

WALLILABOU BAY

MENU



LES COCKTAILS MAISON

Le planteur - Sirop de sucre de canne ◊ Sirop de vanille ◊ Rhum ◊ Citron vert ◊ Jus exotiques	20cl 8,50€	1L 25€
La sangria	20cl 6€	1L 20€
La Piña Colada - Jus d'ananas ◊ Lait de coco ◊ Rhum		9€
Le Mojito - Menthe fraîche ◊ Cassonade ◊ Citron vert ◊ Eau gazeuse ◊ Rhum		9€
Le Cocktail du Wallilabou - Glace mangue ◊ Planteur ◊ Vin pétillant		9€
Le ti punch 3 rivières 50° - Cassonade ◊ Rhum ◊ Citron vert		7€
Le ti punch Père Labat 59° - Cassonade ◊ Rhum ◊ Citron vert		8€
Le kir italien - Cerises Amarena ◊ Vin pétillant		6€
Le sans alcool - Jus d'orange ◊ Jus d'ananas ◊ Sirop de grenadine		6€



LES PLANCHES

La Serrano - Jambon Serrano - La petite / La grande	8€	14€
La Conquistador - Jambon Serrano ◊ Terrine ◊ Chorizo ◊ Fromage - La petite / La grande	12€	18€
La dégustation de crostinis - Crostini de boudin antillais ◊ Crostini de piquillos ◊ Crostini de chèvres lardés ◊ Tartine Basque		18€
La planche de la mer - Tartare de saumon ◊ Beurre de sardine à la fleur de sel ◊ Rillettes de thon à l'Espelette ◊ Croquettes de morue ◊ Rabats panés		18€
La palette du marin - Tartare de saumon ◊ Beurre de sardine à la fleur de sel ◊ Rillettes de thon à l'Espelette		12€



LES TAPAS

Patatas Bravas - Pommes de terre grenailles frites arrosées de sauce chorizo		6€
Croquettes de morue - 10 pièces		10€
Rabats panés (lamelles de seiche panées) - 10 pièces		10€
Crevettes pil-pil - Crevettes décortiquées mijotées à l'ail et sauce salsa		12€
Terrine du moment		10€
Foie gras de canard maison et sa confiture d'oignon		19€
Crostinis de chèvres lardés - Parfumés à l'huile de truffe (2 pièces)		12€
Crostinis de boudin Antillais - Enrobés de brie de Meaux fondant (2 pièces)		12€
Crostinis de piquillos - Farcis à la morue et coulis de chorizo (2 pièces)		12€
Tartines basques - Piperade et chorizo grillé (2 pièces)		12€
Tartare de saumon maison, un classique toujours frais		14€

LES ÉPÉES

Ça va mon poulet - Filet de volaille mariné aux épices	18,50€
On se fait le bœuf - Pièce de bœuf suivant le moment	20€
Ça va canarder - Magret de canard de « chez Morille »	25€
Ah mon cochon - Araignée de porc marinée curry, coco, morceaux très tendres	19€
Je l'ai de travers - Travers de porc épais nappé de sauce barbecue	19€
La grosse cochonne - Araignée ♦ Travers ♦ Lomo ♦ Chorizo...	22€
On a la pêche - Épée de St-Jacques lardées pour une saveur fumée	25€
Soyons fous - Bœuf ♦ Volaille ♦ Porc ♦ Magret de canard	22€
Le must du pirate - 300 gr d'entrecôte origine France cuite à l'épée	25€
Épée de chorizo à griller & piment Padron	18€
Epée de manchon de canard confit de « chez morille »	18€

*Les épées sont garnies de 250g à 350g - Toutes les épées sont servies avec une salade verte, une garniture et une sauce au choix
- Suppléments sauce 2,00 €, garnitures 4,00 €, patatas bravas 4,00 €*



LES VIANDES

Le tartare - Viande de bœuf crue origine France	180g	18€
	360g	25€
Entrecôte origine France	300g	25€
300g / 800g ♦ pour 2 personnes et découpée devant vous	800g	59€



LES BURGERS

Le burger des pirates - Steak haché frais de 180 gr viande française ♦ Pain bio ♦ Salade ♦ Tomates cerises ♦ Fromage cheddar emmental	180g	18€
Sauce au choix : 3 fromages ♦ Salsa créole ♦ Crémeux chorizo ♦ Poivre	360g	25€

LES SALADES

Salade Captain - Salade ◊ Tomates cerises ◊ Jambon blanc ◊ Fromage basque	14€
Salade Wallilabou - Volaille émincée aux épices ◊ Copeaux de grana padano ◊ Olives ◊ Tomates cerises	14€
Salade Trésor - Salade ◊ Tomates cerises ◊ Chèvres lardés ◊ Magret de canard fumé ◊ (supplément Foie gras maison 5€)	18€
Mélange de salade verte	5€



LES POISSONS

Noix de st Jacques snackées, brandade et crémeux de chorizo	25€
Steak de saumon - Comme un tartare, juste poêlé à la basquaise	20€
Piquillos - Farcis à la morue ◊ Crémeux à l'ibérique	18€



LES PÂTES

Carbonara - Crème fraîche et lardons	14€
3 fromages - Chèvre ◊ Gorgonzola ◊ Bleu d'auvergne	14€
À la créole - Sauce tomate épicée	16€
À L'espagnole - Crémeux de chorizo et jambon Serrano	16€
Au saumon - À la crème de saumon	16€



