Les Entrées

Boudin épicé et saucisse boucanée, achard de légumes à la créole . **18€**
VEGAN **Salade de quinoa,** vinaigrette noix de cajou épicée ..... **17€**
Chiquetaille de volaille boucanée à la papaye verte..... **18€**
Créole de crevettes et écrasée d'avocats à l'antilaise,
vinaigrette de passion ..... **19€**
Accras de morue, manioc frit, sauce tamarin
et salade de chou à la créole ..... **18€**
Céviché de thon blanc, coriandre, citron vert et taco frit..... **19€**
Soupe des îles au poisson..... **18€**

Les Plats

VEGAN **Curry de légumes,** lentilles et banane plantain..... **32€**
Filet de wahoo grillé, écrasée de patates douces,
salade de carottes multicolores acidulées ..... **38€**
Pavé de mahi-mahi cuit au four, sauce coco et poivrons..... **36€**
Colombo de poulet, crevette et riz du Capitaine ..... **36€**
Porc grillé à la jerk, sauce antillaise aux agrumes ..... **38€**
Fondant de bœuf au tamarin, patates douces, salsa de jalapeños ... **38€**
Filet de poisson-perroquet grillé,
sauce chien et gâteau de banane plantain à la coriandre ..... **41€**

Les Desserts

Riz au lait des îles : riz au lait, compotée de mangues..... **15€**
VEGAN **Soupe de fruits exotiques,**
sucre muscovado et émulsion de noix de coco-cajou ..... **15€**
Tarte au chocolat parfum de fève Tonka, glace vanille et sirop épicé . **16€**
Mœlleux de patates douces au noix de pécan caramélisées..... **16€**
Sablé ananas rôti, crème fouettée à la vanille bourbon..... **16€**
Le Sorbet des Mers : sablé, sorbet fruit de la passion,
écrasée de bananes au citron vert et crème fouettée vanillée..... **15€**

Nous vous suggérons d'accompagner votre dessert
avec un verre de Captain Morgan Original Spiced Gold.
Découvrez ce spiritueux à base de rhum des caraïbes aux notes de vanille et d'épice douce.
4 cl **12€**

Célébrez votre Anniversaire **35€** en notre compagnie
et commandez votre dessert d'Anniversaire en début de repas !
Dessert jusqu'à 8 personnes

Boissons fraîches

Coca-Cola ORIGINAL, Coca-Cola SANS SUCRES (33 cl).....**5€**
Fanta Orange SANS SUCRES, Sprite SANS SUCRES (33 cl).....**5€**
FuzeTea Pêche Intense (33 cl).....**5€**
Minute Maid Orange, Pomme (25 cl).....**5€**

Eaux minérales

	33 cl	50c l	100 cl
Vittel®		4€	5€
S.Pellegrino®		4,5€	5,5€
Perrier®	4€		

Vins

	75 cl
Blanc : Bordeaux AOC - Entre Deux Mers - Cuvée Clémence	25€
Rosé : Pays d'Oc IGP - Gris Blanc	25€
Rouge : Médoc AOC - Montfort-Bellevue	29€
Rouge : Bourgogne AOC - Pinot noir - Domaine Hudelot Bajard	37€
Rouge : Côtes du Rhône AOC - Esprit Rouge - Brotte	43€

Prix nets
Suggestion végétarienne
Chers visiteurs, un recueil d'information sur la présence d'allergènes dans nos plats est disponible, n'hésitez pas à vous signaler et à le demander à l'un de nos Cast Members.

Le paiement sans contact sera encouragé

Meal Plans

Menu Trésor des Pirates

45€

Entrée, Plat et Dessert
(boisson non comprise)

Entrées

Boudin épicé et saucisse boucanée, achard de légumes à la créole
ou VEGAN **Salade de quinoa,** vinaigrette noix de cajou épicée
ou **Chiquetaille de volaille boucanée** à la papaye verte
ou **Soupe des îles au poisson**

Plats

VEGAN **Curry de légumes,** lentilles et banane plantain
ou **Pavé de mahi-mahi cuit au four,** sauce coco et poivrons
ou **Colombo de poulet,** crevette et riz du Capitaine
ou **Porc grillé à la jerk,** sauce antillaise aux agrumes

Desserts

Riz au lait des îles : riz au lait, compotée de mangues
ou VEGAN **Soupe de fruits exotiques,** sucre muscovado et émulsion de noix de coco-cajou
ou **Sablé ananas rôti,** crème fouettée à la vanille bourbon

Meal Plans

Menu du Moussaillon

25€

Pour enfants âgés de 3 à 11 ans

Entrée, Plat, Dessert et Boisson
Vittel® (33 cl) ou Minute Maid Orange, Pomme ou Lait (20 cl)
Autre boisson fraîche (25 cl) sur demande et en remplacement du produit proposé.

Menu Disney Check

Tartare de légumes
et **Pâtes, sauce tomate aux légumes**
et **Smoothie aux fruits**
et **Vittel®** (33 cl)
Ce menu (sans modification) comprend au moins 2 portions de fruits et légumes et est faible en graisses saturées.

