

COCKTAILS DES CARAÏBES

LONG DRINK

Caïpirinha	10€
Rhum Damoiseau, sucre, morceaux de citron et sirop de sucre de canne et glace pilée	
Daïquiri	10€
Rhum Damoiseau, jus de citron, morceaux de citron et sirop de sucre de canne	
Cuba Libre	10€
Rhum vieux Damoiseau, Coca Cola et tranche de citron	
Margarita	11€
Tequila, triple sec, jus de citron, sel, tranche de citron et glace pilée	
Mai Tai	11€
Rhum & vieux Damoiseau, triple sec, jus de citron, sirop d'orgeat et de sucre de canne	
Mojito	11€
Rhum Damoiseau, eau gazeuse, citron, feuilles de menthe, sucre de canne et glace pilée	
Piña Colada	11€
Rhum Damoiseau, jus d'ananas, crème de coco et boule de glace	
Black Pearl	11€
Rhum & vieux Damoiseau, triple sec, jus d'ananas et de citron, sirop de sucre de canne et de grenadine	
Le Canon	12€
Rhum & vieux Damoiseau, triple sec, fruits de la passion frais, morceaux de citron et glace pilée	

SHORT DRINK

Iceberg	9€
Rhum Ice, curaçao, aloès vera, jus de citron pressé, crème de coco et glace coco	
Jack Sparrow	9€
Rhum Ice, liqueur de réglisse, liqueur de café, limonade et antésite	
Sirena	9€
Aperol, triple sec, prosecco, sirop de litchi, zest de citron et glace pilée	

APERITIFS

Ti Punch Bologne Blanc (6 cl)	5€
Ti Punch Damoiseau Blanc (6 cl)	5€
Whisky Label 5 (6 cl)	5€
Ricard (6 cl)	5€
Punch Coco Maison (12 cl)	6€
Martini Blanc ou Rouge (6 cl)	7€
Whisky Jack Daniels (6 cl)	7€
Kir Black Pearl (12 cl)	7€
Punch vieux Damoiseau (6 cl)	7€
Planteur Maison (25 cl)	9€



MOCKTAILS DU NAVIRE

LONG DRINK

Bora Bora	10€
Jus d'ananas, jus de fruits de la passion, jus de citron et grenadine	
Virgin Mojito	10€
Eau gazeuse, jus de citron, feuilles de menthe, sucre de canne	
Couché du Soleil	10€
Jus tropicaux, jus de citron, grenadine, glaçons de pitaya et glace pilée	
Virgin Piña Colada	11€
Jus et morceaux d'ananas, crème de coco, sirop de sucre de canne	



RHUMS DU CAPTAIN'

GUADELOUPE

Damoiseau VO 3 ans d'âge (4 cl)	5€
Damoiseau XO 6 ans d'âge (4 cl)	7€
Damoiseau 8 ans d'âge (4 cl)	10€
Reimonenq Cuvée Prestige (4 cl)	11€
Bellevue 1821 Edition Limitée (4 cl)	11€
LonguetEAU Concerto (4 cl)	13€
Montebello Jack Millésime (4 cl)	16€
Bielle 10 ans d'âge (4 cl)	16€
Bologne Vieille Réserve XO (4 cl)	17€

MARTINIQUE

VSOP Clément (4 cl)	8€
Bailly Millésime (4 cl)	10€
Depaz XO Grande Réserve (4 cl)	11€
J.M XO (4 cl)	13€

VENEZUELA

Diplomatico Exclusiva (4 cl)	11€
---	-----

VINS DU BLACK PEARL

BLANCS

	Bouteille (75 cl)	Verre (12 cl)
IGP - Pays d'Oc Viognier Jean Claude Mas « Le Pioch » ..	22€	5€
IGP - Côtes de Gascogne Domaine de Ménard Prestige ...	28€	6€
AOC - Bourgogne Chardonnay Domaine Boussard	42€	8€
IGP - Gris d'Ardèche	26€	5€
AOP - Côtes de Provence L'Esprit de Gassier	30€	6€
AOP - Côtes de Provence - M de Minuty	38€	7€
IGP - Pays d'Oc Rural Par Nature (Bio)	22€	5€
AOP - Bordeaux Petit Pavail	30€	6€
AOC - Coteaux du Languedoc Terrasse du Larzac Château Crès Ricard	36€	7€



