

Menu du Capitaine

55,99 €

Entrée, Plat et Dessert
(Boisson non comprise)

Entrées

Crevettes marinées, chayotte, papaye
et salade d'avocat aux agrumes et menthe

ou

Céviché de thon blanc,
coriandre, citron vert et taco frit

Plats

Filet de bœuf grillé,
miroir au piment fumé épicé,
grosses crevettes sauvages,
pois gourmands, oignons et poivrons

ou

Filet de vivaneau à la vapeur,
aubergine fumée
et chutney de tomate au gingembre

Dessert

À la carte

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Prix nets

Menu Enfant

pour les enfants âgés de 3 à 11 ans inclus

18,99 €



Entrée, Plat, Dessert et Boisson

Vittel® (33 cl) ou Minute Maid® Orange* ou Pomme* ou Verre de Lait (20 cl)
Autre boisson rafraîchissante (25 cl) sur demande et en remplacement du produit proposé.

Entrées

Roulé au thon ou Tartare de légumes

Plats

Filet de poulet grillé
ou Pâtes, bolognaise de légumes

Garniture au choix : riz, purée de patate douce, légumes verts

Desserts

Coupe glacée vanille, coulis de chocolat
ou Smoothie aux fruits

Menu Enfant Premium

pour les enfants âgés de 3 à 11 ans inclus

31,99 €



Entrée, Plat, Dessert et Boisson

Vittel® (33 cl) ou Minute Maid® Orange* ou Pomme* ou Verre de Lait (20 cl)
Autre boisson rafraîchissante (25 cl) sur demande et en remplacement du produit proposé.

Entrées

Galette de blé à l'émietté de thon
ou Salade de tomate au quinoa

Plats

Filet de mahi-mahi
ou Filet de bœuf

Garniture au choix : riz, purée de patate douce, légumes verts

Desserts

Minestrone de fruits
ou Mousse chocolat

*Jus à base de concentré de fruit.

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations
sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant.

FR



Captain Jack's
- Restaurant des Pirates -



PROPRIÉTÉ DE
~~Angelica Teach~~

J'ai gagné cet établissement
de façon très honnête à l'occasion
d'un pari avec l'adorable
Angelica Teach.

Profitez bien de mon hospitalité,
mais ne faites rien que je ne
ne ferais pas moi-même...

Et surtout, régalez-vous matelots!

Yo ho!

Capitaine Jack Sparrow

Entrées

Crevettes marinées, chayotte, papaye et salade d'avocat aux agrumes et menthe.....	17,99 €
Boudin épicé, banane plantain rôtie, boulettes de viande et salade de chou à la créole.....	16,99 €
Accras de morue et frites de manioc, sauce tamarin et salade de chou à la créole.....	16,99 €
Céviché de thon blanc, coriandre, citron vert et taco frit.....	17,99 €
Gratin de crabe et salade de carottes multicolores acidulées.....	17,99 €
✓ Salade de quinoa, vinaigrette noix de cajou épicée.....	15,99 €
Soupe de poissons des îles.....	16,99 €

Plats

Filet de mahoo grillé, écrasé de patates douces, salade de carottes multicolores acidulées.....	34,99 €
Filet de vivaneau à la vapeur, aubergine fumée et chutney de tomate au gingembre.....	36,99 €
Pavé de mahi-mahi cuit au four, sauce coco et poivrons.....	34,99 €
Grosses crevettes sauvages grillées, échalotes et tomates confites, salsa de poivrons et jalapenos à l'orange.....	42,99 €
Colombo de poulet et crevettes et riz du Capitaine.....	36,99 €
Porcelet boucané cuit lentement au four, aubergine et courge grillées.....	34,99 €
Filet de bœuf grillé, miroir au piment fumé épicé, grosses crevettes sauvages, pois gourmands, oignons et poivrons.....	42,99 €
Plat de côte de bœuf laqué au tamarin, salsa de jalapenos, patate douce.....	36,99 €
✓ Curry de légumes, banane plantain et riz du Capitaine.....	30,99 €

Desserts

Riz au lait des îles et sa compotée de mangue.....	13,99 €
Banane cuite au rhum et sucre de canne, noix de pécan caramélisées.....	14,99 €
Soupe de fruits exotiques, sucre moscovado et espuma de noix de coco.....	13,99 €
Tarte au chocolat, glace vanille et sirop épicé.....	14,99 €
Tarte à l'ananas caramélisé, crème vanillée, caramel salé aux épices.....	14,99 €
Cheesecake à la goyave et crème de coco.....	14,99 €
Assortiment de sorbets exotiques.....	11,99 €
Café ou thé gourmand.....	11,99 €

Nous vous suggérons d'accompagner votre dessert avec un verre de Shrub.
Appelé punch de Noël, le Shrub est une liqueur à base de rhum et d'arôme naturels d'orange.

Saint James - Shrub Créole
2 cl : 6,39 € - 4 cl : 9,39 €

 Célébrez votre Anniversaire en notre compagnie 29,00 €
et commandez votre dessert d'anniversaire en début de repas !

Dessert jusqu'à 8 personnes

Menu Trésor des Pirates

39,99 € 

Entrée, Plat et Dessert
(Boisson non comprise)

Entrées

Soupe de poissons des îles

ou

✓ Salade de quinoa,
vinaigrette noix de cajou épicée

Plats

Pavé de mahi-mahi cuit au four,
sauce coco et poivrons

ou

Porcelet boucané cuit lentement au four,
aubergine et courge grillées

Desserts

Riz au lait des îles
et sa compotée de mangue

ou

Soupe de fruits exotiques,
sucre moscovado et espuma de noix de coco

Menu La Perle des Sept Mers

46,99 €

Entrée, Plat et Dessert
(Boisson non comprise)

Entrées

Boudin épicé, banane plantain rôtie,
boulettes de viande et salade de chou à la créole

ou

Accras de morue et frites de manioc,
sauce tamarin et salade de chou à la créole

Plats

Plat de côte de bœuf laqué au tamarin,
salsa de jalapenos, patate douce

ou

Colombo de poulet et crevettes et riz du Capitaine

Desserts

Banane cuite au rhum et sucre de canne,
noix de pécan caramélisées

ou

Tarte au chocolat, glace à la vanille et sirop épicé

✓ Suggestion végétarienne

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Prix nets

Chefs visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations
sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant.