



BLACKBEARD'S

BEACH BAR & GRILL



SCAN
ME



COCKTAILS

HOUSE SPECIALS

FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI 9.50€

Fruits frais, Rhum Barcelo Platinum, jus de citron vert et sirop, le tout mélangé avec de la glace pilée pour obtenir une boisson vraiment rafraîchissante.



FROZEN DAIQUIRI OF THE WEEK 10€

N'hésitez pas à demander au serveur pour connaître la saveur de la semaine.



RUM



JACK SPARROW (1.2 LITRES) 20€

Fraise / Mangue / Framboise +2€
Fruit de la passion +2.50€
Rhum Barcelo Platinum, Rhum Epicé Captain Morgans et Sailor Jerrys mélangés avec jus de citron vert frais, sucre roux et menthe (c'est le vrai cocktail pirate).



SKULLDUGGERY 13€

Rhum jamaïcain Myers, rhum Bacardi or, brandy d'abricot, sirop de cannelle, grenadine, jus de citron vert, jus d'orange et d'ananas. Vous pouvez acheter la tasse en forme de crâne pour la garder en souvenir +20€



BAROKO RUM NEGRONI 12€

Rhum Don Papa Baroko, Campari, vermouth rouge.



MAI TAI 11€

Rhum Appleton Estate, curaçao orange, jus de citron vert, orgeat, bitter d'angostura.



PINA COLADA 11€

Rhum Plantation 3 Stars, crème de coco, jus d'ananas, sucre, shaké et servi sur glace.



DARK 'N' STORMY 10€

Rhum épicé Kraken, bière de gingembre, jus de citron vert.

PROSECCO COCKTAILS



APEROL SPRITZ
8.50€ Verre / 24€ Carafe
Aperol et Prosecco avec eau pétillante.



HUGO
8.50€ Verre / 24€ Carafe
Prosecco, sirop de fleur de sureau, menthe fraîche et un quartier de citron vert combinés avec de l'eau pétillante.



ELDERFLOWER PROSECCO COOLER
9.50€ Verre
Prosecco avec sirop de fleur de sureau mélangé avec des baies fraîches et du Sprite.

MARTINIS



CLOVER CLUB 11€
Gin Whitley Neill, framboises, jus de citron, blanc d'oeuf.



ESPRESSO 10.50€
Vodka Absolute Vanilla, Kahlua, sucre et un espresso le tout agité.



PORNSTAR 11.50€
Vodka Absolute Vanilla, Passoa, sucre, jus de citron vert, fruit de la passion, jus d'ananas servi avec un shot de Prosecco.



WHITE VELVET 11.50€
Disaronno Velvet, Kahlua, vodka, expresso frais.

CLASSIQUES



MOJITO 9.50€
Fraise / Mangue / Framboise +1€
Fruit de la passion +1.50€
Une combinaison de Rhum Barcelo Platinum, de feuilles de menthe fraîches, de quartiers de citron vert et du sucre roux, le tout mixé puis arrosé d'eau pétillante.



CAIPIRINHA 9€
Fraise / Mangue / Framboise +1€
Fruit de la passion +1.50€
Cachaça, rhum brésilien, quartiers de citron vert frais et sucre roux servi sur de la glace pilée.



CAIPIROSKA 9€
Fraise / Mangue / Framboise +1€
Fruit de la passion +1.50€
Vodka Smirnoff, quartiers de citron vert frais et sucre roux servi sur de la glace pilée.



DISARONNO SOUR 9.50€
L'équilibre parfait du jus de citron fraîchement pressé et du sucre, Angostura bitters, servi avec de la glace pilée avec Disaronno.



BLOODY MARY 10.50€
Le remède parfait contre la gueule de bois
Vodka Smirnoff aromatisée aux chilis, jus de citron frais, tabasco, sauce Worcestershire, sel, poivre, piment céleri et un doigt de vin rouge.
Moyen - Piquant - Extra Piquant



LONG ISLAND ICED TEA 10€
Rhum Barcelo Platinum, Vodka Smirnoff, Triple Sec, Gin Gordons et tequila Jose Cuervo mélangé avec jus de citron frais et un zeste de Coca Cola (Le vrai thé glacé).