BIERES

BOUTEILLES

Carib (33 cl)	4€
Heineken (33 cl)	5€
Desperados (33 cl)	6€

PRESSIONS

Panachés (25 cl / 50 cl)	3,50€ / 6€
Corsaire (25 cl / 50 cl)	3,50€ / 6,50€
Monaco (25 cl / 50 cl)	4€ / 7,50€
Heineken (25 cl / 50 cl)	4€ / 7,50€
Affligem (25 cl / 50 cl)	4€ / 7,50€

JUS/SODAS/SIROPS

Sirop à l'eau (25 cl)	3€
Diabolo (25 cl)	3,50€
Jus de fruits (25 cl)	4€
Fanta, Coca Cola, Seven Up, Seven Up Mojito, Schweppes Tonic, Oasis Thé Pêche ou Tropical (33 cl)	4€



ENTRÉES /TAPAS

Onion rings	7€
6 onion rings servis avec une sauce maison	
Accras de morue	8€
6 accras de morue servis avec une sauce maison	
Nems végétariens	8€
6 nems végétariens servis avec une sauce maison	
Samoussas curry/légumes	8€
6 samoussas curry/légumes servis avec une sauce maison	

PLANCHES GOURMANDES

La Vorace	15€
Beurre, jambon serrano, bruschettas à la rilette de thon (x4), salade et pickels	

La Croustillante	15€
Accras de morue (x4), samoussas curry/légumes (x4), onion rings (x4), nems végétariens (x4) salade, pickels et sauce maison	

BLACK BURGERS

Captain Jack	21€
Burger de pain noir garni de son steak haché, d'une crème de mozzarella et de ses frites de pommes de terre ou de patates douces	

Davy Jones	21€
Burger de pain noir garni de son steak de poisson, d'une crème de mozzarella et de ses frites de pommes de terre ou de patates douces	

MARMITES DE MOULES

Marmites du Captain' (1 kg)	
1 kg de moules accompagnées de frites de pommes de terre ou de patates douces	
Marinière ou Poulette	20€
Roquefort	21€



Salade "La César"	18€
Salade verte, tomates, émincés de poulet OU poissons, croûtons, parmesan et sa sauce César	

MENU MOUSSAILLON

(-> Jusqu'à 12 ans)

15€

Nos plats sont élaborés à partir de produits bruts, merci de nous signaler à la prise de commande les allergies ou problèmes de santé liés à votre alimentation
Prix net, taxes et service inclus

PIERRADES DES CARAÏBES

(Nos pierrades sont servies avec des frites de pommes de terre ou de patates douces)

TERRE	
Filets de poulet (250 gr)	22€
Médallions de porc (250 gr)	23€
Agneau (250 gr)	26€
Boeuf tranché (250 gr)	26€
Magret de canard tranché (250 gr)	30€

MIX	
3 ingrédients au choix	28€

MER	
Spirales de chatroux (250 gr) ...	23€
Filet de marlin (250 gr)	24€
Ouassous (6 pièces)	24€



SAUCES (au choix)
Poivre vert, roquefort, thaï, créole

CÔTÉ MER

Fricassé de chatroux	23€
Accompagné de riz façon Black Pearl	
Filet de daurade grillée sauce créole	23€
Accompagné de riz façon Black Pearl	
Pavé de thon mi-cuit sauce créole	24€
Accompagné d'un écrasé de légumes	
Tartare de Marlin	25€
Accompagné d'une salade fraîcheur	
Plateau antillais	26€
Boudins de poissons (x3), accras de morue (x4), ouassous (x2), coquilles de poisson, spirales de chatroux, tartare de poisson, riz façon Black Pearl, salade et sauce créole	

CÔTÉ TERRE

Colombo de poulet	18€
Accompagné de riz façon Black Pearl	
Porc rôti sauce créole	20€
Accompagné de riz façon Black Pearl	
Brochette de boeuf et sa sauce maison*	23€
Accompagnée de ses frites de pommes de terre ou de patates douce	
Noix d'entrecôte (300 gr) et sa sauce maison*	30€
Accompagnée de ses frites de pommes de terre ou de patates douce	

***SAUCES (au choix)**
Poivre vert, roquefort, thaï, créole

PLAISIRS GOURMANDS

Flan coco aromatisé au shrubb maison	7€
Glaces 3 boules	8€
Crème brûlée caramélisé à la cannelle	9€
Mousse au chocolat aux notes de café	9€
Gâteau au chocolat, sur son sabayon et sa boule de glace vanille	9€

La Fantôme	10€
Glace à la vanille arrosée de chocolat fondu, surmontée de meringues et de délicieux copeaux de chocolat	
Café ou thé gourmand	12€
Farandoles de mignardises du jour	
Rhum vieux gourmand	15€
Farandoles de mignardises du jour	