

ENTREES / Starters

GUACAMOLE	7,50 €
Avocat broyé, jus de citron vert, oignon, coriandre, chips de maïs	
TEXAS SALAD	9,00 €
Blanc de poulet, guacamole, œuf dur, comté, mimolette, tomate, salade, haricots rouges, sauce cocktail, servie dans une galette de blé	
SALADE PACIFIQUE	10,00 €
Crevettes, maïs, ananas, comté, mimolette, tomate, salade, champignons, sauce cocktail	
SALADE NICOISE	8,50 €
Cœur d'artichaut, salade, tomate, olive, poivron vert, thon, oignon, œuf dur, céleri, concombre, servie dans une galette de blé	
SALADE DES PYRENEES	10,00 €
Magret de canard, pignons, pomme, avocat, tomate, champignons, oignon, salade	
CEVICHE	8,00 €
Poisson cru mariné, guacamole, pico de gallo*	
QUESADILLA "Classique"	8,00 €
Une tortilla de blé garnie de fromage fondu et de sauce roja (tomate et oignons) servi en 4 morceaux	
QUESADILLA "Chorizo"	9,00 €
QUESADILLA "Saumon Fumé"	9,00 €
QUESADILLA "Jalapeños Ananas"	9,00 €
+ guacamole	
NACHOS	10,00 €
Chips de maïs, fromage fondu, pico de gallo*, crème fraîche, guacamole	
TEXAS NACHOS	x4 8,50 €
Chips de blé, fromage fondu	
x5 10,50 €	
purée de haricots roses, guacamole	
x6 12,00 €	
QUESO DEL MAR ○○○	8,50 €
Pico de gallo*, fromage fondu, crevettes, ail	
QUESO FUNDIDO ○○○	8,50 €
Pico de gallo*, fromage fondu, chorizo	
QUESO GRANDE ○○○○	12,00 €
(Del Mar ou Fundido Pour 2 personnes)	
* pico de gallo : tomate, oignon, coriandre	
○○○ : servi avec 3 tortillas de blé	

VIANDES - GRILLADES Meats Grills

STEACK TARTARE (200 gr) ✓✓	13,50 €
STEACK CANNIBALE ✓✓	10,00 €
Fines tranches de viande de bœuf crue, huile d'olive, citron, ail, oignon, copeaux de parmesan	
HAMBURGER (180 gr) ✓✓	9,50 €
CHEESE BURGER (180 gr) ✓✓	10,50 €
*PAVE DE RUMSTEACK	16,00 €
(minimum 220 gr) - CHAROLAIS	
*ENTRECOTE XXL	28,00 €
(minimum 420 gr) - CHAROLAIS	
*FILET DE KANGOUROU	16,00 €
(minimum 250 gr) - AUSTRALIE	
La sauce supplémentaire	2,00 €
Les viandes sont accompagnées au choix : de frites, salade verte, riz, maïs en grains ou légumes du jour.	

COCKTAILS

demandez notre cocktail du mois

COCKTAIL "LE SHIP"	8,00 €
MARGARITA (Frozen)	8,00 €
Téquila, jus de citron vert, triple sec	
Le Pichet MARGARITA	32,00 €
(pour 5 personnes)	
TEQUILA SUNRISE	8,50 €
Téquila, jus d'orange, grenadine	
CAIPIRINHA	8,50 €
Cachaça, citron vert, cassonade	
PUNCH PLANTEUR	8,50 €
Rhum, jus d'ananas et d'orange, grenadine	
PIÑA COLADA	8,50 €
Rhum, crème de coco, jus d'ananas	
PUNCH COCO	8,50 €
Rhum, crème de coco - Au choix : nature, vanille, fraise	
MOJITO	8,50 €
Rhum, menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse	
MOJITO FRUITS ROUGES ou EXOTIQUE	9,00 €
MOJITO PIMENTO	9,50 €
MOJITO ROYAL + CHAMPAGNE	10,00 €
SANS ALCOOL	
CHANTACO	6,00 €
Jus d'orange, d'ananas et de passion, grenadine	
SMOOTHIE	6,00 €
⇒ RED LIGHT Fruits rouges mixés, jus d'orange	
⇒ EXO Fruits exotiques mixés, jus exotique	
PIMENTO	4,00 €
Boisson gazeuse aux arômes naturels gingembre tonic piment	
BIERE sans alcool (Kronenbourg)	3,00 €
BITTER	3,20 €

De la MER / SEAFOOD

GAMBAS à l'ail	17,50 €
Crevettes "black tiger" flambées cognac (5 pièces) garniture riz crème à l'ail servies sur assiette en fonte	
TARTARE DE DORADE	15,00 €
Chair de dorade crue assaisonnée de citron et guacamole, accompagné riz et salade.	

