

WALLILABOU BAY

MENU



LES COCKTAILS MAISON

Le planteur – Sirop de sucre de canne ◊ Sirop de vanille ◊ Rhum ◊ Citron vert ◊ Jus exotiques	20cl 9€	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		15€

LES ÉPÉES cuites à la braise

Ça va mon poulet - Filet de volaille mariné aux épices	19€
On se fait le bœuf - Pièce de bœuf suivant le moment	20€
Ah mon cochon - Araignée de porc marinée curry, coco, morceaux très tendres	20€
Je l'ai de travers - Travers de porc épais nappé de sauce barbecue	21€
La grosse cochonne - Araignée ◊ Travers ◊ Lomo ◊ Chorizo...	23€
On a la pêche - Épée de St-Jacques lardées pour une saveur fumée	25€
Soyons fous - Bœuf ◊ Volaille ◊ Porc ◊ magret de canard	25€
Le must du pirate - 300 gr d'entrecôte origine France cuite à l'épée	25€
Épée de chorizo à griller & piment Padron	19€
Ça va canarder - magret de canard de « chez Morille » 300 gr	26€

*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€
Avec sauce poivre, fromage, chorizo, barbecue suppl 2 €	360g	25€
Entrecôte cuite à la braise 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 150 gr viande française ◊ Pain bio ◊ Salade ◊ Tomates cerises ◊ Fromage cheddar	180g	18€
Sauce au choix : 3 fromages ◊ Salsa créole ◊ Crémeux chorizo ◊ Poivre	360g	25€
Le burger « pulled pork », échine de porc effiloché fondante, cheddar, sauce barbecue		

LES SALADES

Salade Captain - Salade ◊ Tomates cerises ◊ Jambon blanc ◊ Fromage basque	15€
Salade Wallilabou - Volaille émincée aux épices ◊ Copeaux de grana padano ◊ Olives ◊ Tomates cerises	15€
Salade Trésor - Salade ◊ Tomates cerises ◊ Chèvres lardés ◊ Magret fumé de canard ◊	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€



MENU

Entrée + Plat ◊ Plat + Dessert 28€

Entrée + Plat + Dessert 32€

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 patron

Piquillos farcis à la morue sauce chorizo

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

Desserts

Mousse au chocolat au piment d'Espelette

Flan coco et caramel

Gâteau à la brioche perdue

3 boules de glace au choix

Assiette de 3 fromages

Café gourmand (supplément 3,50€)

MENU EXPRESS

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

Plat du jour 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

Hot dog

(Saucisse artisanale, pain bio, cheddar, sauce BBQ)

Desserts

Dessert du jour

Flan coco et caramel

2 boules de glace au choix

<

MENU PETITS PIRATES

Jusqu'à 8 ans 12€

Boissons

Coca Cola

Jus d'orange

Sirop à l'eau

Plats

Filet de lomo

Hot Dog

Filet de poisson

Jambon blanc

Desserts

2 boules de glace au choix

Flan coco caramel

Glace enfant du moment

LES DESSERTS MAISON

Mousse au chocolat au piment d'Espelette	8 €
Flan coco et caramel	8 €
Profiterolle XXL	10 €
Le gâteau de brioche perdue, glace vanille, caramel maison	10 €
Assiette de 5 fromages	10 €
Café gourmand	10 €



NOS COUPES GLACÉES

La Tagada - Glace fraise et framboise ◊ Coulis fruits rouges ◊ Chantilly ◊ Fraises Tagada	9 €
La Caramel - Glace caramel à la fleur de sel ◊ Caramel maison ◊ Chantilly	9 €
La Montélimar - Glace nougat ◊ Caramel maison ◊ Chantilly	9 €
La M&M's - Glace vanille ◊ Glace chocolat ◊ Glace caramel à la fleur de sel ◊ Chocolat chaud ◊ Chantilly ◊ M&M's	9 €
La Bounty - Glace coco ◊ Glace chocolat ◊ Coco râpée ◊ Chocolat chaud ◊ Chantilly ◊ Bounty	9 €
L'Amarena - Glace fruits rouges ◊ Cerises amarena ◊ Chantilly	9 €
La Banana - Glace vanille ◊ Glace chocolat ◊ Glace fraise ◊ Chocolat chaud ◊ Chantilly ◊ Banane	9 €
La Cookie - Glace vanille ◊ Glace chocolat ◊ Chocolat chaud ◊ Chantilly ◊ Cookie	9 €
La Praliné - Glace nougat ◊ Glace vanille ◊ Chantilly ◊ Pralines	9 €
La Pop-Corn - Glace vanille ◊ Glace caramel à la fleur de sel ◊ Chantilly ◊ Pop-Corn	9 €
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