



## LES TAPAS

### FINGER FOOD:

13€90

(12 pièces) bouchées de camembert, sticks de mozzarella, oignons rings, accras de morue, nachos, sauce barbecue

## LES ENTRÉES

### LA TARTINE DU MOUSSAILLON

5€90

Une miche dorée couverte du puissant maroilles, assez fort pour réveiller les matelots les plus endormis.

### SOUPE DE LA VIGIE

5€90

Bouillon d'oignons, réchauffé par la flamme du galion, garni de croûtons et d'un voile d'emmental râpé.

### ROULEAUX DU QUARTIER-MAÎTRE

7€90

Nems de poulet croustillants, trempés dans une sauce aigre-douce digne des marchés lointains.

### ACCRAS DE MORUE

7€90

Petites bombes de morue frites, si croustillantes qu'on les entend craquer jusque dans la cale. Trempées dans leur potion aigre-douce des îles, elles feraient même danser un vieux marin édenté.

### CASSOLETTE DE CHICONS

8€90

Endives fondantes, liées au maroilles, scellées par un croustillant de spéculoos qui surprend chaque pirate en quête de douceurs et de sel.

### LA COCOTTE DU CANON

10€90

Un Saint-Marcellin entier fondant sur des pommes de terre rôties, escorté de lardons croustillants.

### TARTARE DES CARAÏBES

9€90

Saumon mariné finement découpé, mangue, coriandre, avocat, citron vert servi avec toasts de pain de campagne et sa crème au citron.

### FOIE GRAS DU TRÉSORIER

14€90

Préparé maison, un butin rare réservé aux capitaines et aux rois des mers.



## **Poissons des Sept Mers**

### **Waterzoï du Capitaine**

**19€90**

Trois poissons (saumon, cabillaud, colin) naviguant dans une mer crémeuse de poireaux et de carottes, servis avec un îlot de riz parfumé.

### **Fish'n'Chips du Pirate**

**18€90**

Filet de cabillaud croustillant comme la coque d'un navire en tempête, escorté de frites dorées, salade fraîche et sauce tartare maison.

### **L'Espadon des Tropiques**

**19€90**

Mariné aux agrumes, grillé à la flamme vive, nappé d'une sauce crémeuse parfumée à la coriandre, souvenir d'escales lointaines. Accompagnement au choix.

## **Chaudrons du Bord**

### **Carbonade du Nord**

**19€90**

Le ragoût des terres flamandes, mijoté longuement à la bière, servi avec frites et salade.

### **Poulet des Caraïbes**

**18€90**

Filet de poulet émincé, baigné de lait de coco, tomates, ananas, amandes, coriandre, poivrons & épices maison, accompagné de riz basmati parfumé.

### **La Cargaison du Pirate**

**16€90**

Lasagnes aux légumes mijotés façon bolognaise. Tellement rusées qu'on croirait y trouver du bœuf ! Mais c'est un trésor 100 % végétal, gratiné à la mozzarella fondante.

### **Le Risotto Forestier**

**17€90**

Risotto crémeux aux champignons sauvages, servi avec falafels dorés.

## **Grillades et viandes de calé**

### **Pièce du Boucher**

**19€90**

Pièce du Boucher - 180g de viande tendre & goûteuse, servie avec frites, salade & sauce au choix.

### **Cro-Magnon du Matelot**

**27€90**

300g de rumsteak à cuire soi-même sur pierre chaude, frites à volonté, sauces maroilles & poivre. Un vrai festin de pirate.



## FESTIN DE LA CAMBUSE

### WELSH DES PIRATES

18€90

Servi brûlant dans sa cocotte en fonte, pain imbiber de bière, jambon à la truffe.

### GRATIN DE LA FORÊT MAUDITE

18€90

Gratin de pâtes avec filet de poulet émincé, champignons des bois (Paris, cèpes, pleurotes), liés dans une sauce crémeuse à l'ail, gratinés à la mozzarella & Grana Padano AOP.

### GRATIN DU NORD

20€90

Filet de poulet émincé, nappé au maroilles, escorté de frites et salade.

### CAMEMBERT DU CORSAIRE

18€90

Au lait cru, rôti aux herbes de Provence, frites et salade.

## BURGERS DE L'ÉQUIPAGE

### LE CHEESE DES PIRATES

17€90

Bun brioché moelleux, steak bœuf 120g, cheddar fondant, sauce burger, tomate & salade. Existe aussi en version poisson croustillant.

