



*Associer les saveurs réconfortantes  
et authentiques de la Nouvelle-Angleterre,  
aux arômes gourmands et chatoyants  
de la Méditerranée, telle a été l'inspiration  
du Chef Stéphane Favero.*

*Il en résulte une cuisine généreuse  
et familiale, entre terre et mer,  
au carrefour des traditions nord-américaines  
et méditerranéennes,  
où chacun trouve son bonheur.*

*Bon voyage !*

# Entrées

ainsi que notre suggestion d'Accord Mets-Vins



Noix de Saint-Jacques tièdes, tartare de fruits au citron vert et coriandre 17,99 €  
*Château de Sancerre, Sancerre AOC (France, Vallée de la Loire, Sauvignon, vin blanc)*

🍷 Quinoa rouge à la coriandre et navets au réglisse 15,99 €  
*Pinot Grigio, Pirovano (Italie, Vénétie, Pinot Gris)*

Déclinaison de saumon fumé d'Ecosse au chocolat et sésame-wasabi,  
mange-tout à l'huile de noisette et tomates confites 17,99 €  
*Château de Sancerre, Sancerre AOC (France, Vallée de la Loire, Sauvignon, vin blanc)*

Tarte fine au chèvre frais, tomate et roquette 16,99 €  
*Chablis AOC, La Pierrelée (France, Bourgogne, Chardonnay, vin blanc)*

Moules façon "Yacht Club" 16,99 €  
*Sur les traces de Marco Polo et la route des épices, des moules aux saveurs légèrement épicées et acidulées  
grâce à la pomme verte, parfumées de curry, de gingembre et relevées d'ail et de tomates.  
Entre-deux-Mers AOC, Cuvée Clémence (France, Bordeaux, Sauvignon, Sémillon, Muscadelle, vin blanc)*

Housemade "New England Clam Chowder" 17,99 €  
*Velouté de palourdes aux pommes de terre et poitrine fumée  
Véritable tradition culinaire américaine et originaire de Nouvelle-Angleterre, la Clam Chowder,  
ou chaudière de palourdes, réchauffe les marins de Boston depuis le XVIIème siècle.  
Crozes-Hermitage, Les Jalets (France, Vallée du Rhône, Marsanne, vin blanc)*

Poêlée d'encornets au persil, citron et piment d'Espelette 16,99 €  
*Chablis AOC, La Pierrelée (France, Bourgogne, Chardonnay, vin blanc)*

Crevettes en cocktail, condiment de tomates au raifort 17,99 €  
*Entre-deux-Mers AOC, Cuvée Clémence (France, Bordeaux, Sauvignon, Sémillon, Muscadelle, vin blanc)*

Nous vous proposons une sélection de vins pour sublimer vos plats (suggestion non incluse dans le prix de vente)

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

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.

Prix nets

# Plats

ainsi que notre suggestion d'Accord Mets-Vins



Dos de cabillaud 36,99 €  
préparé selon votre choix : Meunière, riz et tagliatelles de légumes  
ou Tempura, frites et sauce tartare  
ou Crumble de chorizo, riz, légumes, sauce à la pistache verte  
*Crozes-Hermitage, Les Jalets (France, Vallée du Rhône, Marsanne, vin blanc)*

Dorade grillée au citron et à l'origan, fenouil, poivrons et olives Kalamata 36,99 €  
*C'est lors de la vague d'immigration grecque vers la Nouvelle-Angleterre, à la fin du XIXème siècle,  
que la cuisine américaine a pris des airs méditerranéens. Simplement grillée et mise en valeur  
par des produits soigneusement sélectionnés, cette dorade révèle des saveurs authentiquement Helléniques.  
Chablis AOC, La Pierrelée (France, Bourgogne, Chardonnay, vin blanc)*

"Surf and Turf" \* 55,99 €  
Filet de bœuf et queue de homard rôti,  
galette de pommes de terre et poêlée de champignons  
Plat "Terre et Mer" par excellence, l'audacieux Surf and Turf est un mets typique de la Côte Est des États-Unis.  
*Cigalus, IGP Aude Hauterive (France, Sud Ouest, Chardonnay, Viognier, Sauvignon, vin blanc) 8 cl  
et Cigalus, IGP Aude Hauterive (France, Sud Ouest, Merlot, Syrah, Grenache, Carignan, vin rouge) 8 cl*

