

BIENVENUE A BORD DU KOK PIRAAT

La péniche a été construite après guerre en 1949 avec des chars d'assaut, c'est au retour d'Amsterdam que la Capitaine Madame Julie et Sam le pirate décident d'en faire un restaurant en 2016.

Le «kok» est la traduction flamande du coq, emblème de la cuisine française mais aussi le nom donné au chef cuisinier sur les bateaux, le maître Kok Sam étant un pirate, le «Kok Piraat» sera donc le nom de leur navire, depuis son pavillon flotte fièrement grâce à son équipage !



SAVOIR FAIRE . CUISINE DE SAISON . ZESTE DE PIRATERIE



LES 10 REGLES A BORD



- 1.** La bonne cuisine prend du temps, alors bois un verre !
- 2.** Boire un rhum avant le repas ne fait pas de toi un alcoolique mais un pirate.
- 3.** Ici les plats sont préparés à bord avec les produits de la région et de saison !
- 4.** Une cuisine qui respecte la terre et les pirates !
- 5.** Attention à tes petits moussaillons, le bateau n'est pas un terrain de jeu.
- 6.** L'équipage est là pour toi, n'hésites pas mais sois compréhensif en cas d'attaque d'affamés !
- 7.** Tolérance et respect de tous à bord !
- 8.** Ne jète rien à l'eau, les poissons ont déjà mangé.
- 9.** Attention, on ne fume pas à bord !
- 10.** Si tu as l'impression que le bateau bouge, arrête de boire et commande un taxi.

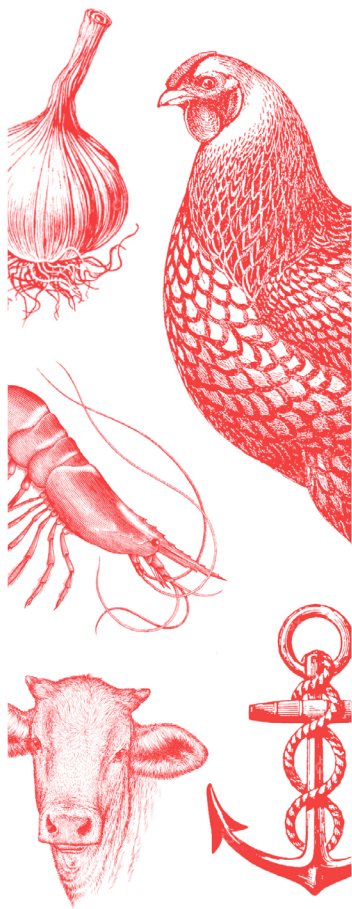
MENU 46€

ENTREE ET DESSERT AU CHOIX
PIECE DU BOUCHER OU POISSON DU MOMENT



MENU 49€

ENTREE ET DESSERT AU CHOIX
COCHON DE LAIT OU POULPE



MENU ENFANT*15€
BOISSON + PLAT + DESSERT

LES PLANCHES

LA PLANCHE PIRATE . 21€

terrine du chef, mignon fumé, fromage de région, gravlax de truite, houmous de pois chiches citronné, tapenade d'olives noires à l'huile de truffes

LA PLANCHE SIRÈNE . 21€

gravlax de truite, poulpe mariné, caviar d'aubergines, rilette de petits poissons, fromage de région, muffin aux légumes de saison

