



## ENTREES - Starters

<b>ASSIETTE DES PIRATES A PARTAGER, SAUMON FUME, SALADE DE POULPE, FRITURE DE CALAMARS, HOUMOUS, SALADE D'ARTICHAUTS (minimum 2 personnes)</b>	<b>22€/</b> Par personne
<i>Smoked salmon, octopus salad, fried squid, hummus, artichoke (fish, mollusk)</i>	
<b>ASSIETTE DE MOULES DE LA MEDITERRANEE GRATINEES AU BEURRE PERSILLE (lait, crustacés)</b>	<b>18 €</b>
<i>Grilled Mussels with parsley butter (milk, shellfish)</i>	
<b>« VITELLO TONNATO »</b> noix de veau cuite en basse température sauce au thon (œuf, poisson,)	<b>19 €</b>
<i>Tuna slices veal, capers, creamy tunan sauce (egg, fish)</i>	
<b>CEVICHE DE THON ET DE LOUP</b> , Aji Amarillo, grenade et chips de patate douce (œuf, poisson, gluten)	<b>19 €</b>
<i>Tuna and seafish ceviche, aji amarillo, pomegranate and sweet potato chips (egg, fish, gluten)</i>	
<b>HOUMOUS AUX SAVEURS DE BASILIC BURRATA DI FIOR DI LATTE (lait)</b>	<b>19 €</b>
<i>Humous basil burrata di Fior di latte(milk)</i>	
<b>CARPACCIO DE BOEUF XXL</b> , tomates confites de Pompéi, câpres à queue et copeau de parmesan affiné 28 mois (lait)	<b>21 €</b>
<i>Beef carpaccio candied tomatoes, capers shavings of parmesan (milk)</i>	
<b>POULPE EN SALADE</b> , Olives taggiasche, fèves, pommes de terre, gouttes de poivrons multicolores (mollusque)	<b>21 €</b>
<i>Octopus, taggiasche olives, broad beans, potatoes, multicolored pepper (mollusk)</i>	
<b>FRITURE DE CALAMARS, SAUCE TARTARE, SAUCE CHILI ( œuf)</b>	<b>26 €</b>
<i>Frieds squid with tartar sauce (egg)</i>	
<b>EFFEUILLE DE SAUMON FUME D'ECOSSE</b> , spot di stracciatella, fleurs de fenouil, citron caviar (poisson, lait)	<b>27 €</b>
<i>salmon affumicato stracchiata di scozia, fiore di finocchio al limone(milk, fish)</i>	

## SALADES - Salads

<b>SALADE CAESAR AU POULET CROUSTILLANT ŒUF MOLLET</b> Salade romaine, croûtons poulet croustillant	<b>25 €</b>
<i>Chicken Caesar salad (romaine lettuce, croûtons, crispy chicken, parmesan, (egg),</i>	
<b>SALADE PIRATES</b>	<b>32 €</b>
Mesclun, surimi, chair de crabe, saumon fumé d'Ecosse, bouquet de crevettes, 1/2 avocat, sauce exotique, amandes effilées grillées (Poisson, œuf crustacé).	
<i>Pirate's Salad mesclun salad, surimi, crab meat, smoked salmon, avocado, roasted almonds, exotic sauce(, (fish,, egg, shellfish)</i>	
<b>SALADE D'ARTICHAUTS VIOLETS ROQUETTE &amp; COPEAUX DE PARMESAN vinaigrette d'Anchoïade</b>	<b>19 €</b>
<i>Purple Artichoke salad with olive oil, and parmesan cheese(milk)</i>	
<b>SALADE NICOISE</b>	<b>25 €</b>
Salade, tomates, concombres, artichauts violets, poivrons, céleri, œuf dur, thon à l'huile, anchois, cébettes, olives	
<i>Nicoise salad, salad, tomatoes, cucumbers, purple artichokes, red peppers, celery, hard-boiled egg, Tuna in oil, anchovies, scallions, olives, (œuf, poisson), (, egg, fish)</i>	
<b>SALADE GRECQUE</b> , tomates fraîches et tomates confites, feta caramélisée, olives, oignon, menthe, noix de cajou (fruits à coques, lait)	<b>21 €</b>
<i>Greek salad, fresh tomatoes and candied tomatoes, caramelized feta, olives, onion, mint, cashew nut (nuts, milk)</i>	
<b>POKE BOWL VEGAN,</b>	<b>19 €</b>
Quinoa vinaigrette thaï, concombre, fèves, carottes, tomates, avocats, betterave, pomme granny Smith, maïs ..	
<i>Vegan Poke Bowl, quinoa with Thai sauce , cucumber, tomatoes, carrots, Beans, beet, granny smith apple, corn</i>	
<b>POKE BOWL AU THON</b>	<b>23 €</b>
Thon, Quinoa vinaigrette thaï, concombre, fèves, carottes, tomates, avocats, betterave, pomme granny Smith, maïs ..	
<i>Vegan Poke Bowl, quinoa with Thai sauce , cucumbe., tomatoes, carrots, Beans, beet, granny smith apple, corn ( poisson, fish)</i>	