TEQUILA & MEZCAL



MARGARITA 10€
Tequila curado, Cointreau, jus de citron vert, une pincée de sucre, servi avec un bord de sel ou sur glace.



LA PALOMA 10€
Tequila curado, jus de citron vert, soda au pamplemousse rose, bordé avec moitié sucre moitié tajin (piment, sel, citron).



MEZCAL MULE 10€
Mezcal, agave, jus de citron vert, ginger beer, piment.

WHISKEY



BAILEYS CREAM 10.50€
Baileys, kahlua, caramel, glace vanille et chantilly.



MAPLE OLD FASHIONED 12€
Rye Whiskey, sirop d'érable, amers à l'orange.

GIN COCKTAILS



GIN & PASSIONFRUIT COOLER 10€
Un mixte glacé de gin Bombay Sapphire, Passoa, sirop de fruit de la passion, jus de citron et Sprite avec un morceau de fruit de la passion dessus.



GIN FIZZ 9.50€
Fraise / Framboise
Gin Tanqueray, purée de fraises fraîches, jus de citron vert, sucre et du Sprite.



BRAMBLE 10€
Gin Bombay Sapphire, Chambord Raspberry Liqueur, jus de citron frais, sucre blanc et baies rouges pour faire une boisson vraiment rafraichissante.



PINK LADY 12€
Gin Whitley Neill Rhubarb and ginger, Chambord liqueur de mûre, jus de citron vert frais et menthe avec ginger ale.

SI VOUS NE TROUVEZ PAS VOTRE COCKTAIL PRÉFÉRÉ, VEUILLEZ DEMANDER À VOTRE SERVEUR.

MOCKTAILS

COCKTAILS SANS ALCOOL



VIRGIN MOJITO 6.50€

Fraise / Mangue / Framboise +1€

Menthe fraîche, quartiers de citron vert, sucre roux mélangé avec du jus d'orange et du Sprite.



VIRGIN STRAWBERRY DAIQUIRI 7€

Fruits frais, jus de citron vert, purée de fruits, granité.



VIRGIN PINA COLADA 7€

Jus d'ananas, crème de coco, sucre.



PASSION FRUIT ICED TEA 6.50€

Thé noir, sucre, citron, fruit de la passion.



ROSEMARY & GRAPEFRUIT SPRITZ 6.50€

Sirop de romarin, jus de citron vert, soda au pamplemousse rose.



PINEAPPLE AND MANGO COOLER 6.50€

Jus d'ananas, jus de citron vert frais et purée de mangue puis arrosé de Sprite.



PIRATE PARROT 5€

Jus d'orange, ananas et pomme, trait de grenadine.



CITRONADA 5€

Citrons jaunes et citrons verts, cassonade et eau pétillante.

MILKSHAKES ET SMOOTHIES DE FRUIT ET DÉTOX

MILKSHAKES

**FRAISE,
CHOCOLAT OU VANILLE 6€**

**BANANE, OREO OU
BISCOFF BISCUIT 6.50€**

SMOOTHIES DE FRUIT ET DÉTOX

THE GREEN DREAM 6€

Mangue, ananas, banane, pomme et épinard.

ANTIOXIDANT 6€

Fruit des bois et baies rouges le tout mixé avec jus de canneberge et de la glace pilée pour obtenir une boisson vraiment rafraichissante.

SWEET SUNRISE 6€

Banane, mûres et mangue mixées avec jus d'orange frais.

THE MIGHTY BOOST 6€

Ananas et mangue mélangés avec des jus de pomme et d'orange. and orange juices.



LES ENTRÉES

CHEESY NACHOS (v) 10.50€

Chips de maïs avec du fromage fondu, jalapeños piquants, crème aigre, guacamole et sauce tomate.

CHILLI BEEF NACHOS 12.50€

Chips de maïs avec chili au boeuf, du fromage fondu, guacamole, jalapeños piquants et crème aigre.

PULLED PORK NACHOS 12.50€

Chips de maïs avec effiloché de porc braisé maison (Pulled Pork), fromage fondu, guacamole, jalapeños piquants et crème aigre.

SPICED LAMB KOFTAS 9.50€

Brochette de gigot d'agneau haché rôti mixée avec des herbes et épices, servi avec une sauce de yaourt à la menthe.

