



Menu Adulte

Mise en bouche

Foie gras de canard
et fine gelée au champagne, condiment au chocolat

Homard européen,
raviole de noix de coco et mangue épicée, espuma à la citronnelle

Chapon rôti à la truffe noire,
pommes de terre confites et légumes d'hiver, jus corsé

Fromage

Dessert de Noël

Mignardises

Boissons

*1 coupe de champagne, 1 demi-bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte,
eau minérale*

Champagne

Moët & Chandon Grand Vintage 2012

Vin blanc

Sancerre AOC - Château de Sancerre - Cuvée du Connétable 2014
Vallée de la Loire

ou Gewurztraminer – Vendanges Tardives

Domaine Schlumberger 2015 - Alsace Grand Cru AOC

ou Meursault AOC - Paul Aegerter 2018 - Bourgogne

Vin rouge

Gevrey Chambertin AOC - Albert Bichot 2012 - Bourgogne

ou Châteauneuf-du-Pape AOC - Paul Jaboulet Aîné 2011 - Vallée du Rhône

ou Pauillac AOC - Château d'Armailhac 5^{ème} Grand cru classé 2011 - Bordeaux

Menu Enfant

Mise en bouche

Saumon mariné et crème d'Isigny au citron doux

Filet de bar pêlé et carotte confite comme un cadeau, sauce safranée

Chapon farci aux champignons,
purée de pomme de terre au beurre de baratte

Fromage

Dessert de Noël

Mignardises

Boissons

Vittel® ou Minute Maid® Orange ou Pomme* ou Boisson fraîche*

*Jus à base de concentré de fruits

Adult Menu

Amuse-bouche

Duck foie gras
and fine Champagne jelly and chocolate

European lobster,
spicy coconut and mango ravioli, lemongrass foam

Roast capon with black truffle,
confit potatoes and winter vegetables, rich jus

Cheese

Christmas dessert

Petit fours

Drinks

*1 glass of champagne, 1 half-bottle of wine (white or red) per adult,
mineral water*

Champagne

Moët & Chandon Grand Vintage 2012

White wine

Sancerre AOC - Château de Sancerre - Cuvée du Connétable 2014
Vallée de la Loire

or Gewurztraminer – Vendanges Tardives

Domaine Schlumberger 2015 - Alsace Grand Cru AOC

or Meursault AOC - Paul Aegerter 2018 - Bourgogne

Red wine

Gevrey Chambertin AOC - Albert Bichot 2012 - Bourgogne

*or Châteauneuf-du-Pape AOC - Paul Jaboulet Aîné 2011 - Vallée du Rhône
or Pauillac AOC - Château d'Armailhac 5^{ème} Grand cru classé 2011 - Bordeaux*

Child Menu

Amuse-bouche

Marinated salmon and Isigny crème fraiche with key lime

Pan-fried fillet of bass with confit carrot parcel, saffron sauce

Mushroom-stuffed capon,
mashed potato with churned butter

Cheese

Christmas dessert

Petit fours

Drinks

Vittel® or Minute Maid® Orange or Apple* or Cold drink*

**Made from concentrated fruit juice*

Menu Adulte Vegan

Mise en bouche

Velouté de cèpes,
riz soufflé, confit de raisins acidulés

Lentilles corail aux morilles
et asperges vertes, sirop de tomates au cedrat

Fine tarte de légumes, tofu fumé et copeaux de truffe noire,
salade d'herbes à l'huile de noix de cajou

Spécialité végétale des fêtes

Dessert de Noël

Mignardises

Boissons

*1 coupe de champagne, 1 demi-bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte,
eau minérale*

Champagne

Moët & Chandon Grand Vintage 2012

Vin blanc

Sancerre AOC - Château de Sancerre - Cuvée du Connétable 2014
Vallée de la Loire

ou Gewurztraminer – Vendanges Tardives

Domaine Schlumberger 2015 - Alsace Grand Cru AOC
ou Meursault AOC - Paul Aegerter 2018 - Bourgogne

