



*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)

Carpaccio d'Espadon au poivre de Timut,
groseille et pickle d'échalote à la rose 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 chaudrée 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)

Tartare de thon, salsa de tomates fraîches, coriandre et oignons nouveaux 17,99 €
Entre-deux-Mers AOC, Cuvée Clémence (France, Bordeaux, Sauvignon, Sémillon, Muscadelle, vin blanc)

ⓧ Suggestion végétarienne

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.

Allergies alimentaires : malgré notre vigilance lors de la confection de nos plats, le risque d'éventuelles contaminations croisées ne peut être totalement écarté.
Prix nets

Plats

ainsi que notre suggestion d'Accord Mets-Vins



Dos de cabillaud préparé selon votre choix : 36,99 €
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 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)

Noix d'entrecôte Angus,
poêlée de légumes et pommes de terre rôties, sauce au poivre 42,99 €
Rioja, Propiedad 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)

Médaillon de veau, rosace de pommes de terre et champignons 36,99 €
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 42,99 €
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)

Pavlova végane aux fruits rouges 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, espuma passion 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.

Allergies alimentaires : malgré notre vigilance lors de la confection de nos plats, le risque d'éventuelles contaminations croisées ne peut être totalement écarté.
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

Suprême de volaille fermière au citron, gingembre et coriandre frais,
poêlée de légumes, jus au thym

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, espuma passion

ou Coupe de glace à l'italienne, parfum vanille

ou Tarte aux pommes, glace 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

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



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 Carpaccio d'espaldon au poivre de Timut, groseille et pickle d'échalote à la rose

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 Noix d'entrecôte Angus, poêlée de légumes et pommes rôties, sauce au poivre

ou Médaillasson de veau, 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

Pavlova végane aux fruits rouges

ou Assiette de fruits coupés

ou Notre sélection de fromages affinés

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 Verre de Lait (20 cl)
Autre boisson rafraîchissante (25 cl) sur demande et en remplacement du produit proposé.

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

Coupe de glace à l'italienne, parfum vanille *ou* Coupelle de fruits

OU

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



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 Verre de Lait (20 cl)
Autre boisson rafraîchissante (25 cl) sur demande et en remplacement du produit proposé.

Entrées

Saumon fumé, crème à la ciboulette et toast Mickey *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

Brioche façon pain perdu, glace à la vanille et fruits frais *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

OU

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

*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.

Allergies alimentaires : malgré notre vigilance lors de la confection de nos plats, le risque d'éventuelles contaminations croisées ne peut être totalement écarté.

Prix nets