apfel* *of* Melk (20 cl)

Op verzoek kan een andere frisdrank (25 cl) worden gekozen.



Menu Disney Check

♥ Quinoa tomatensalade
Filet van Mahi-Mahi, rijst
Minestrone van fruit

Vittel® (33 cl)

Dit menu (zonder wijziging) bevat ten minste 2 porties fruit en groenten en is arm aan verzadigde vetten.



VOORGERECHTEN

Hartige tarwepannenkoek met tonijnsnippers

of ♥ Quinoa tomatensalade

HOOFDGERECHTEN

Filet van Mahi-Mahi

of Ossenhaas

Bijgerechten naar keuze: rijst, zoete aardappelpuree, groene groenten

NAGERECHTEN

Minestrone van fruit *of* Chocolademousse



* vit sapconcentraat

Carte des Vins

Wine List



Le Cocktail Enfant / Kid's Cocktail

(sans alcool / non-alcoholic) 17 €

Servi dans sa chope Pirates des Caraïbes à emporter
Served in its Pirates of the Caribbean Mug to take away

COMPOSE TON COCKTAIL, choisis ton jus & ton sirop

Jus de goyave, de fruit de la passion* ou d'ananas*
et sirop de grenadine, de fraise ou de cerise Monin*

MAKE YOUR OWN MIX with your choice of juice & syrup

Guava, passion fruit* or pineapple* juice
and grenadine, strawberry or cherry syrup of Monin*

**jus à base de concentré de fruit / made from concentrated fruit juice*



*Chope Souvenir
Pirates des Caraïbes
Pirates of the Caribbean
Souvenir Mug*

Prix nets / Tax included.

Les Apéritifs & Kirs

Martini Bianco, Rosso (6 cl)	7,50 €
Porto Graham's Rouge (6 cl)	7,50 €
Ricard (4 cl)	7,50 €
Kir	
<i>Bourgogne Aligoté, crème de cassis ou de mûre</i>	
<i>White wine, blackcurrant or blackberry liqueur</i>	7,50 €
Kir Royal	
<i>Champagne Tsarine Brut Cuvée Premium, crème de cassis ou de mûre</i>	
<i>Tsarine Champagne, blackcurrant or blackberry liqueur</i>	12 €

Les Bières / Beers

PRESSION / DRAUGHT	(25 cl)	(50 cl)
1664® Premium	5,50 €	7 €
BOUTEILLE / BOTTLED	(25 cl)	(33 cl)
Carlsberg Blonde		6 €
Grimbergen d'Abbaye		6,50 €
Finbarra Irish Craft Cider		6 €
Kronenbourg pur malt	5,50 €	
(sans alcool / non-alcoholic)		

Nos Suggestions de la Piraterie

Pirate's Choice

(2 cl)

(4 cl)

Saint-James Shrubb

7 €

10 €

Appelé punch de Noël, le Shrubb est une liqueur à base de rhum et d'arômes naturels d'orange

Also called Christmas Punch, Shrubb is a liqueur made of rum and natural aromas of orange

Rhum Banks «Island 5 Blend»

8 €

11 €

Assemblage unique de rhums provenant de 5 îles différentes : Trinidad, Jamaïque, Guyane, Barbade et Java

A unique blend of rums from 5 islands: Trinidad, Jamaica, Guiana, Barbados and Java.

Rhum Banks «Island 7 Blend»

10 €

13 €

Assemblage unique de rhums provenant de 7 îles différentes : Trinidad, Jamaïque, Guyane, Barbade, Java, Panama et Guatemala

A unique blend of rums from 7 islands: Trinidad, Jamaica, Guiana, Barbados, Java, Panama and Guatemala.



Les Cocktails

PIÑA COLADA 12,50 €

*Rhum Bacardi Carta Blanca, jus d'ananas
et préparation à base de noix de coco*

Bacardi Carta Blanca rum, pineapple juice and coconut cream

BACARDI MOJITO «THE ORIGINAL» 12,50 €

*Rhum Bacardi Carta Blanca, feuilles de menthe fraîches,
sirop de canne, morceaux de citron vert et Perrier®*

*Bacardi Carta Blanca rum, fresh mint leaves,
brown sugar syrup, fresh lime and Perrier®*

PLANTEUR'S PUNCH 12,50 €

*Rhum Bacardi Carta Blanca, crème de pêche, nectar de goyave,
jus d'orange, d'ananas et de fruit de la passion et sirop de falernum*

*Bacardi Carta Blanca rum, peach cream, guava nectar,
orange, pineapple and passion fruit juices and falernum syrup*

Supplément Mug Souvenir Bambou ou Coco à emporter

With a Souvenir Bamboo or Coconut Mug to take away +12 €



Mug Souvenir Bambou ou Coco
Bamboo or Coconut Souvenir Mug