



# Captain's Library



## Hissez les voiles ! Hoist the sails!

### Salade Caesar

*Emincé de poulet, romaine, œufs, lard, granapadana, coupeaux, tomate cerise, sauce Caesar.*

### Caesar salad

*Lettuce, chicken, croutons, parmesan cheese, eggs, caesar sauce.*

13€

### Foie gras piment d'Espelette

*Fleur de sel, Toast grillé, Chutney de mangue.*

### Foie Gras with Espelette Peppers

*Duck foie Gras, Espelette Peppers, Fleur de Sel, Toast, Mango Chutney.*

14€

### Soupe à l'oignon Gratinée et croûtons à l'ail

### Oignon soup with garlic croutons

8€

### Tartelette tatin méditerranéenne et son médaillon de chèvre chaud

*Pâte feuilletée, Poivrons rouges et jaunes, Oignons, Courgettes, Aubergines, Tomates, Thym, Bouquet de salade, Vinaigrette au Balsamique.*

### Mediterranean Tart Tatin

*Puff Pastry, Red and Yellow Peppers, Onions, Courgettes, Aubergines, tomatoes, thyme, salad and balsamic vinegar.*

12€

### Salade du Pirate

*Poules marinés, Poivrons grillés, Oignons rouges, Pommes de terre, Roquette, Crème acidulée.*

### Pirate Salad

*Marinated Octopus, grilled peppers, red onions, cubed potatoes, rocket and sour cream.*

14€

### Croustillant de camembert

*Bouchées de Camembert panés et frits, Salade aux Noix et aux Figs, Vinaigrette au miel.*

### Crispy Camembert

*Bite sized pieces of Camembert fried in breadcrumbs, with a salad of nuts and figs with honey vinaigrette.*

11€



N'hésitez pas à demander la carte sans gluten ou à vous renseigner auprès de nos équipes : Certains plats sont sans gluten ou peuvent être préparés sans gluten.

Feel free to ask for the gluten-free menu or to talk with our staff: Some dishes are gluten-free or can be prepared without gluten.

Nos prix incluent la TVA et le service - VAT and service included

Origine des viandes : France et Union Européenne - Origin of meat: France and European Union

# Pas de quartier ! Give no quarter!

**Médaille de veau** : Pavé de veau rôti, crème aux morilles, pommes de terre sautées aux champignons, légumes de saison.

22€

**Medallion of Veal** : Roast Pavé of Veal, with morel sauce, potatoes sauteed with mushrooms and seasonal vegetables.

**Entrecôte grillée** : Entrecôte Grillée VBF, beurre maître d'hôtel, pommes de terre aux champignons, légumes de saison.

21€

**Grilled Rib Eye Steak** : Butter, potatoes sauteed with mushrooms, seasonal vegetables.

**Suprême de Poulet** : Suprême de poulet jaune, pommes de terre sautées aux champignons, légumes de saison, jus à l'échalotte.

18€

**Chicken Supreme** : Chicken, potatoes sauteed with mushrooms, seasonal vegetables and shallot sauce.

**Fameux Cheese Burger du Capitaine** : Steak de Bœuf, cheddar, pain, tomate, oignon, salade, bacon, Frites maison.

16€

**Captain's Famous Cheese Burger** : Beef, cheddar, tomato, onion, salad, bacon and home made fries.

**Fameux Double Cheese Burger du Capitaine** : Deux Steaks de Bœuf, cheddar, pain, tomate, oignon, salade, bacon, frites maison.

19€

**Captain's Famous Double Cheese Burger** : Beef (2 steaks), cheddar, tomato, onion, salad, bacon and home made fries.

**Lasagnes à la Bolognaise**  
**Bolognese Lasagna**

14€



**Levez l'ancre !**  
**Weigh the anchor!**



**Tournedos de Saumon**

Saumon rôti, riz, légumes de saison, sauce vierge.

19€

**Tournedos of salmon**

Roasted discs of salmon with rice and virgin sauce.

**Filet de Bar**

Filet de bar, riz, légumes de saison et crème à la citronnelle.

19€

**Fillet of Bass**

Fillet of Bass with lemon sauce



N'hésitez pas à demander la carte sans gluten ou à vous renseigner auprès de nos équipes : Certains plats sont sans gluten ou peuvent être préparés sans gluten.

Feel free to ask for the gluten-free menu or to talk with our staff: Some dishes are gluten-free or can be prepared without gluten.

Nos prix incluent la TVA et le service - VAT and service included

Origine des viandes : France et Union Européenne - Origin of meat: France and European Union

# La boustifaille des moussaillons

## The Sailor's Feast



Plat / Main course + Dessert : 14€

Menu réservé aux moussaillons jusqu'à 12 ans.

Only for sailors up to 12.

Cheeseburger du moussaillon, salade et frites

Aiguillettes de poulet panées, salade et frites

Fish & chips, salade et frites

Lasagne bolognaise, salade



Brownie au chocolat

Coupe de salade de fruit

Mini Crêpes au Nutella

Coupe de glace 3 parfums  
(vanille, chocolat, fraise)

Sailor cheeseburger with salad and fries

Chicken sticks with salad and fries

Fish & Chips with salad and fries

Lasagna bologna with salad

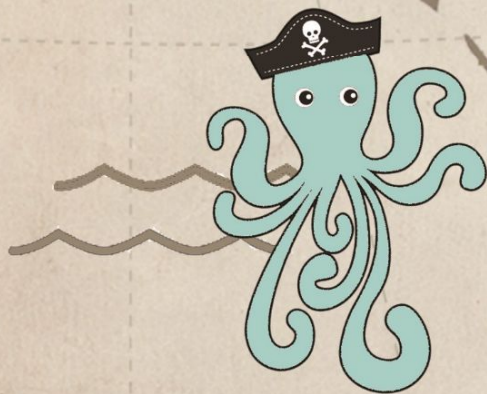


Chocolate brownie

Fruit cup

Little Nutella crepes

Ice cream 3 tastes  
(vanilla, chocolate, strawberry)



Une carte sans gluten est disponible auprès de nos équipes. Feel free to ask for the gluten-free menu

Nos prix incluent la TVA et le service - VAT and service included

Origines des viandes : France et Union Européenne - Origin of meat: France and European Union

# Les douceurs du Corsaire

## The pirate's sweets



**Millefeuille au chocolat**  
**Chocolate millefeuille**

9€

**Coulant de chocolat maison**  
*(Glace et crème anglaise)*  
**Home made chocolate coulant**  
*(ice cream and "crème anglaise")*

8€

**Café ou thé gourmand**  
*(Assortiments de mini pâtisseries et brochette de fruit)*  
**Gourmet coffee / tea**  
*(Assortment of mini pastries and fruit skewer)*

9€

**Assiette de fromage de nos régions**  
**Regional Cheeses**

8€

**Coupe de panacotta aux fruits de passion**  
**Passion fruit panacotta**

7€

**Crème brûlée à la noix de coco**  
**Coconut Crème Brûlée**

7€



N'hésitez pas à demander la carte sans gluten ou à vous renseigner auprès de nos équipes : Certains plats sont sans gluten ou peuvent être préparés sans gluten. *Feel free to ask for the gluten-free menu or to talk with our staff: Some dishes are gluten-free or can be prepared without gluten.*

Nos prix incluent la TVA et le service - *VAT and service included*