BLACKBEARDS CHICKEN WINGS 12€

Dans une sauce maison:

- Captain Morgan BBQ
- Zingy Piri-Piri
- Spicy buffalo

PANKO CALAMARI 12€

Anneaux de calamars croustillants servis avec une mayonnaise au citron piquante.

HALLOUMI FRIES (v) 9.5€

Frites halloumi croustillantes servies avec une sauce de chipotle fumée.

GOATS CHEESE BRUSCHETTA (v) 9€

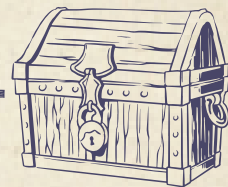
Du pain « ciabatta » grillé avec du fromage de chèvre et chutney d'oignons épicés maison.

SMOKED SALMON & CREAM CHEESE BRUSCHETTA 9.5€

Un pain « ciabatta » très croustillant avec crème fromage, saumon fumé, tomates fraîches et basilic avec un filet de vinaigrette aux herbes.

CAPRESE SALAD (v) 9.50€

La plus simple des salades italiennes, de la mozzarella de Buffalo coupée en rondelles, tomates fraîches et basilic. Assaisonnée avec du sel, de l'huile d'olive et avec un filet de réduction de balsamique.



PETITS PIRATES 7€ LE PLAT

On veut que tous les petits pirates deviennent forts et courageux, c'est pour cela que l'on prépare nos menus avec attention comme pour le reste de l'équipage. Moins de 12 ans.

- **100% crispy chicken breast goujons, chips & baked beans**
- **Cod goujons, chips & baked beans**
- **Homemade mini burger and chips**
- **Pirate pasta (v)**
Penne à la sauce tomate maison.

Disclaimer: Les plats signalés avec un (V) dans ce menu sont appropriés pour les végétariens. Un menu des allergènes est disponible. S'il vous plaît informez un membre du personnel si vous avez des allergies ou quelque besoin.

Veuillez noter que si vous souhaitez régler votre facture séparément, des frais supplémentaires seront appliqués.



PÂTES

SERVI À PARTIR DE 17H

CARBONARA 15.50€

Le classique italien! Linguines avec du lard fumée, baignés dans une sauce crémeuse au Parmesan.

CHICKEN CARBONARA 18€

Linguines au poulet, avec du lard fumée, baignés dans une sauce crémeuse au Parmesan.

CHICKEN AND TIGER PRAWN ARRABIATA 18.50€

Blanc de poulet Cajun, gambas et linguine accompagnés de notre sauce tomate piquante.

ROASTED VEGETABLE & GOATS CHEESE PASTA (v) 15.50€

Linguine accompagnées de légumes rôtis dans une sauce à base de tomate et surmonté de fromage de chèvre grillé.



SALADES

CAJUN CHICKEN PASTA SALAD 15.50€

Filet de poulet recouvert en sauce Cajun, servi avec des pâtes, tomates cerises, concombre, oignon, poivron et laitue le tout assaisonné d'une mayonnaise cajun.

CAESAR SALAD (v) 11.50€

Laitue, croustons à l'ail et aux herbes et du parmesan, baignés dans une crémeuse sauce César.

Supplément de blanc de poulet BBQ +4.50€

Supplément de Saumon Cajun +7€

HOUSE SALAD (v) 12.50€

Mélange de feuilles de laitue avec du fromage bleu, noix, canneberges secs, tomates cerise, oignon rouge, maïs doux, concombre et poivron le tout mélangé avec une sauce vinaigrette maison.

Supplément de blanc de poulet BBQ +4.50€

Supplément de Saumon Cajun +7€

MEDITERRANEAN SALAD (v) 12€

Mélange de feuilles de laitue avec des oignons, tomates cerise, concombre, poivrons variés et olives noires avec du fromage feta et assaisonné d'une vinaigrette aux herbes.

Supplément de blanc de poulet BBQ +4.50€

Supplément de Saumon Cajun +7€

BLACKBEARD'S SUPERFOOD SALAD (v) 14€

Une salade pleine de bonté. Brocoli à tige tendre, quinoa, riz sauvage, maïs, tomates cerises, épinards, haricots rouges, pois chiches, canneberges, noix et graines mélangés dans une vinaigrette aux herbes fraîches.