Vin rouge

Gevrey Chambertin AOC - Albert Bichot 2012 - Bourgogne

*ou Châteauneuf-du-Pape AOC - Paul Jaboulet Aîné 2011 - Vallée du Rhône
ou Pauillac AOC - Château d'Armailhac 5^{ème} Grand cru classé 2011 - Bordeaux*

Menu Enfant

Mise en bouche

Saumon mariné et crème d'Isigny au citron doux

Filet de bar pêlé et carotte confite comme un cadeau, sauce safranée

Chapon farci aux champignons,
purée de pomme de terre au beurre de baratte

Fromage

Dessert de Noël

Mignardises

Boissons

Vittel® ou Minute Maid® Orange ou Pomme* ou Boisson fraîche*

*Jus à base de concentré de fruits

Vegan Adult Menu

Amuse-bouche

Cep velouté,
puffed rice, tangy grape relish

Red lentils with morels
and green asparagus, tomato and citron syrup

Fine vegetable tart, smoked tofu and black truffle shavings,
herb salad with cashew oil

Festive vegan special

Christmas dessert

Petit fours

Drinks

*1 glass of champagne, 1 half-bottle of wine (white or red) per adult,
mineral water*

Champagne

Moët & Chandon Grand Vintage 2012

White wine

Sancerre AOC - Château de Sancerre - Cuvée du Connétable 2014
Vallée de la Loire

or Gewurztraminer – Vendanges Tardives

Domaine Schlumberger 2015 - Alsace Grand Cru AOC

or Meursault AOC - Paul Aegerter 2018 - Bourgogne

Red wine

Gevrey Chambertin AOC - Albert Bichot 2012 - Bourgogne

or Châteauneuf-du-Pape AOC - Paul Jaboulet Aîné 2011 - Vallée du Rhône

or Pauillac AOC - Château d'Armailhac 5^{ème} Grand cru classé 2011 - Bordeaux

Child Menu

Amuse-bouche

Marinated salmon and Isigny crème fraîche with key lime

Pan-fried fillet of bass with confit carrot parcel, saffron sauce

Mushroom-stuffed capon,
mashed potato with churned butter

Cheese

Christmas dessert

Petit fours

Drinks

Vittel® or Minute Maid® Orange or Apple* or Cold drink*

**Made from concentrated fruit juice*



California Grill



Disneyland
PARIS



Menu Adulte

Mise en bouche

Homard européen et crevettes, confit d'oignon rouge à la betterave

Saint Pierre rôti aux épices et céréales,
purée de châtaignes, condiment d'huître aux algues et fenouil

Veau cuit à basse température, sauce périgourdine,
champignons, palet de légumes confits et truffe noire

Fromage

Dessert de Noël

Mignardises

Boissons

*1 coupe de champagne, 1 demi-bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte,
eau minérale*

Champagne
Lanson Black Label Brut

Vin blanc
Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Bourgogne
ou Sancerre AOC - Château de Sancerre - Vallée de la Loire

Vin rouge
Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance - Bordeaux
ou Saint Joseph AOC - La grande Pompée - Paul Jaboulet Aîné - Vallée du Rhône

Menu Enfant

Mise en bouche

Fondant de bar au saumon fumé

Cabillaud cuit au lait, carottes fanes glacées et jus aux légumes verts

Chapon laqué barbecue,
gratin de pommes de terre et châtaignes

Fromage

Dessert de Noël

Mignardises

Boissons

Vittel® ou Minute Maid® Orange ou Pomme* ou Boisson fraîche*

**Jus à base de concentré de fruits*

Adult Menu

Amuse bouche

European lobster and prawns, red onion and beetroot relish

Roasted John Dory in spices and cereals,
chestnut purée, oyster, seaweed and fennel sauce

Slow-roasted veal, sauce périgourdine,
mushrooms, confit vegetable cake and black truffle

Cheese

Christmas dessert

Petit fours

Drinks

*1 glass of champagne, 1 half-bottle of wine (white or red) per adult,
mineral water*

Champagne

Lanson Black Label Brut

White wine

Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Burgundy
or Sancerre AOC - Château de Sancerre - Vallée de la Loire

