

Horaires d'ouverture 18h - 22h30

Opening hours 6 pm - 10.30 pm

Entrées Starters

Noix de Saint-Jacques tièdes,
tartare de fruits au citron vert et coriandre 19€
Warm Scallops, Fruit Tartar with Lime and Coriander

✔ Quinoa rouge à la coriandre et navets à la réglisse 17€
Red Quinoa with Coriander and Aniseed Flavoured Turnips

Tarte fine au chèvre frais, tomate et roquette 18€
Goat's Cheese Tart with Tomato and Rocket Salad

Moules façon "Yacht Club" 18€
"Yacht Club"-Style Mussels

Housemade "New England Clam Chowder"
Velouté de palourdes aux pommes de terre et poitrine fumée 19€
Housemade "New England Clam Chowder"

Poêlée d'encornets au persil, citron et piment d'Espelette 18€
Pan-Sautéed Squid with Parsley, Lemon and Espelette Pepper

Plats Main Courses

Dos de cabillaud tempura, frites et sauce tartare 38€
Cod Steak Tempura, French Fries & Tartare Sauce

Dorade grillée au citron et à l'origan, fenouil,
poivrons et olives Kalamata 38€
Grilled Sea Bream with Oregano and Lemon, Fennel, Peppers and Kalamata Olives

✔ Linguini aux légumes et pistou rouge 32€
Vegetable Linguine with Red Pesto

Linguini aux fruits de mer 32€
Seafood Linguine

Noix d'entrecôte, poêlée de légumes
et pommes de terre rôties, sauce au poivre 43€
Rib Eye Steak, Pan-sautéed Vegetables and Roasted Potatoes, Pepper Sauce

Moules façon "Yacht Club", frites 32€
"Yacht Club"-Style Mussels, French Fries

Médaille de veau, rosace de pommes de terre et champignons 38€
Pan-sautéed Veal Medallion, Potato Rosette and Mushrooms

Desserts

"La Boussole du Capitaine" 16€
Entremet chocolat-caramel, cœur coulant à la vanille et fève tonka,
streusel croustillant aux amandes
"Captain's Compass"
Chocolate and Caramel Dessert with a Soft Vanilla
and Tonka Bean Centre and Almond Streusel Crunch

✔ Pavlova aux fruits rouges 15€
Red Fruit Pavlova

Sphère chocolat et lait de coco,
fruits frais et riz au lait vanillé 16€
Chocolate and Coconut Milk Ball,
with Fresh Fruit and Vanilla Rice Pudding

Coulant au chocolat, espuma passion 16€
Chocolate Fondant with Passion Fruit Foam

Assiette de fruits coupés 13€
Sliced Fruit

Coupe de glace à l'italienne, parfum vanille 15€
Soft Italian-Style Vanilla Flavoured Ice Cream

Gâteau Célébration du 30^e 15€
Mousse au chocolat blanc, insert à la fraise et biscuit amande
Celebration Cake
White Chocolate Mousse, Strawberry and Almond Shortbread



Célébrez votre Anniversaire en notre compagnie et commandez
votre dessert d'anniversaire en début de repas 35€
Celebrate your Birthday with us. Don't forget
to order your birthday dessert before your meal!
Jusqu'à 8 personnes / Dessert for up to 8 people.

Vins & Boissons Wines & Drinks

Blanc : Chablis AOC - "La Pierrelée" La Chablisienne	37,5 cl	75 cl
Blanc : Cité de Carcassonne IGP - Chardonnay - G. Bertrand	27€	43€
Rosé : Côtes de Provence AOC - Prestige de Minuty		29€
Rouge : Bordeaux AOC - Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild	26€	38€
Rouge : Bourgogne AOC - Pinot Noir - Paul Aegerter	27€	43€

Boissons fraîches / Cold Drinks	25 cl	33 cl
Coca-Cola Original, Coca-Cola Sans Sucres, Coca-Cola Cherry, Fanta Orange, Sprite Original		6€
Fuze Tea Pêche Intense		5€

Eaux minérales / Mineral Waters	33 cl	50 cl	100 cl
Vittel®		5€	6€
S.Pellegrino®, Perrier® Fines Bulles		5 ⁵⁰ €	6 ⁵⁰ €
Perrier®		5€	

Prix nets / Tax included - *Produit décongelé / Thawed Product. ✔ Suggestion végétarienne / Vegetarian suggestion

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.
If you suffer from food allergies, a Cast Member will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes.

