



MENU DU GHÊNE ROYAL

Entrée, Plat & Dessert 100 €
Starter, Main Course & Dessert

ENTRÉES / STARTERS

- Velouté de courgettes**, taboulé de chou au tagète, beignet de gombos et épices colombo **VEGAN**
Courgette velouté, cauliflower tabbouleh with marigolds and a Colombo-spiced okra fritter
- ou Tataki de thon rouge au sésame**, salade au daïkon et wakamé, chutney d'ananas aux baies de Sichuan
or Bluefin tuna tataki with sesame seeds, daikon and wakame salad, pineapple and Sichuan peppercorn chutney
- ou Salade de la cueillette**
Fruits et légumes crus et en pickles, viande des Grisons, fromage tête de moine, sauce au vinaigre de framboises et pignons de pin
or Swiss salad
Raw and pickled fruit and vegetables, Grisons cured beef, Tête de Moine cheese, raspberry vinegar dressing and pine nuts
- ou Mousse d'avocat relevée au gingembre**, tartare de mangue et crumble aux graines de courges, crème perlée à l'huile d'aneth **Veggie**
or Avocado and ginger mousse, mango tartare and pumpkin seed crumble with creamy dill oil sauce

PLATS / MAIN COURSES

- Dorade royale**, sauce vanillée au combava, purée de patates douces et pakchoï braisé
Gilthead seabream, kaffir lime and vanilla sauce, sweet potato purée and braised bok choy
- ou Pintade rôtie aux saveurs orientales**, fruits secs et citron confit
or North African-style roast guinea fowl with dried fruits and lemon confit
- ou Pièce de bœuf et confit aux oignons**, sauce vin rouge et pommes paillason au comté AOP et au thym
or Steak with onion confit, red wine sauce, potato pancake with Comté AOP and thyme
- ou Filet aux protéines de soja et pois**, chapelure aux herbes et bouillon à l'ail noir, poêlée d'orge aux champignons et blettes parfumée à la truffe et espuma à la bière **VEGAN**
or Soy and pea fillet, herb crust and black garlic broth, pan-fried barley with mushrooms, chard and truffle, beer foam

DESSERTS

- Entremets ganache vanillée**, insert framboise et croustillant praliné¹
Vanilla ganache mousse cake, raspberry insert, crispy praline¹
- ou Fruits exotiques à l'aloe vera en salade**, émulsion coco **VEGAN**
or Tropical fruit and aloe vera salad, coconut emulsion
- ou Entremets chocolat blanc**, ananas-passion, amande et noix de coco¹
or White chocolate, pineapple-passion fruit, almond and coconut **mousse cake¹**
- ou Soufflé glacé au marc de champagne** **Veggie**
or Marc de champagne frozen soufflé

PETIT DÉJEUNER / BREAKFAST

JUSQU'À 11H30 - UNTIL 11:30AM

MENU ADULTE / ADULT MENU 60 €

- Croissant¹ et petit pain
Beurre, miel
Abricots mijotés au sucre de canne
et préparation de fraise au sucre de canne
Jus d'orange frais ou jus de pomme
Boisson chaude
et
- Formule salée** : Saumon fumé, crème à l'aneth sur pain nordique, Comté AOP 12 mois, jambon cuit en chiffonade.
Œuf mollet, English muffin, bacon de bœuf et sauce hollandaise
- ou Formule sucrée** : Coupe de fruits.
Pancakes¹, myrtilles et sirop d'érable
- ou** **VEGAN** **Formule Vegan** : Tofu soyeux aux noix de cajou, banane, kiwi et fruits frais.
Muesli sans gluten et baies de goji.
Omelette végétale à la ciboulette, champignons et tomates

- Croissant¹ and bread roll
Butter, honey
Stewed apricots in cane sugar
and strawberry preserve with cane sugar
Fresh orange juice or apple juice
Hot drink
and
- Savory option**: Smoked salmon and dill cream on Nordic bread, 12-month-aged Comté AOP, thinly-sliced cooked ham, Soft-boiled egg, English muffin, beef bacon and hollandaise sauce
- or Sweet option**: Seasonal fruit salad, Pancakes¹, blueberries and maple syrup
- or** **VEGAN** **Vegan option**: Silken tofu with cashew nuts, banana, kiwi and other fresh fruit, Gluten-free muesli and goji berries
Plant-based omelette with mushrooms, tomatoes and chives

