

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

Vegetarische suggesties

VOORGERECHTEN

- ✓ Avocadopuree op Antilliaanse wijze, wortelsalade 16,99 €
- ✓ Quinoasalade met een gekruide cashewnotenvinaigrette 15,99 €
Languedoc -  Naturalys - IGP Pays d'Oc - Witte wijn

HOOFDGERECHTEN

- ✓ Curry van groenten, bakbanaan en rijst van de Kapitein 30,99 €
Languedoc -  Naturalys BIO- IGP Pays d'Oc - Rode wijn
- ✓ Ovenschotel van zoete aardappel en chayotte.
Kokoscrumble, groentekrokant 34,99 €

✓ Vegetarische suggestie.

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).

Voorgerechten



Gemarineerde garnalen, chayote, papaja en een avocado-salade
met citrus en mint 17,99 €

Bourgogne - Chablis AOC - La Pierrelée - Witte wijn

Gebraden chiquetaille van gevogelte met groene papaja
en gepickelde groenten 16,99 €

Kabeljauwbeignets en frietjes van cassave,
tamarinde saus en op Creoolse wijze bereide koolsla 16,99 €
Vallée de la Loire - Sancerre AOC - Château de Sancerre - Witte wijn

Garnalen op Creoolse wijze en krokante aardappelen
met gerookte paprika 17,99 €

Kabeljauwbeignets en gebakken maniok, tamarindesaus
en Creoolse koolsla 16,99 €

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

Witte tonijn ceviche, 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

Gegrilde wahoo-filet, een puree van zoete aardappel, salade van aangezuurde veelkleurige wortelen 36,99 €

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

Gebraden koningsvisfilet, saus met pepers, ui en olie, gerookte aubergine, zoete aardappel 34,99 €

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

In de oven gegaarde moot van goudmakreel met een saus van kokos en paprika 34,99 €

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

Grote gegrilde 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)*

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, zoete aardappel, uien en paprika 42,99 €

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

Gestoofde runderspareribs met tamarinde, jalapeno salsa en zoete aardappel 36,99 €

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



Nagerechten - Aanmeren



Rijstebrij pudding van de eilanden met mangocompote 13,99 €

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

Soep van exotische vruchten, ongeraffineerde bruine suiker
en een emulsie van kokos 13,99 €

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

Baba van de eilanden met limoen
en munt (baba in mojito-stijl) 14,99 €

Zandkoekje met gebakken ananas,
slagroom met Bourbonvanille 14,99 €

Een assortiment van exotische sorbets 11,99 €

Verwenkoffie of -thee 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
verjaardag 35 €

en bestel an het begin van de maaltijd
uw verjaardagsdessert!

— Nagerecht voor maximaal 8 personen —



Menu Schat van de piraten

Voorgerecht, Hoofdgerecht en Nagerecht 39,99 €
(Drank niet inclusief)

VOORGERECHTEN

Gebraden chiquetaille van gevogelte met groene papaja
en gepickelde groenten

of

Vissoep van de eilanden

of

✓ Quinoasalade met een gekruide cashewnotenvinaigrette

HOOFDGERECHTEN

In de oven gegaarde moot van goudmakreel 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 rijst van de Kapitein

NAGERECHTEN

Rijstebrij pudding van de eilanden met mangocompote

of

Soep van exotische vruchten, ongeraffineerde bruine suiker
en een emulsie van kokos

of

Zandkoekje met gebakken ananas, slagroom met Bourbonvanille

✓ 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.

De parel van de zeven zeeën

Voorgerecht, Hoofdgerecht en Nagerecht 46,99 €

(Drank niet inclusief)

VOORGERECHTEN

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

of

*Kabeljauwbeignets en gebakken maniok,
tamarindesaus en Creoolse koolsla*

of

Garnalen op Creoolse wijze en krokante aardappel met gerookte paprika

HOOFDGERECHTEN

*Gestoofde runderspareribs met tamarinde,
jalapeno salsa en zoete aardappel*

of

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

of

*Gebraden koningsvisfilet, saus met pepers, ui en olie,
gerookte aubergine, zoete aardappel*

NAGERECHTEN

In rum en rietsuiker gebakken banaan, gekarameliseerde pecannoten

of

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

of

Baba van de eilanden met limoen en munt (baba in mojito-stijl)



*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.*

Menu van de Kapitein

Voorgerecht, Hoofdgerecht en Nagerecht 55,99 €
(Drank niet inclusief)

VOORGERECHTEN

Gemarineerde garnalen, chayote, papaja en een avocado-salade
met citrus en mint

of
Witte tonijn ceviche, koriander, limoen en gebakken taco

of
❖ Avocadopuree op Antilliaanse wijze, wortelsalade

HOOFDGERECHTEN

Gegrild rundvlees met pikante gerookte peper, garnalen, zoete
aardappel, uien en paprika

of
Gegrilde wahoo-filet, een puree van zoete aardappel, salade van
aangezuurde veelkleurige wortelen

of
❖ Ovenschotel van zoete aardappel en chayotte Kokoscrumble,
groentekrokant

NAGERECHTEN

Van de kaart



❖ Vegetarische suggestie. Prijzen inclusief btw.

Moussailon 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 groenten

Pasta, tomatensaus met groenten

Smoothie met fruit

Vittel® (33 cl)

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

of

VOORGERECHTEN

Opgerold flensje met tonijn *of*  Tartaar van groenten

HOOFDGERECHTEN

Gebakken kipfilet

Bijgerechten naar keuzes: rijst, zoete aardappelpuree, groene groenten
of Pasta, tomatensaus met groenten

NAGERECHTEN

Ijs coupe vanille, besprenkeld met chocoladesaus
of Smoothie met fruit



 Vegetarische suggestie. Prijzen inclusief btw.