Supplément de blanc de poulet BBQ +4.50€

Supplément de Saumon Cajun +7€

FROM THE BBQ

Tous les plats ci-dessous sont servis avec des frites
et salade de chou cru maison.



CAPTAIN MORGAN'S BABY BACK RIBS 21.50€

Une portion très généreuse de juteuses côtes de porc rôtis à petit feu avec la sauce BBQ au rhum épicé Capitain Morgan.

CHICKEN & RIB COMBO 23€

Un demi poulet rôti avec la sauce Jerk et une demi portion de côte de porc spéciale maison.

STEAK & RIB COMBO 29.50€

Entrecôte avec une demi portion de notre côte de porc spéciale maison.

FLAME GRILLED CHICKEN

BREAST 15€

Un exquis blanc de poulet servi directement de notre BBQ.

CAJUN CHICKEN 16€

Blanc de poulet fendu en deux assaisonné avec des épices Cajun.

HALF ROAST JERK CHICKEN 15.50€

Un demi poulet rôti mariné avec notre sauce Jerk maison.

SIRLOIN STEAK 23€

Une exquisite entrecôte de premier choix.

RIB-EYE STEAK 25€

Faux-filet de premier choix. Avec un petit peu plus de gras pour lui donner un plus de saveur.

La recommandation du chef: à point

KEBABS

TERIYAKI SIRLOIN 22.50€

Brochette de morceaux d'entrecôte marinées avec oignon et poivron.

MOROCCAN SPICED LAMB 22.50€

Brochette d'agneau tendre en cubes marinée avec des herbes marocaines, avec oignon et poivron grillé dans le BBQ servi avec sauce de yaourt à la menthe.

SOUS LA MER

SALMON FILLET 19.50€

Un tendre filet de saumon frais au BBQ.

CAJUN SALMON FILLET 20€

Filet de saumon couvert d'épices Cajun et au BBQ.

ASIAN SEABASS 19.50€

Filets de bar frais préparé en papillote servis avec des légumes de méditerranée rôtis avec du riz sauvage.

HOME-MADE SAUCES

• Pepper (v) 4€

• Béarnaise (v) 4€

• Piri Piri (v) 4€

• Captain Morgans BBQ 4€

• The Lafitte spicy
cheese (v) 4€

LES HAMBURGERS LES PLUS MÉCHANTS DE MAGALLUF

Notre sélection spéciale d'hamburgers 100% steak, 100% poulet et végétalien ont la taille d'un boucanier. Sont servis avec une brioche, notre condiment spécial et une portion de frites, et notre salade de chou cru maison.



THE BLACKBEARD 18€

Hamburger maison avec double de fromage, double de bacon et avec des cornichons, salade et oignon croustillant.

CAPTAIN SCARLET 14.50€

Steak haché grillé au feu servi seulement avec la salade.

SIR HENRY MORGAN 16€

Steak haché avec fromage fondu, bacon fumé grillé avec salade.

BARBAROSA 17.50€

Steak haché avec fromage de chèvre, bacon fumé grillé, salade et notre sauce d'oignons épicée.

THE LAFITTE 17.50€

Steak haché avec notre crème fromage super épicé avec chilis et piments jalapeños, bacon grillé et salade. Oh là là ça pique!!

SIR FRANCIS DRAKE 17.50€

Steak haché avec bacon fumé, salade et fromage bleu.

THE DRUNKEN SAILOR 17.50€

Steak haché avec garni de chili con carne, fromage et salade.

HAMBURGER POULET

100% blanc de poulet.

LORD MELLION 16€

Un succulent blanc de poulet Cajun avec salade.

INN KEEPER 16.50€

Un délicieux blanc de poulet avec fromage, bacon fumé et salade.

HAMBURGERS VÉGÉTALIEN

Nos hamburgers végétariens sont servis dans un petit pain végétalien.

