

Cocktails



Emportez
le verre lumineux !

7,90 €
**Cocktail
enfant**



Emportez votre
boulet de canon
en souvenir
des pirates !

Boulet de canon 23,90 €
Liqueur de pêche, liqueur de mûre
sirop de cerise, jus de fraise, champagne,
pour 2 personnes.

Virgin Boulet de canon 19,90 €
Jus de mangue, purée de passion,
sirop de pêche, gingerbeer
pour 2 personnes.

CLASSIQUES

Mojito 9,90
Nature, passion ou fraise, Rhum
Havana especial, menthe, citron vert.

 **Mojito Royal** 11,90
Rhum Havana 7 ans, menthe, citron vert,
champagne.

Caïpirinha 9,90
Cachaça, citron vert, sucre de canne.

Sangria corail du Tavernier 8,90
Sangria aux vins blanc et rosé pensée par
notre chef barman, aux saveurs de fraise,
de pêche et d'ananas.

Monkey Tonic 15,90
Gin Monkey, (élu meilleur gin du monde) tonic.

Pirates Mule 10,90
Vodka, schweppes gingerbeer
(soda au gingembre), citron vert.

Voile pourpre 10,90
Gin, jus de citron vert, jus de fraise,
purée de framboise, feuilles de menthe.

Azteca 10,90
Tequila, jus de mangue, jus d'ananas, sirop de kiwi.

Le Pearl 10,90
Rhum Havana 3 ans, jus d'ananas, de cranberry
sirop de violette

Piña colada 10,90
Rhum Havana 3 ans, noix de coco, ananas
relevé avec une pointe de vanille.

Planteur 8,90
Rhum, pointe de vanille, jus d'orange & ananas.

 **Le Paradise** 11,90
Fruits de la passion, mangue, vodka,
bitter coriandre associé à la vanille.

Suprême Champagne 11,90
Purée de Fraise ou fruits de la passion
et champagne en piscine.



SANS ALCOOL

Caribbean refresh 8,90
Feuille de menthe, extraction de jus de
gingembre, jus ananas, sirop de kiwi,
eau gazeuse

 **Le chapeau de paille** 7,90
Jus d'orange, purée de fraise, jus de cranberry.

Virgin passion crush 7,90
Jus d'orange, purée de fruits de la passion,
sirop de vanille et grenadine.

Virgin mojito 7,90
Purée de passion ou fraise,
citron vert, menthe fraîche,
sucre de canne.

Virgin piña colada 7,90
Jus d'ananas, noix de coco, pointe de vanille.

Le Flamant rose 7,90
Jus d'ananas, de fraise, citron vert,
sirop de framboise.

Pour les grands équipages, le pichet 1 litre

Sangria du tavernier
22,90

Planteur
26,90

Nous n'acceptons plus les chèques même avec pièce d'identité -
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

Carte & allergènes
Scannez pour traduire
Scan to translate.



**Cocktail
enfant**

7,90 €

Verre lumineux
à emporter !



Boissons au choix des menus Moussaillon et Junior



-----25 cl-----

Menu Moussaillon 14.90€

Jusqu'à 11 ans

Nuggets de poulet

Chunks de plein filet de poulet.

Steak haché

Frais origine France.

Fish & chips de poisson



Dessert

Mousse au chocolat maison

Cône glacé

Vanille-fraise ou vanille-chocolat.

Tartare d'ananas frais

Glace Pat Patrouille® (+0.90€)

SUNDAE PEARL (+0.90€)

à la vanille ou fraise,
topping caramel ou chocolat
et ses Smarties



Menu Junior 17.90€

Jusqu'à 16 ans

Cro-magnon-junior (+1.90€)

Env 180gr Faux-filet Angus sur pierre chaude,
servi avec frites.

Burger des Pirates

120gr haché origine France dans son pain moelleux.

La marmite de Moules frites

Pizza

Reine (jambon), pizzarella, bergère,
chèvre-miel.

(voir carte pizza pour composition).