Entrées

Roulé au thon et Kiri ou **Tartare de légumes**
ou **Salade de tomates au quinoa**

Plats

Aiguillette de volaille panée à la noix de coco ou **Filet de mahi-mahi**
Garniture au choix : riz, purée de patates douces, légumes verts
ou **Pâtes, sauce tomate aux légumes**

Desserts

Riz au lait coco vanillé et sauce caramel
ou **Smoothie aux fruits** ou **Minestrone de fruits**
ou **Le Gouvernail des Pirates**
Entremet chocolat au lait, biscuit amande cacao et compotée banane

Consultez le menu

©Disney - 07/23

Starters

Spiced Black Pudding and Smoked Sausage,
Creole-Style Pickled Vegetables **€18**

VEGAN **Quinoa Salad,** Spicy Cashew Dressing **€17**

Smoked Chicken Chiquetaille with Green Papaya **€18**

Shrimp Creole and Caribbean Smashed Avocado,
Passion Fruit Dressing **€19**

Cod Fritters, Fried Cassava,
Tamarind Sauce and Creole Cabbage Salad **€18**

White Tuna Ceviche, Coriander, Lime and Fried Taco **€19**

Island-Style Fish Soup **€18**

Main Courses

VEGAN **Vegetable Curry,** Lentil and Plantain **€32**

Grilled Fillet of Wahoo,
Sweet Potato Mash, Tangy Multicoloured Carrots **€38**

Oven-Baked Mahi-Mahi Fish Steak, Coconut Sauce and Bell Peppers .. **€36**

Caribbean Chicken, Prawn and the Captain's Rice **€36**

Grilled Jerk Pork, Caribbean Citrus Sauce **€38**

Tender Beef with Tamarind Sauce, Sweet Potatoes, Jalapeño Salsa .. **€38**

Grilled Parrot Fish Fillet,
Spicy Creole Sauce, Plantain and Coriander Cake **€41**

Desserts

Island-Style Rice Pudding: Rice Pudding, Mango Purée **€15**

VEGAN **Exotic Fruit Soup,**
Muscovado Sugar, Coconut and Cashew Emulsion **€15**

Tonka Bean Flavoured Chocolate Tart,
Vanilla Ice Cream and Spice-Infused Syrup **€16**

Sweet Potato and Caramelised Pecan Lava Cake **€16**

Shortbread, Roasted Pineapple, Bourbon-Vanilla Whipped Cream ... **€16**

Sorbet of the Seas: Shortbread, Passion Fruit Sorbet,
Smashed Banana and Lime, Whipped Vanilla Cream **€15**

We suggest you enjoy your dessert accompanied by a glass of Captain Morgan Original Spiced Gold.
This is a Caribbean Rum-Based Spirit with Notes of Vanilla and Sweet Spices
4 cl **€12**

Celebrate your Birthday with us **€35**

Don't forget to order your birthday dessert before your meal!
Dessert for up to 8 people

Cold Drinks

Coca-Cola ORIGINAL, Coca-Cola SANS SUCRES (33 cl) **€5**
Fanta Orange SANS SUCRES, Sprite SANS SUCRES (33 cl) **€5**
FuzeTea Peach Black Tea (33 cl) **€5**
Minute Maid Orange, Apple (25 cl) **€5**

Mineral Waters

	33 cl	50c l	100 cl
Vittel ®		**€4**	**€5**
S.Pellegrino ®		**€4,5**	**€5,5**
Perrier ®	**€4**		

Wine Selection

	75 cl
White : Bordeaux AOC - Entre Deux Mers - Cuvée Clémence	**€25**
Rosé : Pays d'Oc IGP - Gris Blanc	**€25**
Red : Médoc AOC - Montfort-Bellevue	**€29**
Red : Bourgogne AOC - Pinot noir - Domaine Hudelot Bajard	**€37**
Red : Côtes du Rhône AOC - Esprit Rouge - Brotte	**€43**

Tax Included

Vegetarian Suggestion

Dear guests, a list of the allergens present in our dishes is available upon request with any of our Cast Members; please make a Cast Member aware of any allergies you may have.

Contactless payment will be encouraged

Meal Plans

Pirate's Treasure Menu

€45

Starter, Main Course and Dessert
(drink not included)

Starters

Spiced black pudding and smoked sausage, Creole-Style Pickled Vegetables
or VEGAN **Quinoa Salad,** Spicy Cashew Dressing
or **Smoked Chicken Chiquetaille** with Green Papaya
or **Island-Style Fish Soup**

Main Courses

VEGAN **Vegetable Curry,** Lentil and Plantain
or **Oven-Baked Mahi-Mahi Fish Steak,** Coconut Sauce and Bell Peppers
or **Caribbean Chicken,** Prawn and the Captain's Rice
or **Grilled Jerk Pork,** Caribbean Citrus Sauce

Desserts

Island-Style Rice Pudding: Rice Pudding, Mango Purée
or VEGAN **Exotic Fruit Soup,** Muscovado Sugar, Coconut and Cashew Emulsion
or **Shortbread, Roasted Pineapple,** Bourbon-Vanilla Whipped Cream

Meal Plans

Moussaillon Menu

€25

For children ages 3 to 11

Starter, Main Course, Dessert and Drink
Vittel® (33 cl) or Minute Maid Orange, Apple or Milk (20 cl)
A different solft drink (25 cl) may replace a similar item on request.

Disney Check Menu

Vegetable Tartare
or **Pasta with a Tomato and Vegetable Sauce**
or **Fruit Smoothie**
or **Vittel®** (33 cl)
This menu (without substitution) contains at least 2 servings of fruits and vegetables and is low in saturated fats.

Starters

Tuna and Kiri Roll or **Vegetable Tartare**
or **Tomato and Quinoa Salad**

Main Courses

Coconut-Crusted Chicken or **Mahi-Mahi Fillet**
Choice of a Side Dish: Rice, Sweet Potato Mash or Green Vegetables
or **Pasta with a Tomato and Vegetable Sauce**

Desserts

Vanilla Rice Pudding with Caramel Sauce
or **Fruit Smoothie** or **Fruit Minestrone**
or **Mousse Ahoy!**
Milk Chocolate Cream Dessert, Almond and Cocoa Biscuit, Banana Compote

Check out our menu

©Disney - 07/23