THE JOLLY ROGER (v) 14€

Hamburger d'haricots et légumes épicés servi avec salade. Ajouter du fromage végétalien +1€

THE BEYOND MEAT BURGER (v) 16€

Un burger à base de plantes servi avec de la salade. Ajouter du fromage végétalien +1€



• Olives (v) 1.50€

• Bread & Alioli (v) 2€ p.p

• Crispy beer battered onion rings (v) 3.50€

• Home-made coleslaw (v) 2€

• Garlic bread (v) 4€

• Cheesy garlic bread (v) 5€

• Guacamole (v) 3€

• Seasoned fries (v) 3.50€

• Side salad (v) 4€

• Barbarosa onion chutney (v) 2.50€

DESSERTS

Tous nos desserts sont servis avec crème
ou glace au choix.

NEW YORK STRAWBERRY CHEESECAKE 8€

Biscuits emiettés avec une douce crème de
fromage blanc et couverts avec une fine couche
de fraises fraîches et sirop.

LOTUS BISCOFF CHEESECAKE 8€

New York cheesecake couvert de biscuits
"crunchie" emiettés et sauce toffee maison.

OREO CHEESECAKE 8€

New York Cheesecake couvert de biscuits
Oreo emiettés et sauce chocolat.

ALABAMA HOT CHOCOLATE FUDGE CAKE 7€

Moelleux au chocolat fourré avec une très riche
crème au chocolat.

CHOC BROWNIE AND MARSHMALLOW SUNDAE 8.50€

Morceaux de brownie chocolat chaud,
guimauves, glace à la vanille couvert avec
crème chantilly avec un filet de sauce chocolat.

HOME-MADE BANOFFEE PIE 8€

Une délicieuse combinaison de biscuits,
caramel, bananes et crème fraîche.

WHITE CHOCOLATE BLONDIE 9€

Fait maison par Jodie Sue Baking. Brownie
chaud au chocolat blanc fondant.

VEGAN TRILLIONAIRES TART 8€

Une pâte à tarte remplie de sauce au toffee et
de ganache au chocolat, servie avec du sorbet à
la mangue.

VEGAN BROWNIE 8€

Fait maison par Jodie Sue Baking. Brownie
végétalien riche en chocolat noir servi avec
sorbet à la mangue.

VANILLA ICE CREAM

3 boules - 5€ / 1boules - 2€

Glace à la vanille avec sauce
fraise ou chocolat.

CAFÉ

Veillez demander des alternatives au lait.
Ajoutez du sirop à votre café +0,50
Noisette, caramel, cannelle, vanille.

Espresso	2€
Double espresso	2.75€
Cortado	2.25€
Americano	2.25€
Café au lait	2.75€
Cappuccino	3€
Latte	3€
Carajillo	3.50€
Iced Coffee	4.50€
Irish Coffee	6.50€
Chocolat chaud	5€
Avec crème fouettée et guimauves	
Thé	2€
Breakfast / Vert / Fruit / Menthe	



SUR LE POUCE

SERVI AVANT 17H

WRAPS (SERVI AVANT 17H)

CAJUN CHICKEN WRAP 9€

Filet de Poulet Cajun avec mayonnaise Cajun et salade.

PIRATES PULLED PORK 9.50€

Notre effiloché de porc fumé au noyer blanc américain avec salade de chou cru et fromage.

CHILLI WRAP 9€

Chili de boeuf maison avec fromage et salade accompagné d'un pot de crème aigre.

PULLED PORK & CHILLI 10€

Steak haché de boeuf maison, bacon, fromage, cornichons, oignon croustillant, salade et notre condiment spécial.

BLACKBEARD'S BURGER IN A WRAP 10€

Une combinaison de notre fameux chili de boeuf maison et notre effiloché de porc fumée au noyer blanc américain avec fromage et crème aigre. Vous ne serez pas déçu!!

MARINATED SIRLOIN STEAK WRAP 11€

Entrecôte coupée en tranches marinée et servi avec oignon rouge, laitue et tomate avec jalapeños, coriandre et vinaigrette de citron vert.

MEDITERRANEAN FETA WRAP (V) 9€

Mélange de feuilles de laitue avec morceaux de fromage feta, oignon, tomates cerises, concombre et olives noires.