* vit 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.

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

♥ Tomatensalade met quinoa
Goudmakreelfilet, rijst met rode bonen
Minestrone van fruit

Vittel® (33 cl)

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

of

VOORGERECHTEN

Hartige tarwe pannenkoek met tonijnsnippers
of ♥ Tomatensalade met quinoa

HOOFDGERECHTEN

Goudmakreelfilet
of Ossenhaas

Bijgerechten naar keuzes: rijst, zoete aardappelpuree, groene groenten

NAGERECHTEN

Minestrone van fruit *of* Chocolademousse



* vit sapconcentraat

♥ Vegetarische suggestie.

Carte des Vins
Wine List



Nos Suggestions de la Piraterie Pirate's Choice

(2 cl)

(4 cl)

Saint-James Shrub

7 €

10 €

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

Also called Christmas Punch, Shrub 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

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 €	
<i>(sans alcool / non-alcoholic)</i>		

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 fruits / made from concentrated fruit juice*



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

Prix nets / Tax included.

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 €

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 €



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.

Vins Blancs Français French White Wine

BORDEAUX	(37,5 cl) (75 cl)
<i>Bordeaux Entre-Deux-Mers AOC</i>	
<i>Cuvée Clémence</i>	27 €
<i>Mouton Cadet - Sauvignon Blanc</i>	
<i>Baron Philippe de Rothschild - Bordeaux AOC</i>	36 €
BOURGOGNE	
<i>Bourgogne AOC - Chardonnay</i>	
<i>La Chablisienne</i>	36 €
<i>Chablis AOC La Pierrelée</i>	
<i>La Chablisienne</i>	26 € 42 €
VALLÉE DE LA LOIRE	
<i>Sancerre AOC - Château de Sancerre</i>	42 €
<i>Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie</i>	
<i>Baronne du Cléray AOP</i>	17 € 27 €
LANGUEDOC	
<i>Cuvée Disneyland Paris - Château Hospitalet</i>	
<i>Grande Réserve - AOP La Clape</i>	36 €
 <i>Naturalys - IGP Pays d'Oc - Chardonnay</i>	23 €
ALSACE	
<i>Riesling Réserve G. Lorentz</i>	23 € 36 €

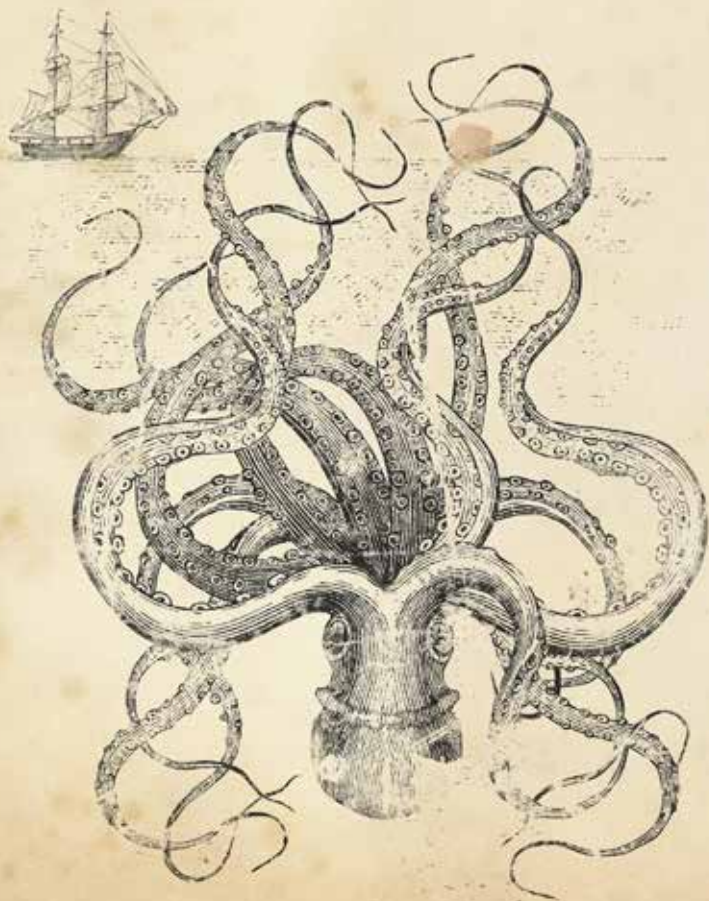
Vins Rosés Français French Rosé Wine

Gris Blanc IGP Pays d'Oc

23 €

Prestige de Minuty - AOP Côtes de Provence


36 €



Prix nets / Tax included.

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 €

Vins Rouges Étrangers Foreign Red Wine

ESPAGNE

Marques de Cacères - Excellens
Crianza DOC Rioja

(75 cl)

36 €

U.S.A.

Gallo Family Vineyards Cabernet Sauvignon

27 €

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.

Boissons Fraîches / Cold Drinks

	(33 cl)	(40 cl)
Coca-Cola®	5 €	
Coca-Cola® zero sucres	5 €	
Coca-Cola® light	5 €	
Fanta® orange	5 €	
Sprite®	5 €	
Fuze Tea®		5 €

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 fruits / made from concentrated fruit juice*

Boissons Chaudes / Hot Drinks

proposées par 
featuring

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.