PATES / PASTAS

PATES au beurre	6,50 €
PATES FRAICHES au saumon	11,00 €
Tagliatelles, saumon fumé, crème fraîche	
PATES FRAICHES "LE SHIP"	10,00 €
Tagliatelles, viande de bœuf, tomate, poivron, oignon, épices mexicaines, gratinées au fromage	

SPECIALITES VEGETARIENNES

ENCHILADAS	13,00 €
Tortillas de maïs souples, garnies de fromage, purée de haricots roses, guacamole, maïs et riz	
TACOS	13,00 €
Tortillas de maïs croustillantes garnies de pico de gallo*, fromage, purée de haricots roses, guacamole, salade, maïs en grains et riz	



OUVERT 7 J/7 • Midi & Soir

Notre PLAT DU JOUR	10,50 €
Notre MENU DU JOUR	13,50 €
Notre FORMULE TEXMEX	13,50 €

↑ à midi uniquement ↓
du lundi au vendredi

SPECIALITÉS / SPECIALS

TACOS

Tortillas de maïs croustillantes garnies de bœuf ou de poulet, épices, pico de gallo*, salade verte, fromage fondu, maïs en grains et riz

⇒ DE BŒUF	13,50 €
⇒ MIXTE (Bœuf et Poulet)	13,00 €
⇒ DE POULET	12,50 €

FAJITAS

Lamelles de viande marinées et poêlées avec poivron et oignon, sauce anglaise, servies sur assiette en fonte et accompagnées de 4 tortillas de blé, guacamole, purée de haricots roses et fromage râpé

⇒ DE BŒUF	17,50 €
⇒ MIXTE (Bœuf et Poulet)	17,00 €
⇒ DE POULET	16,50 €
LA TORTILLA supplémentaire	0,20 €
LE RAMEQUIN DE GUACAMOLE	3,00 €

ENCHILADAS

Tortillas de maïs souples garnies de viande de bœuf ou de poulet, gratinées au fromage, maïs en grains et riz

⇒ DE BŒUF	14,50 €
⇒ DE POULET	14,00 €

BURRITOS

Tortilla de blé souple garnie de viande de bœuf ou de poulet, purée de haricots roses, fromage, nappée de 2 sauces et crème fraîche, grains de maïs et riz

⇒ DE BŒUF	14,50 €
⇒ DE POULET	14,00 €

SINCROZADAS TEX-MEX

Assortiment de 3 tortillas garnies : Enchilada de Poulet, Burrito de Bœuf, Flautas de Poisson & Guacamole, accompagné de riz et maïs

DEGUSTATION TEX-MEX

Assortiment de chili con carne, tacos de poulet, spare ribs ou enchiladas de bœuf accompagné de maïs et de guacamole

FORMULE ENFANT 7,9€ KID MEAL

KID BURGER (100 gr) + FRITES ou RIZ
(Viande hachée de bœuf, ou poulet ou poisson pané)
+ 1 BOISSON (eaux, sodas)

DESSERTS

demandez la carte
des desserts du Ship!