Red wine

Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance - Bordeaux
or Saint Joseph AOC - La grande Pompée - Paul Jaboulet Aîné - Vallée du Rhône

Child Menu

Amuse bouche

Bass fondant with smoked salmon

Milk-poached cod, glazed carrots and green vegetable jus

Barbecue glazed capon,
potatoes and chestnut gratin

Cheese

Christmas dessert

Petit fours

Drinks

Vittel® or Minute Maid® Orange or Apple* or Cold drink*

**Made from concentrated fruit juice*

Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes. Food allergies: despite the great care and attention we devote to the preparation of our dishes, the risk of cross-contamination cannot be ruled out.

Menu Adulte Vegan

Mise en bouche

Cannelloni de chou vert et châtaignes,
caramel de betterave

Légumes en mille-feuilles au thym et huile des Baux de Provence

Epeautre crémeux
aux légumes et à la truffe noire

Spécialité végétale des fêtes

Dessert de Noël

Mignardises

Boissons

1 coupe de champagne, 1 demi-bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte,
eau minérale

Champagne
Lanson Black Label Brut

Vin blanc
Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Bourgogne
ou Sancerre AOC - Château de Sancerre - Vallée de la Loire

Vin rouge
Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance - Bordeaux
ou Saint Joseph AOC - La grande Pompée - Paul Jaboulet Aîné - Vallée du Rhône

Menu Enfant

Mise en bouche

Fondant de bar au saumon fumé

Cabillaud cuit au lait, carottes fanes glacées et jus aux légumes verts

Chapon laqué barbecue,
gratin de pommes de terre et châtaignes

Fromage

Dessert de Noël

Mignardises

Boissons

Vittel® ou Minute Maid® Orange* ou Pomme* ou Boisson fraîche

*Jus à base de concentré de fruits

Vegan Adult Menu

Amuse-bouche

Cabbage and chestnut cannelloni,
beetroot caramel

Vegetable millefeuille with thyme and Baux de Provence olive oil

Creamed spelt
with vegetables and black truffle

Festive vegan special

Christmas dessert

Petit fours

Drinks

*1 glass of champagne, 1 half-bottle of wine (white or red) per adult,
mineral water*

Champagne
Lanson Black Label Brut

White wine
Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Burgundy
or Sancerre AOC - Château de Sancerre - Vallée de la Loire

Red wine
Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance - Bordeaux
or Saint Joseph AOC - La grande Pompée - Paul Jaboulet Aîné - Vallée du Rhône

Child Menu

Amuse-bouche

Bass fondant with smoked salmon

Milk-poached cod, glazed carrots and green vegetable jus

Barbecue glazed capon,
potatoes and chestnut gratin

Cheese

Christmas dessert

Petit fours

Drinks

Vittel® or Minute Maid® Orange or Apple* or Cold drink*

**Made from concentrated fruit juice*



WALT'S
an AMERICAN
RESTAURANT



Disneyland
PARIS



Menu Adulte

Mise en bouche

Foie gras de canard au café et poivre de Jamaïque,
mangue confite

Nage de gambas et Saint Jacques au lait de coco et à la citronnelle

Chapon rôti au cacao,
christophine et légumes oubliés, jus açaï

Fromage

Dessert de Noël

Mignardises

Boissons

*1 coupe de champagne, 1 demi-bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte,
eau minérale*

Champagne
Lanson Black Label Brut

Vin blanc
Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Bourgogne
ou Crozes Hermitage AOC - Les Jalets - P. Jaboulet Aîné - Vallée du Rhône

Vin rouge
Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance - Bordeaux
ou Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter - Bourgogne

Menu Enfant

Mise en bouche

Gambas et fraîcheur d'avocat à la banane plantain

Saumon des dieux et riz du Captain

Chapon, bacon et cheddar pané à la noix de coco,
purée de patates douces

Fromage

Dessert de Noël

Mignardises

Boissons

Vittel® ou Minute Maid® Orange ou Pomme* ou Boisson fraîche*

**Jus à base de concentré de fruits*

Adult Menu

Amuse bouche

Duck foie gras with coffee and allspice,
mango relish

Shrimp and scallop broth with coconut and lemongrass

Cocoa-encrusted capon,
chayote and forgotten vegetables, acai jus

Cheese

Christmas dessert

Petit fours

Drinks

*1 glass of champagne, 1 half-bottle of wine (white or red) per adult,
mineral water*