**08/03/23**

Tarifs TTC, service inclus TVA 10% appliquée sur toute la carte (hors alcools)



## PATES ET RISOTTO – Pasta and Risotto

<b>LA VERITABLE RECETTE DES SPAGHETTI A LA CARBONARA</b> (œuf, gluten, lait) Crème d'œuf au parmesan, joue de porc « guanciale » <i>Spaghetti in a cream and bacon sauce, eggs, parmesan cheese, (egg, gluten, milk)</i>	<b>23 €</b>
<b>LINGUINI ALLE VONGOLE VERACE</b> (mollusque, gluten) <i>Linguini with clams (shellfish, gluten)</i>	<b>29 €</b>
<b>LES TRADITIONNELLES LASAGNES DE ANNA</b> (gluten, lait) <i>Homemade lasagna, with tomato sauce and beef (gluten, milk)</i>	<b>23 €</b>
<b>PACCHERI AU TARTARE DE GAMBAS ROUGE, au citron vert</b> pesto de pistache et stracciatella (gluten, lait, mollusque, fruit à coque) <i>Paccheri with red prawn tartar, lime, pistachio pesto and stracciatella (gluten, milk, shellfish, nuts)</i>	<b>25 €</b>
<b>RAVIOLI FRAIS A LA TRUFFE D'ALBA</b> , crème de truffe (lait, gluten) <i>fresh ravioli with alba truffle, truffle cream (milk, gluten)</i>	<b>26 €</b>
<b>CALAMARATA AUX CALAMARS, TOMATES CERISES ET PERSIL</b> (gluten mollusque) <i>Calamarate with squid, cherry tomatoes and parsley (gluten, shellfish)</i>	<b>23 €</b>
<b>SPAGHETTI FRAIS A L'ENCRE DE SEICHE ET AUX FRUITS DE MER</b> (gluten, mollusque) <i>Fresh spaghetti with cuttlefish ink and seafood (gluten, mollusques)</i>	<b>32 €</b>
<b>SPAGHETTI FRAIS, ail, huile d'olive, piment et poutargue de thon</b> (gluten, poisson) <i>Fresh spaghetti, garlic, chilli, olive oil and tuna bottarga (gluten, fish)</i>	<b>26 €</b>
<b>RISOTTO CREME DE TRUFFE BLANCHE &amp; NOIX DE ST JACQUES POELEES</b> (lait, crustacés) <i>White truffle cream risotto &amp; pan-fried scallops (shellfish milk)</i>	<b>32 €</b>
<b>RISOTTO « MANTECATO » AU PARMESAN AFFINE 32 MOIS</b> (lait) <i>"Mantecato" risotto with parmesan aged 32 months (milk)</i>	<b>21 €</b>