🌿 Epeautre façon risotto au Cantal et champignons 30,99 €  
*Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC (France, Bourgogne, Pinot Noir)*

Linguini aux fruits de mer 30,99 €  
Plat des pêcheurs comme des familles, ces pâtes sont connues sous le nom de "pasta allo scoglio" (pâtes au rocher)  
en référence à l'habitat des crustacés et mollusques qui la composent.  
Ce grand classique est un incontournable des repas traditionnels italiens.  
*Pinot Grigio, Pirovano (Italie, Vénétie, Pinot Gris)*

Canon d'agneau rôti au miel et amandes, jus au thym citronné 36,99 €  
*Rioja, Propriedad Palacios, Remondo (Espagne, Rioja, Grenache, Tempranillo, vin rouge)*

Moules façon "Yacht Club", frites 30,99 €  
Sur les traces de Marco Polo et la route des épices, des moules aux saveurs légèrement épicées et acidulées  
grâce à la pomme verte, parfumées de curry, de gingembre et relevées d'ail et de tomates.  
*Entre-deux-Mers AOC, Cuvée Clémence (France, Bordeaux, Sauvignon, Sémillon, Muscadelle, vin blanc)*

Filet de bœuf poêlé, rosace de pommes de terre et champignons 41,99 €  
*Haut Médoc, Moulin de La Lagune (France, Bordeaux, Merlot, Cabernet Sauvignon, vin rouge)*

Gambas au beurre d'ail, aubergines rôties en salade et duo de riz 41,99 €  
*Chablis AOC, La Pierrelée (France, Bourgogne, Chardonnay, vin blanc)*

Nous vous proposons une sélection de vins pour sublimer vos plats (suggestion non incluse dans le prix de vente)

\*le "Surf and Turf" n'entre pas dans la composition d'un Menu Premium.

🌿 Suggestion végétarienne

# Desserts

ainsi que notre suggestion d'Accord Mets-Vins



Notre sélection de fromages affinés 11,99 €

*Crozes-Hermitage, Les Jalets (France, Vallée du Rhône, Marsanne, vin blanc)*

Tarte sablée cacao, crème légère framboise, fruits rouges et menthe 13,99 €

*Sauternes AOC, Château Coutet (France, Bordeaux, Sémillon, Sauvignon, Muscadelle, vin moelleux)*

Dacquoise chocolat, mousse chocolat noir-passion et marmelade de mangue 14,99 €

*Sauternes AOC, Château Coutet (France, Bordeaux, Sémillon, Sauvignon, Muscadelle, vin moelleux)*

Sphère chocolat et lait de coco, fruits frais et riz au lait vanillé 14,99 €

*Maury AOP (France, Sud Ouest, Grenache, vin doux naturel)*

Coulant au chocolat et poire pochée 14,99 €

*Maury AOP (France, Sud Ouest, Grenache, vin doux naturel)*

Assiette de fruits coupés 11,99 €

*Sauternes AOC, Château Coutet (France, Bordeaux, Sémillon, Sauvignon, Muscadelle, vin moelleux)*

Coupe de glace à l'italienne, parfum vanille 13,99 €

*Coupe de champagne Tsarine Brut Cuvée Premium*



Célébrez votre Anniversaire en notre compagnie  
et commandez votre dessert d'anniversaire en début de repas 35 €

*Dessert jusqu'à 8 personnes*



Nous vous proposons une sélection de vins pour sublimer vos plats (suggestion non incluse dans le prix de vente)

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

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.

Prix nets

# Menu Régate

Entrée, Plat et Dessert 46,99 €

Vin compris 66,99 €



Moules façon "Yacht Club" ou  Soupe de légumes

ou Tarte fine au chèvre frais, tomate et roquette

*Baie des Perles - AOP Languedoc (France, Languedoc, Grenache, Vermentino, Clairette, vin blanc) 8 cl*

*ou Pinot Grigio, Pirovano (Italie, Vénétie, Pinot Gris) 8 cl*

Volaille fermière en fricassée aux champignons et petits oignons

ou Filet de cabillaud façon tempura, frites et sauce tartare

ou  Linguini aux légumes et pistou rouge

*Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC (France, Bourgogne, Pinot Noir) 8 cl*

*ou Château de Sancerre, Sancerre AOC (France, Vallée de la Loire, Sauvignon, vin blanc) 8 cl*