Champagne

Lanson Black Label Brut

White wine

Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Burgundy
or Crozes Hermitage AOC - Les Jalets - P. Jaboulet Aîné - Vallée du Rhône

Red wine

Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance - Bordeaux
or Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches- Paul Aegerter - Burgundy

Child Menu

Amuse bouche

Shrimp, avocado and plantain salad

Captain's opah and rice

Coconut-breaded capon stuffed with bacon and cheddar,
sweet potato purée

Cheese

Christmas dessert

Petit fours

Drinks

Vittel® or Minute Maid® Orange or Apple* or Cold drink*

**Made from concentrated fruit juice*

Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes. Food allergies: despite the great care and attention we devote to the preparation of our dishes, the risk of cross-contamination cannot be ruled out.

Menu Adulte Vegan

Mise en bouche

Mille-feuilles de banane plantain,
jus de carottes

Etuvée de quinoa et haricots noirs à la purée de coco

Légumes racines rôtis,
poêlée de christophine et truffe noire

Spécialité végétale des fêtes

Dessert de Noël

Mignardises

Boissons

1 coupe de champagne, 1 demi-bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte,
eau minérale

Champagne
Lanson Black Label Brut

Vin blanc

Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Bourgogne
ou Crozes Hermitage AOC - Les Jalets - P. Jaboulet Aîné - Vallée du Rhône

Vin rouge

Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance - Bordeaux
ou Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter - Bourgogne

Menu Enfant

Mise en bouche

Gambas et fraîcheur d'avocat à la banane plantain

Saumon des dieux et riz du Captain

Chapon, bacon et cheddar pané à la noix de coco,
purée de patates douces

Fromage

Dessert de Noël

Mignardises

Boissons

Vittel® ou Minute Maid® Orange* ou Pomme* ou Boisson fraîche

*Jus à base de concentré de fruits

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant. Allergies alimentaires : malgré notre vigilance lors de la confection de nos plats, le risque d'éventuelles contaminations croisées ne peut être totalement écarté.

Vegan Adult Menu

Amuse bouche

Plantain millefeuille,
carrot jus

Braised quinoa and black beans in coconut cream

Roasted root vegetables,
pan-fried mayote and black truffle

Festive vegan special

Christmas dessert

Petit fours

Drinks

*1 glass of champagne, 1 half-bottle of wine (white or red) per adult,
mineral water*

Champagne
Lanson Black Label Brut

White wine
Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Burgundy
or Crozes Hermitage AOC - Les Jalets - P. Jaboulet Aîné - Vallée du Rhône

Red wine
Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance - Bordeaux
or Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches- Paul Aegerter - Burgundy

Child Menu

Amuse bouche

Shrimp, avocado and plantain salad

Captain's opah and rice

Coconut-breaded capon stuffed with bacon and cheddar,
sweet potato purée

Cheese

Christmas dessert

Petit fours

Drinks

Vittel® or Minute Maid® Orange or Apple* or Cold drink*

**Made from concentrated fruit juice*

Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes. Food allergies: despite the great care and attention we devote to the preparation of our dishes, the risk of cross-contamination cannot be ruled out.



Captain Jack's

~ Restaurant des Pirates ~



Disneyland
PARIS





Menu Adulte

Mise en bouche

Foie gras de canard,
brisures de pain d'épices et compotée de poire au gingembre

Filet de Saint Pierre, palet de pommes de terre, crème et caviar Beluga

Coussin de pintade chaponnée et copeaux de truffe,
légumes oubliés et jus corsé

Fromage

Dessert de Noël

Mignardises

Boissons

*1 coupe de champagne, 1 demi-bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte,
eau minérale*