Mousse au chocolat maison

Glace Pat Patrouille®

Cône glacé

Vanille-fraise ou vanille-chocolat.

Tartare d'ananas frais

SUNDAE PEARL (+0.90€)

à la vanille ou fraise,
topping caramel ou chocolat
et ses Smarties



Supplément gâteau anniversaire
3.50€/enfant

Entrées

Foie gras (maison Rougié)

Chutney d'ananas au piment d'Espelette, pain aux fruits.

18.90

Fraîcheur Nordique

Sur une pâte croustillante, Saumon gravlax élaboré par nos soins, concombre, salade, pommes de terre grenaille, crème citronnée à l'aneth.

14.90



Fraîcheur Nordique

Gravlax de saumon

Gravlax de saumon maison, crème citronnée à l'aneth, câpres frites.

15.90



Gravlax de saumon

Nems de poulet

sauce aigre douce.

10.90



Camembert rôti aux herbes

10.90



Croustillants de chèvres maison

Mesclun vinaigrette balsamique, noix, tomates.

11.90

Gratin de fruits de mer

Crevettes, moules, lamelles d'encornets, poulpe sauce crémée.

12.90



Gratin de fruits de mer

Gratin de ravioles au foie gras

Ravioles du Dauphiné IGP
sauce crémée au foie gras



13.90

Salade repas

La BG (belle Gourmande)

Camembert entier dans sa caissette bois, salade, chiffonades de jambon blanc truffé et de Serrano grande réserve (15 mois), pommes de terre grenaille.

21.90



La belle gourmande

Notre pâte est faite maison
quotidiennement.



Pizzas

Sicilienne 14.90

Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives.

Pizzarella 14.90

Tomate, mozzarella, olives.

Tricorne 17.90

Tomate, jambon cru, roquette, pesto.

Bergère aux 3 fromages 17.90

Tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola.

Reine 16.90

Tomate, mozzarella, jambon.

Chèvre-miel 17.90

Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel.

Norvégienne 18.90

Crème fraîche, mozzarella, roquette, saumon,
guacamole, câpres.

Truffée 18.90

Crème fraîche, mozzarella, jambon blanc truffé,
roquette.

Poissons

Choucroute de la mer 21.90

Choux, cabillaud, collin fumé
Moules, palourdes,
pommes de terre grenaille,
sauce beurre blanc.



Rouille des Pirates 19.90

Lamelles de calamar géant, sauce tomate
parfumée, relevée par un aioli safrané, riz blanc.

Filet de Dorade Royale 23.90

Petit épautre, sauce crémée safranée, citron Yuzu et
et piment d'Espelette.

Les Moules Marinières 19.90

Servies en marmite avec frites.



Choucroute de la mer

Rouille des Pirates

Nous n'acceptons plus les chèques même avec pièce d'identité

Burgers des Pirates

Les burgers sont servis avec des frites

Burger façon Pirates

19.90

Steack haché français, salade, tomate, oignons, sauce maison, cheddar fondu.

Burger Montagnard

19.90

Steack haché français, lard grillé, reblochon, oignons confits, sauce barbecue, galette de pommes de terre.

Burger Vegan

18.90

Steak de légumes, galette de pomme de terre, guacamole, oignons, cornichon, salade, tomate.

Viandes & spécialités

Garnitures au choix pour les grillades

Petit épautre, pommes de terre grenailles, haricots verts, frites, riz, salade verte.

Magret de canard (Rougié)

24.90

Français, Env 230gr, grillé sous cloche et fumé au charbon de bois, pommes grenailles, purée de carottes, jus corsé.

Cro-magnon du Pirate

27.90

300gr de faux-filet Angus
Servi sur pierre chaude, frites à volonté, sauces: Poivre et/ou Béarnaise.

Délice de mamie Pirate

20.90

Boeuf cuit 20h à basse température, fondant, servi sur mojettes (haricots de Vendée) mijotées au coin du feu.

Poulet Saté

18.90

Riz et Dahl de légumes sauce coco curry.