LE PLANCHET DES VACHES . 20€

trio de fromages découverte de région

FRITES FRAÎCHES + mayonnaise maison . 6€

Supplément salade, sauce poivre, picon, forestière . 3€

LES ENTREES

LE TRÉSOR de la gastronomie française . 16€

foie gras au bourbon et fèves de tonka

LES COUTEUX de la mer du Nord . 14€

crustacés aux herbes et agrumes

LE MARIN D'EAU DOUCE . 15€

truite de la région sur panna cotta au basilic

LES PLATS

LE PLAT DU PIRATE . 29€

cochon de lait rôti, sauce picon et miel de région, frites fraîches

LE KRAKEN . 29€

tentacules de poulpe grillées, recette de saison selon l'inspiration du chef

LE BOEUF DU BOUCANIER . 25€

sauce poivre vert de Madagascar, frites fraîches

LE RETOUR DE LA PÊCHE . 25€

poisson du moment recette de saison selon l'inspiration du chef

LES DESSERTS

SOUS LES TROPIQUES . 9€

piñacotta, lait de coco vanille, ananas poêlé, chantilly citron vert

LE BABA AU RHUM . 9€

chantilly carambar

LE ROCHER DU PIRATE . 9€

chocolat noir, pralin, éclats de biscuit et caramel beurre salé

LE CAFÉ GOURMAND . 9,5€ (thé ou shot rhum arrangé SUPP 1.5€)

trio de mignardises et café BIO Méo

LE TRIO DE FROMAGES FERMIERES . 12€ (hors menu)

LE SPECIAL PIRATE COFFEE . 12€ (hors menu)

Rhum 3 Rivières Wood de la Martinique, sucre de canne, café bio de chez Méo
chantilly au Carambar



COCKTAILS

NOS CREATIONS/10€

LA DAME CHING

Vodka Absolut, jus de litchi et d'ananas, sirop de grenadine

LE JACK ATTACK

Jack Daniel's, amaretto, fraises, jus de citron et cranberries

LE WOOD KIDD

Rhum 3 rivières Wood, angustora, cacao, zeste d'orange, eau gazeuse

LE PIRATE ISLAND

Rhum St James infusé à la menthe, jus de maracuja et sirop de grenadine

JEANNE LA TIGRESSE

Rhum St James, calvados, jus pomme fraise et limonade

LOUISE LA PIRATE

Vodka Absolut infusée à la fleur d'hibiscus, jus de cranberries et mangue

LE BUTIN DE LA BUSE * EXISTE EN VERSION MOCKTAIL 8€ *

Rhum Havana Especial, jus maracuja et citron vert, sucre de canne et piment

LE BLACK PEARL * EXISTE EN VERSION MOCKTAIL 8€ *

Gin Région Carte Noir, mûres, jus de citron vert et litchi, limonade

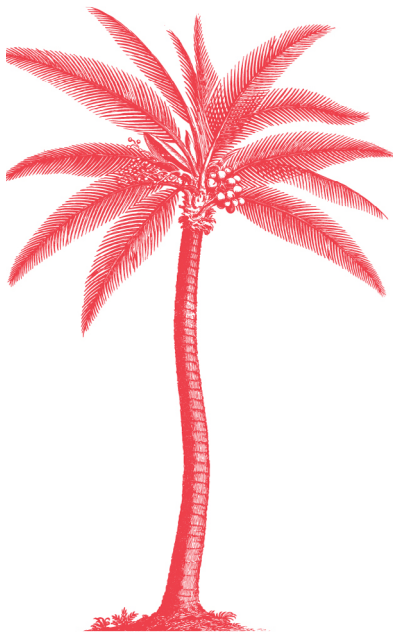
PLANCHE APERO

Planche Piraat . 19,5€

gravlax de truite, fromage, saucisson, mignon boucané, terrine du capitaine tapenade à l'huile de truffe

Planche fromage . 19€

trio de fromages de région



LES CLASSIQUES/9€

LE MOJITO * EXISTE EN VERSION MOCKTAIL 7€ *

Rhum Havana 3 ans infusé à la menthe fraîche, jus de citron vert, eau gazeuse, sucre de canne

LE PLANTEUR * EXISTE EN VERSION MOCKTAIL 7€ *

Rhum St James, jus de citron vert, mangue, ananas et sirop grenadine

LE CUBA LIBRE

Rhum Havana Club Especial, Coca Cola et jus de citron vert

LE GIN TONIC

Gin Région Carte Noir, zeste de citron, baies de genièvre et tonic

LA CAÏPIRINHA OU PTIT PUNCH

Rhum Cachaça ou St James, citron vert et sucre de canne

SHOOTER RHUM DU PIRATE

Rhum arrangé vieilli à bord, rhum blanc St James et fruits frais

4CL.4€ 8CL.7€

6 SHOT 4CL.20€