MENU DE L'ORME PRINGIER

POUR ENFANTS ÂGÉS DE 3 À 11 ANS / FOR CHILDREN AGES 3 TO 11

Entrée, Plat, Dessert & Boisson 50 €
Starter, Main Course, Dessert & Drink

- Vittel® 33 cl ou Jus d'orange ou de pomme 25 cl ou Lait 20 cl
Vittel® 33 cl or Orange or apple juice 25 cl or Milk 20 cl
- Autre boisson fraîche 25 cl sur demande et en remplacement du produit proposé
Other cold drink 25 cl on request and replacing the product offered

ENTRÉES / STARTERS

- Velouté de petits pois** et beignet de gombos **VEGAN**
Green pea velouté and okra fritter
- ou Roulé d'œuf aux légumes** en mayonnaise et pastrami
or Rolled vegetable omelette with mayonnaise and pastrami
- ou Rillettes de poissons et saumon fumé** et sauce cocktail
or Fish rillettes with smoked salmon and cocktail sauce

PLATS / MAIN COURSES

- Pâtes conchiglie**, ricotta, sauce aux tomates rouges et jaunes
Conchiglie pasta with ricotta cheese, red and yellow tomato sauce
- ou Filet d'églefin**, sauce aux agrumes, purée de carottes jaunes et chou-fleur violet
or Haddock fillet with citrus sauce, yellow carrot purée and purple cauliflower
- ou Effiloché de poulet** et pommes de terre écrasées au beurre, jus et mouillettes
or Pulled chicken with buttery mashed potato, pan jus and toast soldiers

DESSERTS

- Moelleux aux amandes**, mousse chocolat blanc et insert myrtilles¹
Almond sponge cake with white chocolate mousse and blueberry centre
- ou Tartelette aux fruits du moment** et mousse au mascarpone
or Seasonal fruit tartlet and mascarpone mousse
- ou Mousse chocolat au lait** et feuilleté caramélisé
or Milk chocolate mousse and caramelised puff pastry

MENU ENFANT / CHILDREN'S MENU 48€

POUR ENFANTS ÂGÉS DE 3 À 11 ANS / FOR CHILDREN AGES 3 TO 11

- Croissant¹ et petit pain / Croissant¹ and bread roll
Beurre, miel / Butter, honey
Abricots mijotés au sucre de canne
et préparation de fraise au sucre de canne
Stewed apricots in cane sugar
and strawberry preserve with cane sugar
Jus d'orange frais ou jus de pomme
Fresh orange juice or apple juice
Boisson chaude² / Hot drink²
et
- Jambon cuit en chiffonade, Kiri® et œufs brouillés
Thinly-sliced cooked ham with Kiri® and scrambled eggs
ou Coupe de fruits, pancake¹ et sauce chocolat
Sélection de céréales sur demande
or Seasonal fruit salad, pancake¹ and chocolate sauce
Selection of cereals available on request

BOISSONS FRAÎCHES / GOLD DRINKS

Coca-Cola Original 33 cl	6 €
Coca-Cola Zéro Sucres 33 cl.....	6 €
Sprite 25 cl.....	6 €
Fanta Orange 25 cl	6 €
FuzeTea Pêche Intense 25 cl.....	6 €
FuzeTea Peach Black Tea	

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS **LAVAZZA**

Espresso 100% Arabica	3,8 €
Café au lait / Coffee with milk.....	5,5 €
Chocolat chaud / Hot chocolate	5,5 €

VINS, CHAMPAGNE & VIN EFFERVESCENT WINE, CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

Blanc / White	15 cl	75 cl
AOC Cheverny - Château de Chambord		
Sauvignon Blanc - bio	10 €	43 €
Rosé		
AOP Côtes de Provence - Minuty - Prestige rosé	8,5 €	38 €
Rouge / Red		
AOC Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits - Pierre Maizière	10 €	43 €
Edition Spéciale Disneyland® Paris - Pierre Mignon Grande Réserve - brut .	87 €	
Italie : DOC Prosecco Extra Dry	34 €	

1 - produit décongelé / defrosted product 2 - hors boissons à base de café / excluding coffee drinks - veggie = végétarien
Un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats est disponible, n'hésitez pas à vous signaler et à le demander à l'un de nos Cast Members
A list of the allergens present in our dishes is available upon request with any of our Cast Members; please make a Cast Member aware of any allergies you may have
Prix nets / Tax included - Eau potable à votre disposition / drinking water available - ©Disney – 02/26