



ADULTE / ADULT 37⁹⁹€

ENTRÉES / STARTERS

Crudités : carottes râpées, radis, concombre, tomate, asperge et haricot vert

Raw Salad: Grated Carrot, Radish, Cucumber, Tomato, Asparagus and Green Beans

Salade composée : salade de légumes grillés au pesto, salade de moules et crevettes à la tomate, salade d'avocat-crevettes et salade pommes de terre au hareng

Mixed Salad: Grilled Vegetable Salad with Pesto, Prawn, Mussel and Tomato Salad, Shrimp and Avocado, and Herring and Potato Salad

Charcuteries : jambon cru, rosette, terrine de lapin et beurre

Charcuterie: Cured Ham, Rosette sausage, Rabbit Terrine and Butter

Assiette de la Mer : saumon fumé, crevettes roses, verrine de crabe et sauce cocktail

Seafood Platter: Smoked Salmon, Prawns, Crab Cocktail

HALLOWEEN

Terrine de confit de canard au potiron, piment d'Espelette et coleslaw

Duck Confit and Pumpkin Terrine, Espelette Pepper and Coleslaw

Soupe de potiron / Pumpkin Soup

PLATS / MAIN DISHES

Poulet aux écrevisses et pommes de terre façon boulangère au paprika

Chicken with Crayfish and Scalloped Potatoes with Paprika

Poisson du jour et mélange de légumes à la crème d'ail

Fish of the Day and Vegetable Medley in a Garlic Cream Sauce

Tortelloni ricotta-épinards, sauce pistou

Spinach and Ricotta Tortelloni Pasta with Pistou Sauce

Emincé VEGAN aux champignons et légumes

VEGAN Mushroom and Vegetable Stir Fry

Suggestion du Chef / Chef's Suggestion

HALLOWEEN



Carré de porclet, farce trompette de la mort et potiron, sauce diable, poêlée de légumes aux couleurs d'Halloween et gnocchi de patates douces

Rack of Piglet, Horn of Plenty and Pumpkin Stuffing, Devil Sauce, Special Halloween Pan-fried Vegetables and Sweet Potato Gnocchi

DESSERTS

Assiette de fromages : Brie de Nangis, Cantal, fourme d'Ambert, chèvre, roquette et beurre

Cheese Platter: Brie de Nangis, Cantal, Fourme d'Ambert, Goat's Cheese, Rocket Leaves, Butter

Assiette de dégustation : tartelette Mickey, mousse nougat, craquant trois chocolats et entremet aux fruits rouges

Sweet Platter: Mickey Tartlet, Nougat Mousse, Three-chocolate Crunch and Red Fruit Dessert

Salade de fruits / Fruit salad

HALLOWEEN

Cupcake citrouille et épices, roulé à l'orange et ganache au chocolat, gâteau à la compotée d'orange et mousse au chocolat blanc et croustillant chocolat-noisette-brownies

Halloween: Spiced Pumpkin Cupcake, Orange and Chocolate Ganache Roulade, Orange Compote and White Chocolate Mousse Gâteau and Hazelnut-Brownie-Chocolate Dessert

MENU ENFANT CHILD MENU

25⁹⁹€

**Pour enfants âgés de 3 à 11 ans inclus
For children aged from 3 to 11**

**Vittel® (33 cl) ou/ou Minute Maid® Pomme*/Apple*
ou/ou Minute Maid® Orange* ou/ou Lait (20 cl) / Milk (20 cl)**

*Autre boisson fraîche (25 cl) sur demande en remplacement du produit proposé.
Other cold drink (25 cl) may replace similar item on request.*

Entrée au choix / Choice of Starter

Bouchées de poulet panées et mini gratin de pommes de terre
Breaded Chicken Nuggets and Mini Potato Gratin

Boulettes de bœuf, sauce tomate et riz basmati
Beef Meatballs, Tomato Sauce and Basmati Rice

Salmon, beurre blanc et duo de haricots
Salmon, Beurre Blanc and Duo of Beans

Pâtes "hantées" sauce tomate
"Haunted" Pasta with Tomato Sauce

Dessert au choix / Choice of Dessert

*Une glace peut être servie en remplacement des desserts proposés
Any of the dessert choices can be replaced by ice cream*



Célébrez votre ANNIVERSAIRE en notre compagnie et commandez votre dessert d'anniversaire en début de repas !

Dessert jusqu'à 8 personnes.

