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 maitre 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 !*

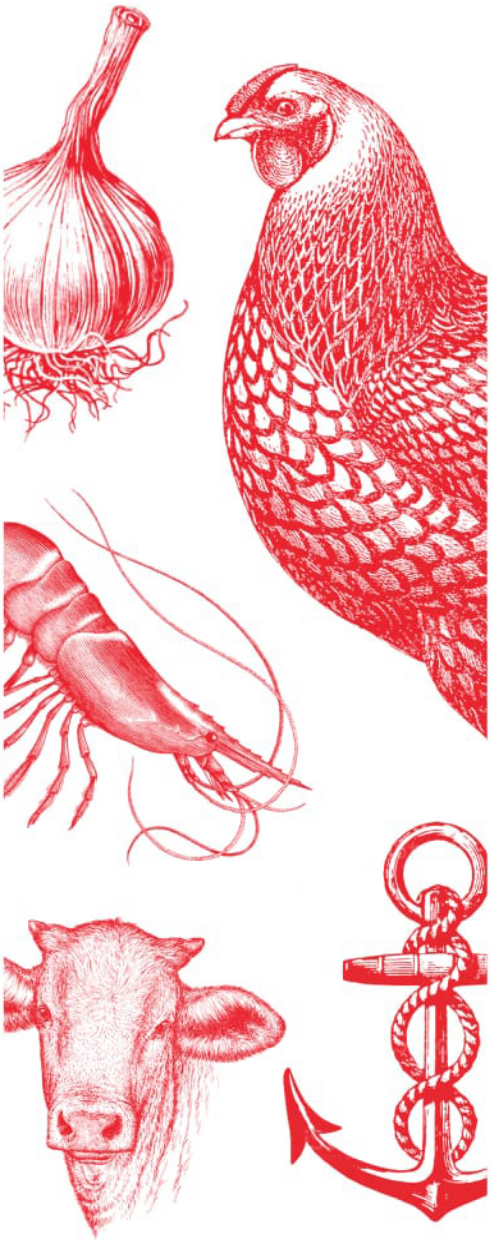
10. *Si tu as l'impression que le bateau bouge, arrête*
de boire et commande un taxi.

MENU 46E

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

MENU 49E

ENTREE ET DESSERT AU CHOIX
COCHON DE LAIT OU NOIX DE ST JACQUES



MENU ENFANT*15E

BOISSON + PLAT + DESSERT

LES PLANCHES

LA PLANCHE PIRATE . 21e
terrine du chef, mignon fumé, fromage de région, gravlax de truite, houmous de pois chiches citronné, tapennade d'olives noires à l'huile de truffes

LE PLANCHET DES VACHES . 20e
trio de fromages découverte de région

FRITES FRAÎCHES + mayonnaise maison . 6e

Supplément salade, sauce *poivre, picon, forestière* **. 3e**

LES ENTREES

LE TRÉSOR DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE . 16e
foie gras au bourbon et fèves de tonka

LE VELOUTÉ DE BUTTERNUT . 12e
oeuf mollet et éclats de marron

LE TATAKI DE BOEUF . 14e
crème de raifort et gingembre

LES PLATS

LE PLAT DU PIRATE . 29e
cochon de lait rôti, sauce picon et miel de région, frites fraîches

LES NOIX DE ST JACQUES . 28e
flambés au Noilly Prat et son accompagnement de légumes de saison

LE BOEUF DU BOUCANIER . 25e
pièce du boucher, sauce poivre vert de Madagascar, frites fraîches

LE RETOUR DE LA PÊCHE . 25e
poisson du moment recette de saison selon l'inspiration du chef

LE RISOTTO VÉGÉTARIEN . 22e
aux champignons de forêt, légumes de saison et huile de truffe

LES DESSERTS

ISLA COCO . 9e
panna cotta, lait de coco vanille, ananas poêlé, chantilly citron vert

LE BABA AU RHUM . 9e
chantilly carambar

LE CROUSTILLANT AU CHOCOLAT . 9e
et crème de marron

LE CAFÉ GOURMAND . 9,5e *(thé ou shot rhum arrangé SUPP 1.5e)*
trio de mignardises et café BIO Méo

LE TRIO DE FROMAGES FERMIERS . 12e *(hors menu)*

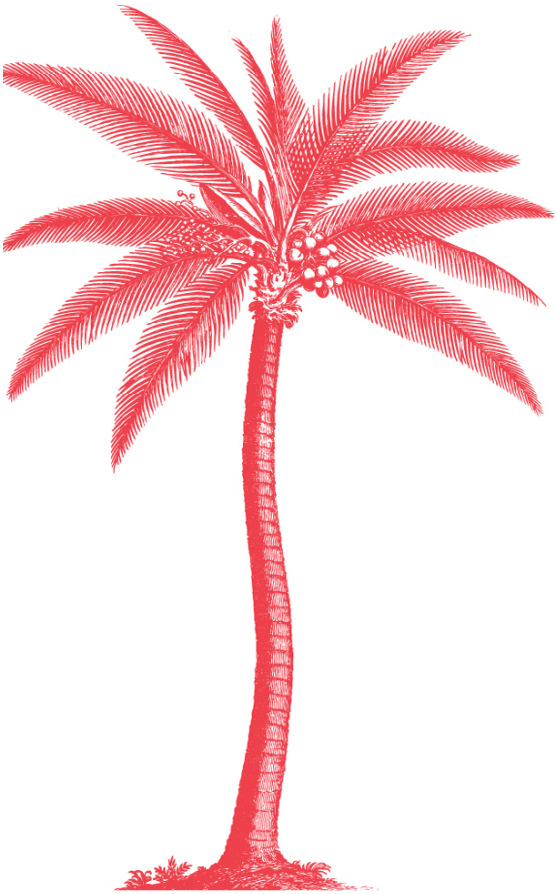
LE SPECIAL PIRATE COFFEE . 12e *(hors menu)*
Rhum 3 Rivières Wood de la Martinique, sucre de canne, café bio de chez Méo chantilly au Carambar

N'hésitez pas à demander notre carte d'allergènes en cas d'allergie alimentaire

Planche Apero

Planche Piraat . 19,5e
gravlax de truite, fromage, saucisson, mignon boucané, terrine du capitaine tapenade à l'huile de truffe

Planche fromage . 19e
trio de fromages de région



Cocktails

Nos creations/10e

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 8E *
Rhum Havanna Especial, jus maracuja et citron vert, sucre de canne et piment

LE BLACK PEARL * EXISTE EN VERSION MOCKTAIL 8E *
Gin Région Carte Noir, mûres, jus de citron vert et litchi, limonade

Les classiques/9e

LE MOJITO * EXISTE EN VERSION MOCKTAIL 7E *
Rhum Havana 3 ans infusé à la menthe fraîche, jus de citron vert, eau gazeuse, sucre de canne

LE PLANTEUR * EXISTE EN VERSION MOCKTAIL 7E *
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.4E 8CL.7E
6 SHOT 4CL.20E

L'abus d'alccol est dangereux pour la santé, à consommer avec modération