DIPS MAISON • Cajun Mayo 1€ • Jalapeño Mayo 1€ • Chipotle Mayo 1€

AJOUTER UN ACCOMPAGNEMENT • Seasoned fries 4€ • Onion rings 3.50€

HOME-MADE BURGERS (SERVI AVANT 17H)

Notre sélection spéciale d'hamburgers 100% steak, 100% poulet et végétalien ont la taille d'un boucanier. Served solo.

SPECIALITÉ MAISON

THE BLACKBEARD 12€

Hamburger maison avec double de fromage, double de bacon et avec des cornichons, salade et oignon croustillant.

BARBAROSA 12€

Steak haché avec fromage de chèvre, bacon fumé grillé, salade et notre sauce d'oignons épicée.

THE LAFITTE 11.50€

Steak haché avec notre crème fromage super épicé avec chilis et piments jalapeños, bacon grillé et salade. Oh là là ça pique!!

CAPTAIN SCARLET 9€

Steak haché grillé au feu servi seulement avec la salade.

SIR FRANCIS DRAKE 11.50€

Steak haché avec bacon fumé, salade et fromage bleu.

SIR HENRY MORGAN 10.50€

Steak haché avec fromage fondu, bacon fumé grillé avec salade.

DRUNKEN SAILOR 11.50€

Steak haché avec garni de chili con carne, fromage et salade.

HAMBURER POULET (SERVI AVANT 17H) 100% blanc de poulet.

LORD MELLION 10€

Un succulent blanc de poulet Cajun avec salade.

INNKEEPER 11€

Un délicieux blanc de poulet avec fromage, bacon fumé et salade.

VEGGIE BURGERS (SERVI AVANT 17H)

Nos hamburgers végétariens sont servis dans un petit pain végétalien.

THE BEYOND

MEAT BURGER (V) 10€

Un burger à base de plantes servi avec de la salade. Ajouter du fromage végétalien +1€

THE JOLLY ROGER (V) 9€

Hamburger d'haricots et légumes épicés servi avec salade.

Ajouter du fromage végétalien +1€

		Céleri/Oignon	Gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Lupin	Lait / Lactose	Mollusque	Moutarde	Noisettes	Cacahuètes	Sésame	Soya	Dioxyde de soufre
SOUS LA MER	Salmon fillet					×									
	Cajun salmon fillet		×			×									
	Asian seabass					×							×	×	
HAMBURGERS	Captain Scarlet burger		×		×			×		×			×		
	Blackbeards burger		×		×			×		×			×		
	Sir Henry Morgan burger		×		×			×		×			×		
	Barbarosa burger		×		×			×		×			×		×
	The Lafitte burger		×		×			×		×			×		
	Sir Francis Drake burger		×		×			×		×			×		
	Drunken Sailor burger		×		×			×		×			×		
	Beyond Meat burger (v)													×	
	The Jolly Roger burger (v)		×							×				×	
	Lord Mellion chicken burger		×		×			×		×			×		
	Inn Keeper chicken burger		×		×			×		×			×		
	Seasoned Fries (v)	×								×			×	×	
	Coleslaw (v)				×			×		×			×		
	PETITS PIRATES	Crispy chicken breast goujons & chips		×											
Cod goujons & chips			×			×									
Home-made miniburger & chips			×												
Pirate pasta (v)			×		×										
DESSERTS	New York strawberry cheesecake		×		×			×							
	Biscoff cheesecake		×		×			×							
	Oreo cheesecake		×		×			×						×	
	White chocolate blondie		×		×			×						×	
	Alabama hot choco fudge cake		×		×			×							
	Gluten & dairy free chocolate fudge cake				×										
	Choco brownie & marshmallow sundae		×		×			×						×	
	Banoffee Pie		×					×							
	Vegan brownie		×								×			×	
	Vegan Trillionaires Tart													×	
	Cream							×							
	Ice Cream							×							
SUR LE POUCE	Cajun chicken wrap		×		×			×		×					
	Marinated sirloin steak wrap		×					×		×				×	
	Pirates pulled pork wrap		×		×			×		×					×
	Chilli wrap	×	×					×							
	Blackbeards burger wrap		×		×			×		×					
	Tuna & sweetcorn mayo wrap		×		×	×		×		×					
	Mediterranean wrap (v)		×		×			×		×					×
	Pulled pork & chilli wrap		×		×			×		×					×

