

Cocktails



Cocktail enfant

8,90 €

Emportez le verre lumineux !

Emportez votre boulet de canon en souvenir des pirates !



Boulet de canon 24,90 €

Liqueur de pêche, liqueur de mûre
sirop de cerise, jus de fraise, champagne,
pour 2 personnes.

Virgin Boulet de canon 20,90 €

Jus de mangue, purée de passion,
sirop de pêche, top gingerbeer
pour 2 personnes.

CLASSIQUES

Mojito

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

9,90



Mojito Royal

Rhum Havana 7 ans, menthe, citron vert, champagne.

11,90

Caïpirinha

Cachaça, citron vert, sucre de canne.

9,90

Sangria corail du Tavernier

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

8,90

Monkey Tonic

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

15,90

Pirates Mule

Vodka, schweppes gingerbeer (soda au gingembre), citron vert.

10,90

Voile pourpre

Gin, jus de citron vert, jus de fraise, purée de framboise, feuilles de menthe.

10,90

Azteca

Tequila, jus de mangue, jus d'ananas, sirop de kiwi.

10,90

Le Pearl

Rhum Havana 3 ans, jus d'ananas, de cranberry sirop de violette

10,90

Piña colada

Rhum Havana 3 ans, noix de coco, ananas relevé avec une pointe de vanille.

10,90

Planteur

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

8,90



Le Paradise

Fruits de la passion, mangue, vodka, bitter coriandre associé à la vanille.

11,90

Suprême Champagne

Purée de Fraise ou fruits de la passion et champagne en piscine.

11,90



SANS ALCOOL

Caribbean refresh

Feuille de menthe, extraction de jus de gingembre, jus ananas, sirop de kiwi, eau gazeuse

8,90



Le chapeau de paille

Jus d'orange, purée de fraise, jus de cranberry.

7,90

Virgin passion crush

Jus d'orange, purée de fruits de la passion, sirop de vanille et grenadine.

7,90

Virgin mojito

Purée de passion ou fraise, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne.

7,90

Virgin piña colada

Jus d'ananas, noix de coco, pointe de vanille.

7,90

Le Flamant rose

Jus d'ananas, de fraise, citron vert, sirop de framboise.

7,90

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.



OHÉ LES
PIRATES!

Cocktail
enfant
8,90€



Verre lumineux
à emporter !



Boissons au choix des menus Moussaillon et Junior

~ 33cl ~ ~~~~~ 25cl ~~~~~ 20cl ~

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 SUPERMARIO® (+0.90€)

SUNDAE PEARL (+0.90€)

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



Menu Junior 17.90€

Jusqu'à 16 ans

Cro-magnon-junior (+4€)

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), pizarella, bergère, chèvre-miel.
(voir carte pizza pour composition).

Mousse au chocolat maison

Glace SUPERMARIO®

Cône glacé

Vanille-fraise ou vanille-chocolat.

Tartare d'ananas frais

SUNDAE PEARL (+0.90€)

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



**Supplément gâteau anniversaire
3.50€/enfant**

Entrées

Gravlax de saumon

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

15.90



Gravlax de saumon

Nems de poulet

Sauce aigre douce.

11.90

Gratin au foie gras

Ravioles du Dauphiné IGP & champignons, sauce foie gras.



14.90



Gratin au foie gras

1/2 Camembert rôti aux herbes

11.90

Croustillants de chèvres maison

Mesclun vinaigrette balsamique, noix, tomates.

12.90



Gratin de fruits de mer

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

13.90

Foie gras (maison Rougié)

Chutney de figues, pain aux fruits.

18.90

Fraîcheur Nordique

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

14.90



Fraîcheur Nordique

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.

22.90



La belle gourmande

Notre pâte est faite maison
quotidiennement.



Pizzas

Camembert 18.90

Crème fraîche, mozzarella, camembert, jambon, cebettes..

✓ **Pizzarella** 15.90
Tomate, mozzarella, olives.

✓ **Bergère aux 3 fromages** 17.90
Tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola.

Reine 17.90
Tomate, mozzarella, jambon.

✓ **Chèvre-miel** 17.90
Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel.

Norvégienne 18.90
Crème fraîche, mozzarella, roquette, saumon, guacamole, câpres.

Truffée 20.90
Crème fraîche, mozzarella, jambon blanc truffé, roquette.

Poissons

Choucroute de la mer 22.90

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 20.90
Servies en marmite avec frites.



Choucroute de la mer

Rouille des Pirates

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

BURGER VEGE

POULET VÉGÉTAL, CHAMPIGNONS SAUTÉS, CHEDDAR,
SAUCE BLANCHE, OIGNONS ROUGES, SALADE, TOMATE..



19.90



BURGER VEGAN

STEAK VÉGÉTAL, SALADE, TOMATES, OIGNONS, CORNICHONS
GALETTE DE POMMES DE TERRE, OIGNONS ROUGES,
GUACAMOLE.



BLANQUETTE

20.90

HARICOTS BLANCS BIO, POULET VÉGÉTAL,
FAÇON BLANQUETTE., CHAMPIGNONS, CAROTTES, AIL,
VIN BLANC, CRÈME VÉGÉTALE.

PENNE FAÇON BOLO 18.90

SAUCE TOMATÉE, MIJOTÉE, AIL CONFIT, CAROTTES, OIGNONS,
LÉGÈREMENT RELEVÉE, PROTÉINE DE POIS & BLÉ, SERVIS AVEC SES
PÂTES VEGAN.

Burgers des Pirates

Burger Poulet

19.90

Poulet pané Français, salade, tomate, oignons,
sauce blanche, cheddar fondu.

Burger façon Pirates

19.90

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



Burger Montagnard

Steak haché français, lard grillé,
reblochon, oignons confits, **20.90**
sauce barbecue, galette de pommes de terre.

Viandes & spécialités

Garnitures au choix pour les grillades

Pommes de terre grenailles,
haricots verts, frites, riz, salade verte.

Cro-magnon du Pirate

28.90

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

Magret de canard

25.90

Découvrez la Maison Rougié

Français, Env 230gr, grillé sous cloche
et fumé au charbon de bois, pommes grenailles,
champignons en persillade, jus corsé.

Poulet au curry coco

19.90

Sauce curry & coco, servi avec son riz.

Macaronade

21.90

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

Délice de mamie Pirate

21.90

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

Formule VALLI (souvenirs souvenirs)

26.90

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

Tartare «Grande Brasserie»

24.90

5% MG / au couteau, Préparé, frites et salade.

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

Les Menus des Pirates



La Table du Boucanier

Entrée + Plat 26,90€

Entrée + Plat + Dessert 29,90€

Entrée + Plat + Gâteau anniv
ou autre dessert 33,40€

Entrée au choix

Gratin au foie gras (+2€)

Ravioles du Dauphiné IGP & champignons, sauce 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 36,90€

Foie gras (maison Rougié) (+3€)

Chutney de figue, pain aux fruits.

Gravlax de saumon

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

Gratin de fruits de mer

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

Fraîcheur Nordique

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

+ Toutes les entrées de la table du Boucanier

Plat au choix

Poulet au curry coco

Sauce curry coco, riz.

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 (+1€)

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

Pizzarella, Reine, Bergère, Chèvre-miel.



Cro-magnon

Cro-magnon du Pirate (+4.90€)

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, champignons persillés, 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