Meal Plans Menu Régate

Entrée, Plat et Dessert 55€
Starter, Main Course and Dessert

Vin compris 75€
Wine Included

Entrées Starters

Moules façon "Yacht Club"
"Yacht Club"-Style Mussels

ou ✔ Soupe de légumes
or Vegetable Soup

ou Tarte fine au chèvre frais, tomate et roquette
or Goat's Cheese Tart with Tomato and Rocket Salad

Plats Main Courses

Suprême de volaille fermière au citron, gingembre
et coriandre frais, poêlée de légumes, jus au thym
Supreme of Farmhouse Chicken with Lemon, Ginger
and Fresh Coriander, Pan-Sautéed Vegetables, Thyme Jus

ou Filet de cabillaud façon tempura, frites et sauce tartare
or Fillet of Cod with Tempura, French Fries and Tartare Sauce

ou ✔ Linguini aux légumes et pistou rouge
or Vegetable Linguine with Red Pesto

Desserts

Coulant au chocolat, espuma passion
Chocolate Fondant with Passion Fruit Foam

ou Coupe de glace à l'italienne, parfum vanille
or Soft Italian-Style Vanilla Flavoured Ice Cream

ou Tarte aux pommes, glace parfum vanille
or Apple Tart, Vanilla-Flavoured Ice Cream

Meal Plans

Menu du Moussaillon

Pour les enfants âgés de 3 à 11 ans
For children aged from 3 to 11

30€

Entrée, Plat, Dessert et Boisson
Starter, Main Course, Dessert and Drink

Vittel® (33 cl) ou Minute Maid Orange ou Pomme ou Verre de Lait (20 cl)
Autre boisson fraîche (25 cl) sur demande et en remplacement du produit proposé.
Vittel® (33 cl) or Minute Maid Orange or Apple or a Glass of Milk (20 cl)
A different cold drink (25 cl) may replace a similar item on request.

Entrées Starters

Soupe de saison
Seasonal Soup

ou Dips de légumes et La Vache qui rit® aux herbes ✔
or Vegetable Sticks with a The Laughing Cow® Herb Dip

Plats Main Courses

Piccata de volaille, écrasée de pommes de terre et petits légumes
Chicken Piccata, Mashed Potato and Baby Vegetables

ou Dos de cabillaud rôti, riz et légumes
or Roast Cod Fillet, Rice and Vegetables

ou ✔ Linguini aux légumes et pistou rouge
or Linguine with Vegetables and Red Pesto

Desserts

Coupe de glace à l'italienne, parfum vanille
Soft Italian-Style Vanilla Flavoured Ice Cream

ou Salade de fruits
or Fruit Salad

ou Yacht au chocolat et son matelot en muffin
or Chocolate Yacht and its Muffin Mate

ou Mini dôme Mickey*
Génoise cacao, mousse au chocolat au lait,
compotée d'orange et céréales croquantes
or Mini Mickey Cake
Cocoa Genoise, Milk Chocolate Mousse,
Orange Stewed Fruit and Crunchy Cereal

ou

✔ Menu Disney Check

Dips de légumes et La Vache qui rit® aux herbes ✔
Vegetable Sticks with a The Laughing Cow® Herb Dip

Dos de cabillaud rôti, riz et légumes
Roast Cod Fillet, Rice and Vegetables

ou ✔ Linguini aux légumes et pistou rouge
Linguine with Vegetables and Red Pesto

Salade de fruits
Fruit Salad

Vittel® (33 cl)

Ce menu (sans modification) comprend au moins 2 portions de fruits
et légumes et est faible en graisses saturées
This menu (without substitution) contains at least 2 servings
of fruit and vegetables and is low in saturated fat.