Macaronade

20.90

Sauce traditionnelle sétoise (boeuf, saucisse de porc Aveyron, tomates mijotées, parmesan râpé).

Formule VALLI (souvenirs souvenirs)

24.90

Faux-filet Angus grillé escalopé (+/- 180g), sauce crémée, poivre mignonette, frites, salade aux noix.

Le coin des tartares au couteau

Grain de viande ultra fondant, grâce à une sélection de muscles maigres (< 3% MG)

«Le classique»

22.90

Préparé, frites et salade.

«Le Thai»

22.90

Servi préparé avec sauce aigre-douce, sauce soja, graines de sésame, coriandre, frites et salade.

Nous n'acceptons plus les chèques même avec pièce d'identité



Scannez & découvrez
la maison Rougié !



Macaronade



Formule Valli



Les Menus des Pirates



La Table du Boucanier

Entrée + Plat 25,90€

Entrée + Plat + Dessert 28,90€

Entrée + Plat + Gâteau anniv
ou autre dessert 32,40€

Gratin de ravioles au foie gras (+1.9€)

Ravioles du Dauphiné IGP, sauce crémée au foie gras

Gratin de fruits de mer

Crevettes, moules, lamelles d'encornet, poulpe et sa sauce crémée.

Nems de poulet et sa sauce aigre douce

✓ Camembert rôti aux herbes

✓ Croustillants de chèvres maison.

Mesclun vinaigrette balsamique, noix, tomates.

L'astuce du Capitaine

Entrée + Plat + Dessert 35,90€

Entrée au choix

Foie gras (maison Rougié) (+3€)

Chutney d'ananas au piment d'Espelette, pain aux fruits.

Gravlax de saumon

Gravlax de saumon maison, crêmette citronnée à l'aneth, câpres frits.

Gratin de ravioles au foie gras

Ravioles du Dauphiné IGP, sauce crémée au foie gras

Fraîcheur Nordique

Pâte croustillante, Saumon gravlax élaboré par nos soins, concombre, salade, pommes de terre grenaille, crêmette citronnée à l'aneth.

+ Toutes les entrées de la table du Boucanier

Plat au choix

Poulet Saté

Riz et Dahl de légumes sauce coco curry.

Rouille des Pirates

Lamelles de calamar géant, sauce tomate parfumée, relevée par un aioli safrané, riz.

Les Moules Marinières

Servies en marmite avec frites.

Macaronade

Sauce traditionnelle sétoise (boeuf, saucisse de porc Aveyron, tomates mijotées, parmesan rapé)

Délice de mamie Pirate

Boeuf cuisson 20h à basse température, fondant, servi sur mojettes (haricots de Vendée) mijotées au coin du feu.

Pizza au choix

Sicilienne, Pizzarella, Reine, Bergère, Chèvre-miel.



Cro-magnon

Cro-magnon du Pirate (+2€)

300gr de faux-filet Angus dégraissé servi sur pierre chaude, frites à volonté sauces poivre et/ou béarnaise.

Filet de Dorade Royale

Petit épautre, sauce crémée safranée, citron Yuzu et piment d'Espelette.

Choucroute de la mer

Choux, cabillaud, collin fumé Moules, palourdes, PDT grenaille, sauce beurre blanc.

Magret de canard (Rougié)

Français, Env 230gr, grillé sous cloche, fumé au charbon de bois, pommes grenailles, purée de carottes, jus corsé.

+ Tous les plats de la carte

Dessert au choix

Gâteau d'Anniversaire !

A choisir sur le set de table signalé par le visuel :



de Philippe URRACA
Meilleur Ouvrier de France
réalisé sur place !

Gâteau amené à table
par la chorale des Pirates !



A choisir parmi tous les desserts du set de table !

Ou gâteau d'anniversaire !
(compris dans ce menu)

Offert : votre photo (15x20) dans son cadre !

A préciser en tout début de repas



aux fruits rouges



ou au chocolat