RHUMS 5cl

Pour votre ti' punch 6 RHUMS au choix

St JAMES Blanc 40° St JAMES Paille 40°	6,50 €
St JAMES Ambré 45°	7,00 €
St JAMES Fleur de Canne Vieux 42°	8,00 €
St JAMES Fleur de Canne 55°	8,00 €
PÈRE LABAT Blanc 59°	9,00 €
RHUM ARRANGÉ maison	7,50 €
VIEUX St JAMES CUVÉE 1765 42°	10,00 €
TRÈS VIEUX DILLON 43°	12,00 €
RON ZACAPA (Guatemala) 23 ans 40°	15,00 €

WHISKIES

J&B RARE Blend 5cl	7,50 €
BABY 3cl	4,00 €
JACK DANIEL'S 40° 5cl	8,00 €
MAKER'S MARK 45° (Kentucky Bourbon) 5cl	10,00 €
KNOCKANDO 43° (Single Malt 12 ans) 5cl	12,00 €
SINGLETON 40° (Single Malt 12 ans) 5cl	10,00 €
PADDY 40° (Irish Whiskey) 5cl	8,00 €
LAPHROAIG "TRIPLE WOOD" 48° (10 ans) 5cl	12,00 €

SPARE RIBS
 15,00 € |

Travers de porc au four, sauce douce servis avec maïs en grains, frites ou salade

FLAUTAS
 14,00 € |

Tortillas de maïs croustillantes farcies au poulet, garnies de guacamole, maïs et riz

CHIMICHANGA
 13,50 € |

Tortilla de blé "en chausson" garnie de cabillaud, fromage nappée de sauce cocktail accompagnée de maïs en grains et riz

CHILI CON CARNE
 10,00 € |

Haricots rouges, viande de bœuf, tomate, oignon, poivron, mélange d'épices

GRATINÉ FROMAGE
 +1,00 € |

BOISSONS / DRINKS

APERITIFS

KIR 16cl	4,20 €
KIR ROYAL 16cl	9,00 €
COUPE DE CHAMPAGNE 16cl	10,00 €
PASTIS, ANISETTE 2cl	3,80 €
MARTINI, CAMPARI 6cl	4,20 €
SUZE, PORTO CROFT 6cl	4,00 €
AMERICANO, SANGRIA MAISON	5,00 €
Le Pichet SANGRIA MAISON	20,00 €
Supplément sirop	0,20 €

ALCOOLS & LIQUEURS

TEQUILA CUERVO, MEZCAL 4cl	5,00 €
TEQUILA FRAPPEE	4,00 €
VODKA, GIN	7,00 €
MANZANA / LIMONCELLO	6,00 €
COINTREAU, MARIE BRIZARD	7,00 €
BAILEY'S, MALIBU, GET 27	7,50 €
COGNAC, ARMAGNAC VSOP	8,00 €
POIRE WILLIAMS, CALVADOS	7,50 €
TROU MEXICAIN	6,00 €
Supplément jus de fruits ou sodas	1,80 €

BIERES / Beers

PRESSION-PELFORTH blonde 25cl	3,70 €
BIÈRE sans alcool 25cl	3,00 €
PICON BIÈRE 25cl	4,00 €
PELFORTH Brune 33cl	5,00 €
HEINEKEN, PIETRA 33cl	5,00 €
CORONA, SOL Blonde 33cl	5,00 €
BUD, DESPERADOS, CUBANISTO 33cl	5,00 €
BROOKLYN, NEGRA MODELO 35,5cl	5,80 €
Supplément sirop ou limonade	0,20 €

EAUX, SODAS / Soft drinks

COCA COLA, SCHWEPPE, OASIS	3,50 €
PERRIER, ORANGINA, BITTER	3,50 €
VITTEL, EAU de PERRIER 50cl	3,50 €
VITTEL, SAN PELLEGRINO 1L	4,60 €
JUS DE FRUITS	3,20 €
ICE TEA Pêche, REDBULL	3,50 €
SIROP A L'EAU, LIMONADE	2,00 €

BOISSONS CHAUDES & CAFES ALCOOLISES

CAFE EXPRESSO / DECAFEINE	1,60 €
NOISETTE-DECA NOISETTE	1,80 €
THE, INFUSIONS	2,20 €
CAPUCCINO	3,00 €
CUCARACHA	4,50 €
(téquila et liqueur de café servi flambé)	
CAFE MEXICAIN	6,50 €
(café, téquila, liqueur de café, cannelle)	
CAFE ANTILLAIS	8,50 €
(café, rhum blanc, sucre de canne, cannelle, crème)	
IRISH COFFEE AU PADDY	8,50 €