Coulant au chocolat et poire pochée

ou Notre sélection de fromages affinés

ou Assiette de fruits coupés

*Sauternes AOC, Château Coutet (France, Bordeaux, Sémillon, Sauvignon, Muscadelle, vin moelleux) 8 cl*

*ou Maury AOP (France, Sud Ouest, Grenache, vin doux naturel) 6 cl*

Ce menu est proposé sans supplément au porteur de coupons demi-pension "Plus"  
avec une boisson rafraîchissante (33 cl) ou eau minérale (50 cl) inclus



# Menu Grand Voile

Entrée, Plat et Dessert 55,99 €

Vin compris 75,99 €

Housemade "New England Clam Chowder"

*Velouté de palourdes aux pommes de terre et poitrine fumée*

ou  Quinoa rouge à la coriandre et navets au réglisse

ou Déclinaison de saumon fumé d'Écosse au chocolat et sésame-wasabi,  
mange-tout à l'huile de noisette et tomates confites

*Baie des Perles - AOP Languedoc (France, Languedoc, Grenache, Vermentino, Clairette, vin blanc) 8 cl*

*ou Pinot Grigio, Pirovano (Italie, Vénétie, Pinot Gris) 8 cl*

Dorade grillée au citron et à l'origan, fenouil, poivrons et olives Kalamata

ou Canon d'agneau rôti au miel et amandes, jus au thym citronné

ou Filet de bœuf poêlé, rosace de pommes de terre et champignons

*Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC (France, Bourgogne, Pinot Noir) 8 cl*

*ou Château de Sancerre, Sancerre AOC (France, Vallée de la Loire, Sauvignon, vin blanc) 8 cl*

Tarte sablée cacao, crème légère framboise, fruits rouges et menthe

ou Dacquoise chocolat, mousse chocolat noir-passion et marmelade de mangue

ou Coupe de glace à l'italienne, parfum vanille

*Sauternes AOC, Château Coutet (France, Bordeaux, Sémillon, Sauvignon, Muscadelle, vin moelleux) 8 cl*

*ou Maury AOP (France, Sud Ouest, Grenache, vin doux naturel) 6 cl*

# Menu du Moussaillon

(pour enfants âgés de 3 à 11 ans)

Entrée, Plat, Dessert et Boisson 25,99 €



Vittel® (33 cl) ou Minute Maid® Orange\* ou Pomme\* ou Lait (20 cl)  
Autre boisson rafraîchissante (25 cl) sur demande et en remplacement du produit proposé.

## Menu Disney Check

Dips de légumes et Philadelphia aux herbes  
Linguini au cabillaud, légumes et tomates cerise  
Coupelle de fruits  
Vittel® (33 cl)

Ce menu (sans modification) comprend au moins 2 portions de fruits et légumes et est faible en graisses saturées

**OU**

### Entrées

Soupe de saison ou Dips de légumes et Philadelphia aux herbes

### Plats

Piccata de volaille, écrasée de pommes de terre, petits légumes  
ou Linguini au cabillaud, légumes et tomates cerise

### Desserts

Brioche façon pain perdu, crème à la vanille et fruits frais ou Coupelle de fruits



# Menu du Matelot



(pour enfants âgés de 3 à 11 ans)

Entrée, Plat, Dessert et Boisson 32,99 €



Vittel® (33 cl) ou Minute Maid® Orange\* ou Pomme\* ou Lait (20 cl)  
Autre boisson rafraîchissante (25 cl) sur demande et en remplacement du produit proposé.

## Menu Disney Check

 Potage de légumes  
Dos de cabillaud rôti, riz et légumes  
ou  Linguini aux légumes et pistou rouge  
Fromage blanc et minestrone de fruits ou Salade de fruits frais  
Vittel® (33 cl)


Ce menu (sans modification) comprend au moins 2 portions de fruits et légumes et est faible en graisses saturées

**OU**

### Entrées


Cocktail de crevettes, concombre et carotte ou  Potage de légumes

### Plats

Dos de cabillaud rôti, riz et légumes ou Filet de bœuf, pommes frites  
ou  Linguini aux légumes et pistou rouge

### Desserts

Coupe de glace à l'italienne, parfum vanille ou Fromage blanc et minestrone de fruits  
ou Yacht au chocolat et son matelot en muffin : *Viens personnaliser ton dessert avec le chef !*  
ou Salade de fruits frais

\*jus à base de concentré de fruit. Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.  Suggestion végétarienne  
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.

Prix nets