Champagne
Lanson Black Label Brut

Vin blanc
Sancerre AOC - Château de Sancerre - Cuvée du Connétable - Vallée de la Loire
ou Chablis 1^{er} Cru AOC Côte de Léchet - Paul Aegerter - Bourgogne

Vin rouge
Margaux - Baron de Brane - Bordeaux
ou Cigalus Aude Hauterive - Gérard Bertrand - Languedoc - Demeter

Menu Enfant

Mise en bouche

Cœur de saumon mi-fumé, gaufre et crème ciboulette

Saint Jacques et raviole au fromage frais et persil plat

Noisettes de veau, polenta gratinée, étoiles de courgettes

Fromage

Dessert de Noël

Mignardises

Boissons

Vittel® ou Minute Maid® Orange ou Pomme* ou Boisson fraîche*

**Jus à base de concentré de fruits*

Adult Menu

Amuse-bouche

Duck foie gras,
crushed gingerbread and pear compote with ginger

Fillet of John Dory, potato cake, cream and Beluga caviar

Caponised guinea fowl in pastry with truffle shavings,
forgotten vegetables and rich jus

Cheese

Christmas dessert

Petit fours

Drinks

*1 glass of champagne, 1 half-bottle of wine (white or red) per adult,
mineralwater*

Champagne

Lanson Black Label Brut

White wine

Sancerre AOC - Château de Sancerre - Cuvée du Connétable - Vallée de la Loire
or Chablis 1^{er} Cru AOC Côte de Léchet - Paul Aegerter - Burgundy

Red wine

Margaux - Baron de Brane - Bordeaux
or Cigalus Aude Hauterive - Gérard Bertrand - Languedoc - Demeter

Child Menu

Amuse-bouche

Semi-smoked centre-cut of salmon, waffle and chive cream

Scallops with fromage frais and flat-leaf parsley ravioli

Veal medallions, polenta gratin, courgette stars

Cheese

Christmas dessert

Petit fours

Drinks

Vittel® or Minute Maid® Orange or Apple* or Cold drink*

**Made from concentrated fruit juice*

Menu Adulte Vegan

Mise en bouche

Tofu mariné et frit, tartare de légumes
et huile d'olive des Baux de Provence

Cannelloni de légumes oubliés et truffe noire

Quinoa aux morilles, potimarron roti et noisettes grillées

Spécialité végétale des fêtes

Dessert de Noël

Mignardises

Boissons

*1 coupe de champagne, 1 demi-bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte,
eau minérale*

Champagne
Lanson Black Label Brut

Vin blanc
Sancerre AOC - Château de Sancerre - Cuvée du Connétable - Vallée de la Loire
ou Chablis 1^{er} Cru AOC Côte de Léchet - Paul Aegerter - Bourgogne

Vin rouge
Margaux - Baron de Brane - Bordeaux
ou Cigalus Aude Hauterive - Gérard Bertrand - Languedoc - Demeter

Menu Enfant

Mise en bouche

Cœur de saumon mi-fumé, gaufre et crème ciboulette

Saint Jacques et raviole au fromage frais et persil plat

Noisettes de veau, polenta gratinée, étoiles de courgettes

Fromage

Dessert de Noël

Mignardises

Boissons

Vittel® ou Minute Maid® Orange ou Pomme* ou Boisson fraîche*

**Jus à base de concentré de fruits*

Vegan Adult Menu

Amuse bouche

Marinated and fried tofu, vegetable tartare
with Baux de Provence olive oil

Forgotten vegetable and black truffle cannelloni

Quinoa with morels, roasted squash and toasted hazelnuts

Festive vegan special

Christmas dessert

Petit fours

Drinks

*1 glass of champagne, 1 half-bottle of wine (white or red) per adult,
mineral water*

Champagne

Lanson Black Label Brut

White wine

Sancerre AOC - Château de Sancerre - Cuvée du Connétable - Vallée de la Loire
or Chablis 1^{er} Cru AOC Côte de Léchet - Paul Aegerter - Burgundy

Red wine

Margaux - Baron de Brane - Bordeaux
or Cigalus Aude Hauterive - Gérard Bertrand - Languedoc - Demeter

