

LES COCKTAILS :

AU RHUM :

MOJITO	15€
RHUM AMBRE, CITRON VERT, MENTHE FRAICHE, CASSONADE, LIMONADE	
MOJITO FRUIT DU MOMENT	15€
RHUM AMBRE, CITRON VERT, MENTHE FRAICHE, CASSONADE, LIMONADE ET FRUIT DU MOMENT	
PINA COLADA	15€
RHUM AMBRE, JUS D'ANANAS ET CREME DE COCO	
PINA PIRATA	15€
RHUM AMBRE, JUS D'ANANAS, CREME DE COCO ET AMARETTO	
TI PUNCH	15€
RHUM BLANC, CITRON VERT, SIROP DE SUCRE DE CANNE ET CASSONADE	
PUNCH DES ILES	15€
RHUM AMBRE, SIROP DE VANILLE, JUS D'ANANAS ET ORANGE, CREME DE COCO, CANELLE	

AU GIN :

NEW YORK	15€
GIN, CITRON PRESSE, ORANGE PRESSEE	
BLUE LADY	15€
GIN, CITRON PRESSE, CURACAO BLEU ET SCHWEPPES TONIC	

LES AUTRES :

CAIPIRINHA	15€
CACHACA, CITRON VERT, SIROP DE SUCRE DE CANNE ET SUCRE BLANC	
CAIPIRINHA DU MOMENT	15€
CACHACA, CITRON VERT, SIROP DE SUCRE DE CANNE ET SUCRE BLANC ET FRUIT DU MOMENT	
SPRITZ	15€
APEROL SPRITZ, PROSECO ET PERRIER	
SPRITZ DU PIRATE	15€
APEROL SPRITZ, PROSECO ET ORANGE PRESSEE	
SEX ON THE BEACH	15€
VODKA, LIQUEUR DE FRAMBOISE, JUS D'ANANAS ET DE CRANBERRY	

LES COCKTAILS SANS ALCOOL :

VIRGIN MOJITO	10€
VIRGIN MOJITO FRUIT DU MOMENT	10€
VIRGIN PINA COLADA	10€
SMOOTHIE	10€

LA CARTE DES VINS :

NOS VINS ROUGES :

GRÉZAN		25€
CROS POUJOL ROP FAUGÈRES (GRENACHE, SYRAH, CARIGNAN)	AU VERRE	6€
LE NATU		27€
VILLA DELMAS IGP CÔTE DE THONGUE (100% CARIGNAN)		
BACCALARUS		29€
BACCHELLERY, ROC LANGUEDOC ROUSSILLON (GRENACHE NOIR 95% SYRAH 5%)		
LE CARACTÈRE		35€
LA DANSE DU LOUP, ROP PIC SAINT LOUP (80% SYRAH - 20% GRENACHE)		
L'IMPITOYABLE		48€
VILLA DELMAS IGP CÔTE DE THONGE (50% SYRAH 50% CARIGNAN)	AU VERRE	12€

NOS VINS BLANCS :

CHARDONNAY		22€
HONDRAT, IGP PAYS D'OC (100% CHARDONNAY)	AU VERRE	6€
LA CROIX		23€
DOMAINE DE CASTELNAU, IGP PAYS D'OC (80% VIOGNIER, 33% CHARDONNAY, 7% SAUVIGNON)		
PICPOUL DE PINET		24€
VILLA NORIA, IGP PICPOUL DE PINET (100% PICQUEPOUL BLANC)		
ELLE ET LUI		29€
HONDRAT ROC LANGUEDOC ROUSSILLON (70 % VERMENTINO 30% ROUSSANNE)		
FRENCH DOG		22€
YVON MAU, IGP CÔTE DE GASCOGNE (100% GROS MANSÉNG - MOELLEUX)		

NOS VINS ROSES :

PREMIUM		22€
HONDRAT, ROP LANGUEDOC (60% GRENACHE NOIR, 40% MOURVÈDRE)	AU VERRE	6€
GRÉZAN		25€
CROS POUJOL ROP FAUGÈRES (GRENACHE, SYRAH, CARIGNAN)		
ELLE ET LUI		29€
HONDRAT ROC LANGUEDOC ROUSSILLON (60% GRENACHE GRIS, 40% MOURVÈDRE)		
PUECH HAUT		39€
ARGALI, IGP PAYS D'OC (60% GRENACHE, 40% CINSAUT)		

NOS CHAMPAGNES :

MUM		95€
CORDON NOIR		
RUINART		150€
BLANC DE BLANC		

LA CARTE DES BOISSONS:

NOS APERITIFS

RICARD	4€
MARTINI BLANC OU ROUGE	6€
MUSCAT DE FRONTIGNAN	6€
COUPE DE CHAMPAGNE	10€
VODKA	8€
TEQUILA	8€
WHISKY	8€
GIN	8€
BOURBON	10€

