











Entrées / Starters

 Salade Caesar / Caesar salad 9.00€ (romaine, poulet, Grana Padano, anchois, croûtons) (lettuce, chicken, Grana Padano cheese, anchovies, croutons)
 Salade Niçoise / Niçoise Salad 9.00€ (Salade, Poivrons, Tomates, Oeufs dur, Artichauts, Thons, Vinaigrette huile d'olive et citron) (Salad, Sweet peppers, Tomatoes, Boiled egg, Artichokes, Tuna, Olive oil and lemon French dressing)
 Salade Explorers / Explorers Salad 10.00€ (Salade, Saumon fumé, Concombres, Pamplemousses, Asperges, Vinaigrette à l'aneth) (Salad, Smoked salmon, Cucumber, Grapefruit, Asparagus, Dill French dressing)
 Salade Grecque/ Greek Salad 9.00€ (Salade, Poivrons, Tomates, Concombres, Oignons rouges, Fromage de brebis, olives.) (Salad, Sweet peppers, Tomatoes, Cucumber, Red onions, Sheep cheese, Olives)
Salade XXL / XXL Salad +4.00€
 Eventail de melon Charentais au jambon sec et ses gressins 10.00€ / Range of melon Charentais with dried hams and breadsticks
 Tomates et mozzarella DI BUFALA et son pesto au basilic 9.00€ / Tomatoes and DI BUFALA mozzarella and basil pesto
Assortiment Tapas / Tapas mix 9.00€ (Samossa, Ailes de poulet, Beignets d'oignon, Tortillas, sauce Barbecue et Guacamole) / Samossa, Chicken wings, Onion rings, Tortillas, Barbecue and Guacamole sauce)

Viandes / Meats

 Entrecôte (250g) à la Plancha et sa sauce au poivre vert 22.00€ / Griddled Ribsteack (1/2 lbs) with green pepper sauce
 Mix grill: Saucisse, Brochette de boeuf et poulet, Côte d'agneau 19.00€ / Mix grill: Sausage, beef and chicken skewer, Lamb chop
 Côte d'agneau aux herbes de provence 18.00€ / Lamb chop with mixed herbs
 Brochette de poulet grillé 15.00€ / Grilled chicken skewer



Accompagnées de pommes de terre, de poêlée de légumes et tomate rôtie
/ Served with potatoes, Fried vegetables and roasted tomato

Poissons / Fishes

 Gambas grillées à la Plancha 22.00€ / Griddled prawns
 Saumon rôti au four avec beurre citronné 19.00€ / Roasted salmon with Lemon butter

Accompagnés de riz Basmati, poêlée de légumes et tomate rôtie
/ Served with Basmati rice, Fried vegetables and roasted tomato

Nos Classiques / Our Classic



 Explorers cheese burger (180g - 1/3 lb) 15.00€ (servi avec frites et salade/ served with french fries and salad)
Supplément Bacon/ Add Bacon +1.00€
 Pâtes à la Bolognaise 12.00€ / Pasta Bolognese
Grosses ravioles et sa crème de parmesan 12.00€ / Large ravioli and parmesan cream

Menu enfant / Kids menu

12.00€

Un plat et un dessert au choix / One dish and one dessert of your choice




Plats / Main courses

 Hamburger du Moussaillon / Pirate burger (Servi avec des frites / Served with french fries)
 Pâtes à la Bolognaise / Pasta with Bolognese
Nuggets sauce barbecue / Nuggets with BBQ sauce (Servi avec des frites / Served with french fries)

Desserts

Glace 2 boules / Ice cream 2 flavours (fraise, vanille, chocolat / strawberry, vanilla, chocolate)
Délice au chocolat / Chocolate cake
Pancake au Nutella / Pancake with Nutella

Desserts

 Assortiment de fromages / Assortment of cheese 7.00€ (Chèvre, camembert, bleu avec salade de noix) (Goats cheese, camembert, blue cheese with walnut salad)
 Coupe de fruits frais/ Fresh fruit cups 7.00€
Crème brûlée à la vanille/ Vanilla « crème brûlée » 7.00€
 Coulant au chocolat et sa glace vanille 7.00€ / Chocolate lava cake with vanilla ice cream
Coupe gourmande / Gourmet cup 9.00€ (Glaces vanille brownies, Morceaux de chocolat, cheesecake, sauce chocolat et crème Chantilly) / vanilla brownies, chocolate, Cheesecake ice cream, chocolate sauce and whipped cream)
Pannacotta aux fruits rouge/ Pannacotta with red fruit 7.00€
Coupe glacée 3 boules/ icecream 3 flavours 7.00€ (Framboise, vanille, chocolat, pistache, mangue, citron/ Raspberry, vanilla, chocolate, pistachio, mango, lemon)
Café Gourmand 7.00€ (glace du jour et 2 pâtisseries / icecream of the day and 2 pastries)



Les plats "fait maison" sont élaborés sur site à partir de produits bruts et sont indiqués par ce logo.
The « homemade » dishes are cooked onsite from raw products and are indicated by this logo.



La plupart de nos plats sont réalisables sans gluten, merci d'en faire la demande à votre serveur.
Most of our dishes can be produced without gluten, please ask your waiter about it.