Child Menu

Amuse bouche

Semi-smoked centre-cut of salmon, waffle and chive cream

Scallops with fromage frais and flat-leaf parsley ravioli

Veal medallions, polenta gratin, courgette stars

Cheese

Christmas dessert

Petit fours

Drinks

Vittel® or Minute Maid® Orange or Apple* or Cold drink*

**Made from concentrated fruit juice*



Auberge de Cendrillon

DISNEYLAND
PARIS





Menu Adulte

Mise en bouche

Foie gras d'oie, chutney de fruits exotiques et mandarine

Homard européen, riz soufflé et crémeux de chorizo ibérique

Champagne et granité de fruits au thym-citron

Lotte confite à l'huile d'olive des Baux de Provence,
purée de topinambour et caviar

Bœuf Waygu poêlé, carottes des sables fondantes et truffe noire

Fromages affinés des régions françaises

Dessert de Noël

Mignardises

Boissons

*1 coupe de champagne, 1 demi-bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte,
eau minérale*

Champagne
Dom Perignon 2008

Vin blanc

Sauternes AOC - Château Coutet - 1er Grand Cru Classé 2015
ou Chablis Grand cru AOC - Château Grenouilles 2016 - Bourgogne
ou Condrieu - Les Cassines - Paul Jaboulet Aîné 2016 - Vallée du Rhône

Vin rouge

Côte Rôtie - Les Jumelles - Paul Jaboulet Aîné 2016 - Vallée du Rhône
ou Saint Julien AOC - Château Talbot - Grand cru classé 2011- Bordeaux
ou Corton Grand Cru - Domaine Latour 2006 - Bourgogne

Menu Enfant

Mise en bouche

Foie gras d'oie aux baies rouges et tuile de fruits secs

Filet de bar au riz soufflé, légumes d'hiver et sauce vanille de Tahiti

Limonade et granité de fruits

Filet de bœuf, carotte des sables fondante, jus à la truffe noire

Fromage affiné

Dessert de Noël

Mignardises

Boissons

Vittel® ou Minute Maid® Orange ou Pomme* ou Boisson fraîche*

**Jus à base de concentré de fruits*

Adult Menu

Amuse bouche

Goose foie gras, exotic fruit and mandarin chutney

European lobster, puffed rice and cream of Iberian chorizo

Champagne with thyme lemon and fruit granita

Confit of monkfish in Baux de Provence olive oil,
Jerusalem artichoke and caviar purée

Pan-fried Waygu beef, fondant French sandy carrots and black truffle

French fully matured cheese

Christmas dessert

Petits fours

Drinks

1 glass of champagne, 1 half-bottle of wine (white or red) per adult, mineral water

Champagne
Dom Perignon 2008

White wine

Sauternes AOC - Château Coutet - 1er Grand Cru Classé 2015
or Chablis Grand cru AOC - Château Grenouilles 2016 - Burgundy
or Condrieu - Les Cassines - Paul Jaboulet Aîné 2016 - Vallée du Rhône

Red wine

Côte Rôtie - Les Jumelles - Paul Jaboulet Aîné 2016 - Vallée du Rhône
or Saint Julien AOC - Château Talbot - Grand cru classé 2011- Bordeaux
or Corton Grand Cru - Domaine Latour 2006 - Burgundy

Child Menu

Amuse bouche

Goose foie gras with red berries and dried fruit tuile biscuit

Fillet of bass with puffed rice, winter vegetables and Tahitian vanilla sauce

Lemonade with fruit granita

Fillet of beef, fondant French sandy carrot and black truffle jus

Matured cheese

Christmas dessert

Petits fours

Drinks

Vittel® or Minute Maid® Orange or Apple* or Cold drink*

**Made from concentrated fruit juice*

Menu Adulte Vegan

Mise en bouche

Légumes confits aux cèpes, vinaigrette à la mandarine

Cromesquis aux morilles

Champagne et granité de fruits au thym-citron

Tofu braisé à la betterave et légumes oubliés à l'huile de noisettes grillées

Lentilles corail aux asperges vertes et truffe noire, émulsion au soja

Spécialité végétale des fêtes

Dessert de Noël

Mignardises

Boissons

1 coupe de champagne, 1 demi-bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte, eau minérale