## VIANDES – Meats

<b>TARTARE DE BŒUF A L'ITALIENNE &amp; FRITES FRAICHES</b> (moutarde, œuf) <i>Italian beef tartar &amp; fresh fries (mustard, egg)</i>	<b>28 €</b>
<b>COTE DE BŒUF AU GRILL- 450g , AIL CONFIT AU THYM &amp; FRITES FRAICHES, Sauce Béarnaise et Sauce Chimichurri</b> <i>Prime rib, just fried, and garlic (bernaise sauce, chimichurri sauce)</i>	<b>48 €</b>
<b>ESCALOPE DE VEAU, « OREILLE D'ELEPHANT » A LA MILANAISE &amp; SPAGHETTI BOLOGNAISE</b> (gluten) <i>Fried veal « Milanese » escalope and spaghetti (gluten)</i>	<b>29 €</b>
<b>TAGLIATA DE BŒUF AUX SAVEURS ROMARIN, SALADE ROQUETTE, PARMESAN</b> (lait) <i>Beef Tagliata, and condiments (milk)</i>	<b>29 €</b>
<b>HAMBURGER « PIRATES » MAISON</b> Steak haché, tomates, salade romaine, oignons, sauce burger guaciale, fontina (œuf, lait, <i>Brioche bread, minced french meat, tomatoes, romane, red onions burger sauce (egg, milk, peanut),</i>	<b>29 €</b>
<b>INVOLTINI A LA ROMANA, JAMBON CRU, SAUGE &amp; RICOTTA RAPEE, salade mesclun</b> (lait) <i>Involtini a la romana, ham, sage &amp; grated ricotta (milk,)</i>	<b>27 €</b>
<b>COQUELET EN CRAPODINE GRILLE, FRITES FRAICHES Sauce Béarnaise et Sauce Chimichurri</b> <i>Cockerlet with barbecue, French fries beranaise sauce, chimichurri sauce</i>	<b>25 €</b>



## POISSONS – Fish

---

<b>SOLE MEUNIÈRE ou GRILLÉE (poisson)</b> <i>Sole meunière or grilled, (fish)</i>	<b>49 €</b>
<b>PAVE DE CABILLAUD RÔTI EN CROUTES D'HERBES, ECRASE POMMES DE TERRE A LA TRUFFE</b> <i>(Poisson)</i> <i>Roasted cod loaf in herbs crusts (fish)</i>	<b>32 €</b>
<b>THON FACON TAGLIATA A LA PLANCHA, CAPONATA SICILIENNE &amp; WASABI D'AIOLI (poisson)</b> <i>Grilled tuna tagliata, Sicilian caponata &amp; aioli wasabi(fish)</i>	<b>26 €</b>
<b>POULPE GRILLE AUX SAVEURS DE LA MEDITERRANEE, ARTICHAUTS &amp; AUBERGINES CAMELISEES A LA PLANCHA (mollusque)</b> <i>Grilled octopus artichokes and caramelized eggplant a la plancha (mollusk)</i>	<b>35 €</b>
<b>LOUP SIGNATURE, SAUCE VIERGE &amp; LEGUMES RÔTIES (poisson)</b> <i>Sea bass, roasted vegetables virgin sauce(fish)</i>	<b>30 €</b>
<b>GRILLADE MIXTE, GAMBAS, POULPE, CALAMARS A LA PLANCHA (mollusque)</b> <i>Mixed grilled gambas, octopus, calamari a la plancha,(mollusk)</i>	<b>38 €</b>
<b>POISSONS SAUVAGES ENTIERS, SELON ARRIVAGE, GRILLES, EN CROUTE DE SEL, SAUCE VIERGE</b> <b>Loup , Dorade, Saint Pierre( poisson)</b> <i>Grilled whole wild fish of the day, virgin sauce, Sea Bass, Sea Bream, John Dory(fish)</i>	<b>14€ /100gr</b>
<b>GAMBAS SAUVAGES GRILLEES (fruits de mer)</b> <i>Grilled prawns (seafood)</i>	<b>35 €</b>