### LE BLACK BUN'S DU CORSAIRE

20€90

Pain noir brioché, steak bœuf 120g, tranche de lard, sauce barbecue, oignons tomate, cornichons & salade.

### LE BLACK CHTI

20€90

Poulet croustillant, bun noir, galette de pomme de terre, sauce secrète de Jacky, oignons caramélisés, tranche de maroilles et nappage de sauce maroilles.

### LE CORDON GOURMAND

22€90

Poulet façon cordon bleu (bacon & comté), bun multigrains, tomates confites, oignons caramélisés, galette de pomme de terre, nappé d'une sauce onctueuse à l'emmental.

### Accompagnements Sup. garniture: 3€

Pâtes à la crème, riz, frites, frites cheddar (+2€), salade, légumes.

### Sauces Sup. sauce: 1€

Poivre, maroilles, bleu, béarnaise.

# MENU MOUSSAILLON

14€95 - JUSQU'À 14 ANS



**LE COCKTAIL ENFANT +7€50**  
**POUR FAIRE COMME LES GRANDS !**  
VERRE À EMPORTER



## BOISSON AU CHOIX

**PEPSI - PEPSI MAX - ICE TEA - OASIS - 7UP -**  
**JUS DE FRUITS - SIROPS ET DIABOLOS - EAU**

## PLAT AU CHOIX

**NUGGETS DE POULET**  
**FILET DE POISSON PANÉ**  
**STEAK HACHÉ 100G**  
**BURGER DES MOUSSES +1€50**  
**BURGER FISH DES MOUSSES +1€50**  
**CROUSTY FROMAGE**



## DESSERT AU CHOIX

**SALADE D'ANANAS**  
**COMPOTE DE POMMES**  
**DONUTS AU CHOCOLAT**  
**CÔNE GLACÉ**  
**GLACE À L'EAU**  
**GLACE POUSS POUSS +1€**  
**GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE (+3€)**

## UN AN DE PLUS MOUSSAILLON?

**VIENS PARTAGER TON GOÛTER D'ANNIVERSAIRE ENTRE COPAINS,  
LE MIDI OU L'APRÈS-MIDI CHEZ LES PIRATES !**

**RENSEIGNEMENTS SUR LE SITE INTERNET ([LILLE.PIRATES-PARADISE.FR](http://LILLE.PIRATES-PARADISE.FR))  
OU PAR TÉLÉPHONE AU 03 20 00 70 64.**





## **MENU MATELOT**

Entrée + Plat - 19€95  
Entrée + Plat + Dessert - 23€95

### **1 ENTRÉE AU CHOIX**

Tartine au Maroilles  
Soupe à l'Oignon

### **1 PLAT AU CHOIX**

Steak haché frites, sauce poivre  
Lasagne Végé façon Bolognaise  
Cheeseburger (+1€90)

### **1 DESSERT AU CHOIX**

Panna cotta  
Mousse au chocolat



## **MENU CAPITaine**

Entrée + Plat + Dessert - 29€95

### **1 ENTRÉE AU CHOIX**

Nems de Poulet  
Tartine au Maroilles  
Soupe à l'Oignon  
Accras de Morue  
Cassolette de Chicrons  
Tartare de Saumon (+2€)

### **1 PLAT AU CHOIX**

Fish'n'Chips du Pirate  
Espadon  
Camembert rôti  
Gratin de la Forêt Maudite  
Poulet des Caraïbes  
Cheeseburger  
Risotto végétarien

### **TOUS LES DESSERTS AU CHOIX SUR VOTRE SET DE TABLE**



POUR CEUX AVEC CE LOGO,  
UN SUPPLÉMENT EST APPLIQUÉ



## **MENU AMIRAL**

Entrée + Plat + Dessert - 35€95

### **1 ENTRÉE AU CHOIX**

- Tartare de saumon
- Cocotte de Saint-Marcellin
- Foie Gras du Trésorier
- Mais aussi toutes les entrées de la carte !*

### **1 PLAT AU CHOIX**

- Carbonade
- Pièce du Boucher
- Gratin de poulet au Maroilles
- Le Black Bun's du Corsaire
- Le Chti Black
- Welsh

*Mais aussi tous les plats de la carte (hors Cro-Magnon) !*

**TOUS LES DESSERTS SONT  
INCLUS SANS SUPPLÉMENT**



**PRÊT À EMBARQUER POUR  
L'AVENTURE ?**

**PLUS QU'UN RESTAURANT,  
UNE EXPÉRIENCE !**