*Celebrate your BIRTHDAY with us. Don't forget to order your birthday dessert before your meal!
Dessert for up to 8 people.*

35€

*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.
If you suffer from food allergies, a Cast Member will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes.*

BOISSONS FRAÎCHES / COLD DRINKS

	(33 cl)
Coca-Cola®	5,10 €
Coca-Cola® Sans Sucres	5,10 €
Fanta® orange sans sucres	5,10 €
Sprite® sans sucres	5,10 €
Fuze Tea®	5,10 €

JUS DE FRUITS / FRUIT JUICES

	(20 cl)
Minute Maid® Orange* / Orange*	4,60 €
Minute Maid® Pomme* / Apple*	4,60 €

*jus à base de concentré de fruits / made from concentrated fruit juice

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

	(50 cl)	1994 Ml (100 cl)
Vittel®	4 €	5 €
S.Pellegrino®	4,50 €	5,50 €
Perrier® Fines Bulles	4,50 €	5,50 €

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

proposées par
featuring **Segafredo** 

Espresso 100% arabica	3 €
Décaféiné / Decaffeinated	3 €
Double Espresso 100% arabica	4 €
Café au lait 100% arabica / Coffee with Milk	4 €
Cappuccino 100% arabica	4 €
Boisson lactée cacaotée / Chocolate with Milk	4 €
Thé / Tea	4 €
Infusion / Herbal Tea	4 €
Lait froid demi-écrémé / Cold Milk, semi-skimmed	3 €

BIÈRE PRESSION / DRAUGHT BEER

	(25 cl)	(50 cl)
1664® Premium	5,50 €	8 €

BIÈRES BOUTEILLE / BOTTLED BEERS

Grimbergen d'Abbaye (33 cl)	7 €
Finnbarra Irish Craft Cider (33 cl)	6,50 €

CHAMPAGNE & EFFERVESCENT /

EFFERVESCENT

	(15 cl)	(75 cl)
Tsarine Cuvée Premium	12 €	52 €
Italie : Spumante Prosecco DOC		24 €

APÉRITIFS & KIRS / APÉRITIFS

Martini Bianco (6 cl)	7,50 €
Ricard (4 cl)	7,50 €
Kir Cassis (15 cl)	7,50 €
(Bourgogne Aligoté, crème de cassis / blackcurrant liquor)	
Kir Royal Cassis (15 cl)	12 €
(Champagne Tsarine Brut, crème de cassis / blackcurrant liquor)	

EAUX DE VIE / SPIRITS

Vodka Grey Goose (4 cl)	11 €
Gin Bombay Sapphire (4 cl)	11 €
Whisky William Lawson's (4 cl)	9 €

COCKTAIL PREMIUM

Blue «Glow-Tiny» by SKYY VODKA	15,50 €
Vodka Skyy Infusions Citrus, crème de pêche, liqueur de curaçao	
bleu, jus d'ananas, glaçon lumineux souvenir à emporter	
Skyy Infusions Citrus vodka, peach liqueur, blue curaçao liquor,	
pineapple juice with a souvenir glow cube	

COCKTAILS ANS ALCOOL / NON-ALCOHOLIC

Tropical Boat	10 €
Jus d'ananas, nectars de goyave et de mangue et sirop de cerise	
Pineapple juice, guava and mango nectars and cherry syrup	

VINS / WINE

Blancs / White

Vallée de la Loire - Sancerre AOC

Château de Sancerre - Sauvignon Blanc

(15 cl) 11 €	(37,5cl) 27 €	(75 cl) 43 €
--------------	---------------	--------------

Bordeaux AOC - Entre Deux Mers - Cuvée Clémence

(15 cl) 8 €	(75 cl) 28 €
-------------	--------------

Cuvée Disneyland® Paris - Château Hôpital

Grande réserve - Côteaux du Languedoc AOP

(15 cl) 9 €	(75 cl) 37 €
-------------	--------------

Chablis AOC - « La Pierrelée » La Chablisienne

(37,5 cl) 27 €	(75 cl) 43 €
----------------	--------------

Naturalys - Pays d'Oc IGP

Réserve spéciale Chardonnay	(75 cl) 28 €
-----------------------------	--------------

Muscadet De Sèvre et Maine sur Lie

Baronne du Cléray AOP	(75 cl) 28 €
-----------------------	--------------

Rosés / Rosé

Côtes de Provence AOC - Prestige de Minuty

(15 cl) 10 €	(50cl) 26 €	(75 cl) 37 €
--------------	-------------	--------------

JOA - AOP Languedoc - G. Bertrand

(15 cl) 9 €	(75 cl) 35 €
-------------	--------------

Pays d'Oc IGP - Gris blanc

(75 cl) 24 €

Rouges / Red

Bordeaux AOC - Mouton Cadet

Baron Philippe de Rothschild

(15 cl) 10 €	(37,5cl) 23 €	(75 cl) 37 €
--------------	---------------	--------------

Pays d'Oc IGP - Merlot - Réserve spéciale

(15 cl) 8 €	(75 cl) 28 €
-------------	--------------

Cuvée Disneyland® Paris - Château Hôpital

Grande réserve - Côteaux du Languedoc AOP

(15 cl) 9 €	(75 cl) 37 €
-------------	--------------

Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches

P. Aegerter	(37,5cl) 23 €	(75 cl) 37 €
-------------	---------------	--------------

Côtes du Rhône AOC - «Parallèle 45»

P. Jaboulet Aîné	(37,5cl) 18 €	(75 cl) 28 €
------------------	---------------	--------------

Chinon AOC - Les gravières - Couly Dutheil

(37,5cl) 18 €	(75 cl) 28 €
---------------	--------------