---

## GARNITURES AU CHOIX – Side Dish of your choice 6 €

---

**CAPONATA SICILIENNE - Sicilian caponata**  
**POMMES FRITES - French fries**  
**SALADE VERTE – Mesclum salad**  
**PANISSE FRITS - Fried panisse**

**ECRASE DE POMME DE TERRE Mashed potatoes**  
**LEGUMES ROTIS Roasted vegetables**

## MENU PETITS PIRATES- – kid's 16 €

---

Steak haché, Tenders de poulet croustillant, Fish and chips, pâtes au beurre ou frites, - glace surprise  
*Chopped steak, Crispy chicken tenders, Fish and chips pasta with butter, or fries, ice cream*

*Menu Pirates jusqu'à 12 ans*

**Les informations sur les allergènes présents dans chacun de nos mets sont à votre disposition à la caisse**  
*The information about the allergens on each plate is at your disposal at the cashier*

**Nous gardons à la disponibilité de notre clientèle la traçabilité de nos viandes bovines**  
*Customers are free to enquire about the traceability of all bovine meat*

**Provenance des Viandes Origine Union Européenne**

**Provenance tagliata (Black Angus) : Australie**

*Meat Origin European Union*

*Tagliata (Black Angus): Australia*

**Poisson :Loup de la baie de Cannes**



## LES DESSERTS- — *desserts*

Tous nos desserts sont Maison et réalisés sur place, *All desserts are Homenade and prepared on site*

<b>MILLEFEUILLE CREME LEGERE VANILLE ET GRAND-MARNIER/</b> <i>Napoléon cake with vanilla cream</i>	<b>13€</b>
<b>TIRAMISU DELLA MAMMA /</b> <i>Tiramisu della Mamma</i>	<b>13€</b>
<b>TARTE CITRON MERINGUEE A L'ITALIENNE /</b> <i>Italian meringue lemon pie</i>	<b>13€</b>
<b>TARTE TATIN SERVIE TIEDE, GLACE VANILLE, CHANTILLY /</b> <i>Warm Apple pie, vanilla ice cream</i>	<b>13€</b>
<b>PAVLOVA AUX FRUITS ROUGE ET PISTACHE /</b> <i>pavlova with red fruits and pistachio</i>	<b>13 €</b>
<b>CREME BRULEE MAISON AUX SAVEURS DE MADAGASCAR /</b> <i>vanilla creme brulée</i>	<b>13€</b>
<b>MOELLEUX AUX CHOCOLAT /</b> <i>Chocolate cake</i>	<b>13€</b>
<b>CAFE GOURMAND /</b> <i>Gourmet coffee</i>	<b>14€</b>

## COUPES DE GLACE — *cup of ice cream*

<b>CAFE OU CHOCOLAT LIEGEOIS/</b> <i>Coffee or chocolate "Liégeois"</i>	<b>16€</b>
<b>SORBET POMME ET CALVADOS /</b> <i>Calavados apple sorbat</i>	<b>16€</b>
<b>COLONNEL /</b> <i>Lemon sorbet Vodka</i>	<b>16€</b>

## SORBETS & GLACE ITALIENNE

**LA BOULE** **5€**

**SORBET** : Framboise, Fraise, Citron, Mangue, Noix de coco  
*Raspberry, Strawberry, Lemon, Mango, Passion Fruit,, Coconut*

**GLACE** : Vanille, Chocolat, pistache , Rhum raisin, Café, Caramel,  
*Vanilla, Chocolate, Pistacchio, Raisin Rum, Coffee, Caramel,*

*Supplément chantilly ou chocolat chaud , 2 €*  
*Whipped cream or hote chocolate supplement charge*