LES PIZZAS

La corsaire - Tomate ◊ Jambon ◊ Fromage	13€
La pirate - Tomate ◊ Champignons ◊ Œuf ◊ Jambon ◊ Fromage	15€
La Wallilabou - Salsa créole ◊ Oignon ◊ Poivron ◊ Volaille émincée ◊ Grenailles ◊ Fromage	16€
La Swann - Sauce 3 fromages ◊ Tranche de chèvre ◊ Emmental ◊ Salade verte	15€
La Black Pearl - Crème au saumon mariné ◊ Anchois ◊ Grenailles ◊ Fromage ◊ Salade verte	18€
La Galion - Crème de chorizo ◊ Fromage ◊ Chorizo ◊ Jambon Serrano cru	16€
La flibustier - Crème ◊ Grenailles ◊ Lardons ◊ Persillade ◊ Reblochon ◊ Fromage	17€

MENU

Entrée + Plat ◊ Plat + Dessert 26€

Entrée + Plat + Dessert 30€

Entrées

Crostini de boudin et brie de Meaux fondant

Crostini de piquillos farcis à la morue

Crostini de chèvres lardés parfumé à l'huile de truffe

Tartine Basque

Terrine du moment

Palette du marin

Foie gras de canard maison (supplément 5€)

Plats

Epée de bœuf

Epée de volaille aux épices

Epée d'araignée de porc curry coco

Epée de travers de porcs nappée de sauce barbecue

Epée de chorizo à griller et piment padron

Epée de manchon de canard confit

Piquillos farcis à la morue

Noix de st Jacques snackées, brandade et crémeux de chorizo (supplément 5€)

Desserts

Mousse au chocolat au piment d'Espelette

Flan coco et caramel

Le dessert du moment

3 boules de glace au choix

Assiette de 3 fromages

Assiette gourmande (supplément 3,50€)

MENU EXPRESS

uniquement le midi du lundi au vendredi (hors jours fériés)

Plat 13,00 € / Entrée + Plat ◊ Plat + Dessert

15,00€

Entrée + Plat + Dessert 17€

Entrées

Planchette de jambon Serrano

Terrine du moment

Salade Captain

Salade verte

Plats

Plat du jour

Blanc de volaille aux épices

Pizza Corsaire

Desserts

Dessert du jour

Flan coco et caramel

2 boules de glace au choix



MENU PETITS PIRATES

Jusqu'à 8 ans 11€

Boissons

Coca Cola

Jus d'orange

Sirop à l'eau

Plats

Filet de lomo

Hot Dog

Filet de poisson

Pizza Bambino

Desserts

2 boules de glace au choix

Flan coco caramel

Glace enfant du moment

LES DESSERTS

Mousse au chocolat au piment d'Espelette	8 €
Flan coco et caramel	7 €
Le dessert du moment	8 €
Cette brioche j'en suis baba	12 €
Profiteroles de îles – mangue, passion, vanille	8 €
Café gourmand	9 €
Assiette gourmande – Dégustation de nos desserts maison	11 €
Assortiment de 5 fromages	10 €



NOS COUPES GLACÉES

La Tagada – Glace fraise et framboise ◊ Coulis fruits rouges ◊ Chantilly ◊ Fraises Tagada	8,50 €
La Caramel – Glace caramel à la fleur de sel ◊ Caramel maison ◊ Chantilly	8,50 €
La Montélimar – Glace nougat ◊ Caramel maison ◊ Chantilly	8,50 €
La M&M's – Glace vanille ◊ Glace chocolat ◊ Glace caramel à la fleur de sel ◊ Chocolat chaud ◊ Chantilly ◊ M&M's	8,50 €
La Bounty – Glace coco ◊ Glace chocolat ◊ Coco râpée ◊ Chocolat chaud ◊ Chantilly ◊ Bounty	8,50 €
L'Amarena – Glace fruits rouges ◊ Cerises amarena ◊ Chantilly	8,50 €
La Banana – Glace vanille ◊ Glace chocolat ◊ Glace fraise ◊ Chocolat chaud ◊ Chantilly ◊ Banane	8,50 €
La Cookie – Glace vanille ◊ Glace chocolat ◊ Chocolat chaud ◊ Chantilly ◊ Cookie	8,50 €
La Praliné – Glace nougat ◊ Glace vanille ◊ Chantilly ◊ Pralines	8,50 €
La Pop-Corn – Glace vanille ◊ Glace caramel à la fleur de sel ◊ Chantilly ◊ Pop-Corn	8,50 €
La Créole – Glace rhum raisin ◊ Rhum vieux	10,00 €
Colonel – Sorbet citron vert ◊ Vodka	10,00 €
Williamine – Sorbet poire ◊ Eau de vie de poire	10,00 €
L'ice berg – Glace menthe chocolat ◊ Get 27 ◊ Chantilly	10,00 €
Glaces et sorbets – Fraise ◊ Chocolat ◊ Vanille ◊ Café ◊ Caramel à la fleur de sel ◊ Pistache ◊ Citron vert ◊ Framboise ◊ Cassis ◊ Pomme ◊ Poire ◊ Menthe Chocolat ◊ Passion ◊ Rhum raisin ◊ Ananas ◊ Noix de coco ◊ Mangue	3,00 € la boule