Champagne
Dom Perignon 2008

Vin blanc

Sauternes AOC - Château Coutet - 1er Grand Cru Classé 2015
ou Chablis Grand cru AOC - Château Grenouilles 2016 - Bourgogne
ou Condrieu - Les Cassines - Paul Jaboulet Aîné 2016 - Vallée du Rhône

Vin rouge

Côte Rôtie - Les Jumelles - Paul Jaboulet Aîné 2016 - Vallée du Rhône
ou Saint Julien AOC - Château Talbot - Grand cru classé 2011- Bordeaux
ou Corton Grand Cru - Domaine Latour 2006 - Bourgogne

Menu Enfant

Mise en bouche

Foie gras d'oie aux baies rouges et tuile de fruits secs

Filet de bar au riz soufflé, légumes d'hiver et sauce vanille de Tahiti

Limonade et granité de fruits

Filet de bœuf, carotte des sables fondante, jus à la truffe noire

Fromages affinés

Dessert de Noël

Mignardises

Boissons

Vittel® ou Minute Maid® Orange* ou Pomme* ou Boisson fraîche

*Jus à base de concentré de fruits

Vegan Adult Menu

Amuse bouche

Confit vegetables with ceps, mandarin vinaigrette

Morel croustilles

Champagne with thyme lemon and fruit granita

Braised tofu with beetroot and forgotten vegetables in roasted hazelnut oil

Red lentils with green asparagus and black truffle, soy emulsion

Festive vegan special

Christmas dessert

Petit fours

Drinks

1 glass of champagne, 1 half-bottle of wine (white or red) per adult, mineral water

Champagne
Dom Perignon 2008

White wine
Sauternes AOC - Château Coutet - 1er Grand Cru Classé 2015
or Chablis Grand cru AOC - Château Grenouilles 2016 - Burgundy
or Condrieu - Les Cassines - Paul Jaboulet Aîné 2016 - Vallée du Rhône

Red wine
Côte Rôtie - Les Jumelles - Paul Jaboulet Aîné 2016 - Vallée du Rhône
or Saint Julien AOC - Château Talbot - Grand cru classé 2011- Bordeaux
or Corton Grand Cru - Domaine Latour 2006 - Burgundy

Child Menu

Amuse bouche

Goose foie gras with red berries and dried fruit tuile biscuit

Fillet of bass with puffed rice, winter vegetables and Tahitian vanilla sauce

Lemonade with fruit granita

Fillet of beef, fondant French sandy carrot and black truffle jus

Cheese

Christmas dessert

Petit fours

Drinks

Vittel® or Minute Maid® Orange or Apple* or Cold drink*

**Made from concentrated fruit juice*



*The
Founders
Restaurant*



DISNEYLAND
PARIS



Menu Adulte

Tzatziki - Tarama aux œufs de saumon
Houmous de betterave - Houmous aux poivrons
Houmous aux olives - Houmous aux truffes
Caviar d aubergine
Basturma (viande de bœuf séchée aux épices arméniennes)
Viande de grisons - Foie gras de canard aux épices et compote de figue
Poivrons grillés et marinés - Salade de carottes au cumin et miel
Makanek (saucisses) - Terrine de saumon et poireaux

Soupe harira

Langoustines - Huîtres - Pince de tourteau - Bulots - Crevettes roses
Crevettes grises - Homard

Méchoui d'agneau au four
Chou farci de veau à l'orientale - Soudjouk arménien (saucisson de bœuf)
Pastilla de pigeon aux pignons de pin et jus corsé aux coings
Gambas aux épices d'Orient - Tajine de lotte aux olives
Tajine de joue de bœuf aux sept épices libanaises - Safiha d'agneau
Rikakats au fromage
Djoudjeh (kebab de poulet fermier mariné au yaourt et curcuma)
Falafel, sauce tahini