NOS DIGESTIFS

BAILEY'S	8€
GET 27	8€
MANZANA	8€
LIMONCELLO	8€
COQ O RICO MENTHE	8€
COGNAC	10€
ARMAGNAC	10€
POIRE WILLIAMS	10€

NOS SOFTS

PAGO 20CL	3,5€
POMME, ANANAS, ORANGE, FRAISE	
COCA COLA 33CL	3,5€
COCA COLA ZERO 33CL	3,5€
ORANGINA 33CL	3,5€
PERRIER 33CL	3,5€
ICE-TEA 33CL	3,5€
OASIS 33CL	3,5€
SIROP A L'EAU	2,5€
FRAISE, MENTHE, GRENADINE, CITRON	

NOS EAUX MINERALES 75CL

EVIAN	6,5€
BADOIT	6,5€

NOS RHUMS

CAPTAIN MORGAN AMBRE	8€
DON PAPA	10€
BUMBU	12€
ZACCAPA 23 ANS	15€
RHUM ARRANGÉS	8€
RHUM ASSEMBLE DE STEBAN	10€
RHUM DE BRESOU	10€

NOS BIERES PRESSION

ESTAMINET 25CL	4€
ESTAMINET 50CL	7€
GORGE FRAICHE 25CL	5€
GORGE FRAICHE 50CL	9€

NOS BIERES BOUTEILLE

HEINEKEN 33CL	5€
HEINEKEN ZERO 33CL	4€
DESPERADOS 33CL	7€

NOS BOISSONS CHAUDES

THE ET INFUSION	3,5€
EXPRESSO	2€
NOISETTE	2,5€
DECAFEINE	2,5€
CHOCOLAT CHAUD	3,5€
CAFE VIENNOIS	4,5€
IRISH COFFEE	10€

LES ENTREES :

SALADE VEGETARIENNE AUX LEGUMES DU MARCHE	14€
MELON D'OCCITANIE ET CHIFFONNADE DE JAMBON D'AOSTE	16€
CAMEMBERT ROTI A LA TRUFFE NOIRE ET JAMBON D'AOSTE	18€
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES FINES	16€
GRAVLAX DE SAUMON MARINE PAR NOS SOINS	17€
ASSIETTE DE LA MER POUR 2 (SELON ARRIVAGE DE L'ECAILLER)	18€

LES PATES :

LASAGNES MAISON FACON ROMA	21€
LINGUINES AUX 2 SAUMONS	21€
LINGUINES A LA CREME DE TRUFFE ET AU POULET	23€

LES VIANDES :

BURGER MAISON	25€
T-BONE DE VEAU	29€
TOURNEDOS DE FILET DE BOEUF	32€
COTE DE BOEUF (500G MINIMUM) ET SON OS A MOELLE	45€

SAUCE AU CHOIX : CREME DE TRUFFE, MOUTARDE A L'ANCIENNE OU GORGONZOLA

TOUTES NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNEES DE LEGUMES BRAISES ET DE POMMES GRE-
NAILLES

LE RETOUR DE PECHE :

DAURADE ROYALE ROTIE A LA PROVENCALE	25€
RISOTTO AUX GAMBAS	29€
MARMITE DU PIRATE:	32€
(FILET DE SAINT PIERRE, GAMBAS, POULPE, MOULES, RISOTTO ET LEGUMES BRAISES)	

LES PIZZAS :

SARAGOSSA	18€
SAUCE TOMATE, FROMAGES RAPES, CHAMPIGNONS ET JAMBON BLANC	
BLACK PEARL	19€
SAUCE TOMATE, FROMAGES RAPES, CHAMPIGNONS, LEGUMES GRILLES ET FILET DE POULET EMINCE	
JACK SPARROW	19€
SAUCE TOMATE, FROMAGES RAPES, GORGONZOLA, COMTE ET BURRATA	
O'PIRATA	21€
SAUCE TOMATE, FROMAGES RAPES, BURRATA, TOMATES CONFITES ET JAMBON ITALIEN	

LE MENU DU P'TIT PIRATE:

GRATIN DE COQUILLETES AU JAMBON	
OU	
CRUSTILLANT DE POULET ET FRITES	14€
OU	
FISH AND CHIPS	
ET EN DESSERT : SUNDAY OU MOUSSE AU CHOCOLAT OU COMPOTE	

LES DESSERTS :

LE MOELLEUX AU CHOCOLAT	10€
LE BABA AU RHUM	10€
LE TIRAMISU AU CAFE LAVAZZA	10€
LA CREME BRULEE AU RHUM ASSEMBLE DE STEBAN	10€
LA SALADE DE FRUITS	10€
LA TATIN DE POMME ET SA BOULE DE GLACE VANILLE	10€
LE SOUFFLE GLACE AU GRAND MARNIER	10€
L'ASSIETTE DE FROMAGES	10€
LE CAFE TRES GOURMAND	12€
LE CAFE TRES GOURMAND DU PIRATE	15€
UN CAFE TRES GOURMAND ET SON SHOT DE RHUM ASSEMBLE DE STEBAN	