Légumes oubliés au curry et gingembre - Riz au safran
Poêlée de légumes grillés à la coriandre - Haricots verts aux amandes

Plateau de fromages affinés - Plateau de fromages tête de mickey

Bourma à la pistache - Corbeille de fruits secs à la pâte d'amande
Corne de gazelle - Beaj - Asabeh - Triangle pistache - Baklava
Corbeille de fruit frais - Bûche de Noël
Fontaine de chocolat, brochettes de fruits frais
Pain d'épice à l'orange - Sablé pistache - Salade d'orange à la cannelle
Semoule à la cardamome
Pyramide de macarons

Boissons

1 coupe de champagne, 1 demi-bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte, eau minérale

Champagne
Lanson Black Label Brut

Vin blanc
Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Bourgogne
ou Crozes Hermitage AOC - Les Jalets - P. Jaboulet Aîné - Vallée du Rhône

Vin rouge
Médoc AOC - Terrasse de la Jalle - Dourthe Terroirs d'Exception - Bordeaux
ou Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches- Paul Aegerter - Bourgogne

Menu Enfant

Hérisson de tomate et mozzarella di buffala
Kefta (boulette de viande)
Pâtes à la sauce tomate
Aiguillette de chapon

Boissons

Vittel® ou Minute Maid® Orange* ou Pomme* ou Boisson fraîche

*Jus à base de concentré de fruits

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant. Allergies alimentaires : malgré notre vigilance lors de la confection de nos plats, le risque d'éventuelles contaminations croisées ne peut être totalement écarté. Par ailleurs, nous ne pouvons aucunement garantir l'absence de contamination croisée lors de la mise à disposition sous forme de buffet.

Adult Menu

Tzatziki - Salmon tarama
Beetroot hummus - Pepper hummus
Olive hummus - Truffle hummus
Aubergine caviar
Basturma (dried cured beef with Armenian spices)
Swiss dried beef - Spiced duck foie gras with fig compote
Grilled and marinated peppers - Carrot, cumin and honey salad
Makanek (Lebanese sausages) - Salmon and leek terrine

Harira soup

Langoustines - Oysters - Crab claw - Whelks - Prawns
Shrimps - Lobster

Oven-roasted lamb mechoui
Middle Eastern cabbage stuffed with veal - Armenian sujuk (beef sausage)
Pigeon and pine nut pastilla with a rich quince jus
Shrimp with middle-east spices - Monkfish and olive tagine
Ox cheek and Lebanese seven spices tagine - Lamb sfiha
Cheese rikakats
Joojeh (farmhouse chicken kebab marinated in yoghurt and turmeric)
Falafel, tahini sauce

Forgotten vegetables with curry and ginger - Saffron rice
Grilled vegetable and coriander stir-fry - Green beans with almonds

Selection of mature cheese - Mickey's head cheese platter

Bourma pistachio - Basket of marzipan fruits
Gazelle horn - Beaj - Asabeh - Pistachio triangle - Baklava
Fresh fruit basket - Yule log
Chocolate fountain, fresh fruit skewers
Orange gingerbread - Pistachio shortbread - Orange and cinnamon salad
Cardamom semolina
Macaron pyramid

Drinks

1 glass of champagne, 1 half-bottle of wine (white or red) per adult, mineral water

Champagne
Lanson Black Label Brut

White wine
Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Burgundy
or Crozes Hermitage AOC - Les Jalets - P. Jaboulet Aîné - Vallée du Rhône

Red wine
Médoc AOC - Terrasse de la Jalle - Dourthe Terroirs d'Exception - Bordeaux
or Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches- Paul Aegerter - Burgundy

Child Menu

Tomato and mozzarella di buffala hedgehog
Kefta (minced meatballs)
Pasta in tomato sauce
Capon fillet

Drinks

Vittel® or Minute Maid® Orange or Apple* or Cold drink*

**Made from concentrated fruit juice*

Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes. Food allergies: despite the great care and attention we devote to the preparation of our dishes, the risk of cross-contamination cannot be ruled out.

In addition, we are unable to guarantee the absence of cross-contamination during buffet-style meals.



Disneyland
PARIS