



Menu Remy € 31,99

Voorgerecht en Hoofdgerecht
(drank niet inbegrepen)

Menu Emile € 39,99



Voorgerecht, Hoofdgerecht en Nagerecht
Wijn inbegrepen € 54,99

Voorgerecht

Gemengde salade met kaas, artisjokken harten,
gekonfijte tomaten, geraspte bieten

Prestige de Minuty – AOC Côtes de Provence (8 cl)

Hoofdgerechten

Gegrild rundvlees, ratatouille en frites

Keuze uit de volgende sauzen : van de Chef, Meaux mosterd met estragon, Brie of Béarnaise saus
of

Geroosterde kabeljauw, ratatouille,
aardappelpuree met olijfolie en witte botersaus
of

 Groentestoofpotje met tofoe en witte boontjes

Kaas of Nagerechten (€ 8,99 “à la carte”)

Brie de Meaux direkt vanaf de boer (Ferme des Trente Arpents,
een domein van Rothschild) met gelei van wijngaard

of Gusteau's Dessert
of Chocolademousse

of Fruitsalade (zonder toegevoegde suikers)

of Appeltaartje

of Tiramisú

of Chocoladetaart met vanilla saus

Champagne Brut Lanson – Cuvée Disneyland Paris (10 cl)

of Sainte-Croix-du-Mont - Château Les Arroucats (8 cl)



Suggestie voor vegetariërs

Beste bezoeker, indien u een allergie heeft, kunt u zich wenden tot één van onze personeelsleden voor een informatieboekje over de aanwezigheid van allergenen in onze gerechten.

Menu Linguini € 47,99

Voorgerecht en Hoofdgerecht
(drank niet inbegrepen)

Menu Gusteau € 59,99



Voorgerecht, Hoofdgerecht en Nagerecht

Wijn inbegrepen € 74,99

Voorgerecht

Eendenlever, jam van paarse vijgen,
geroosterd notenbrood en salade

Sainte-Croix-du-Mont - Château Les Arroucats (8 cl)

Hoofdgerechten

Ossenhaas (circa 250 g), ratatouille 'premium'
en gegratineerde aardappeltjes met Brie kaas

Keuze uit de volgende sauzen : van de Chef, Meaux mosterd met estragon, Brie of Béarnaise saus
of

Zeebaarsfilet, ratatouille 'premium',
aardappelpurée met olijfolie en boleten, champagne saus
of

✓ Stoofpotje met ravioli, gekonfijte tomaten, olijfolie uit Baux de Provence,
verse salie uit de groentetuin van Remy en ratatouille 'premium'

Château de Sancerre – Sancerre AOC (8 cl)
of Cuvée Bistrot Chez Rémy – Fleur de Roc – Saint-Émilion AOC (8 cl)

Kaas of Nagerechten (€ 13,99 "à la carte")

Délice de Favières (Romige Brie, gevuld met truffels,
van de « Ferme des Trente Arpents - Domein van Rothschild »)
of Warme tarte Tatin met vanillesaus

Champagne Brut Lanson – Cuvée Disneyland Paris (10 cl)



Suggestie voor vegetariërs

De « zelfgemaakte » schotels zijn ter plaatse vervaardigd met rauwe producten.

Menu voor de Kleine Chef € 17,99

Voor kinderen van 3 t/m 11 jaar



Voorgerecht, Hoofdgerecht, Nagerecht
en Vittel® (33 cl) of Minute Maid® Sinaasappel* of Appel*
of Melk (20 cl)

Op verzoek kan een andere frisdrank (25 cl) worden
gekozen i.p.v. van het aangeboden product

*Ik heb mijn eerste ratatouille
bereid voor de culinaire criticus Anton Ego.
Het is zijn lievelingsgerecht en het staat
hier op het menu sinds de opening!*

Chef Remy

Voorgerecht

Dipgroenten met kaassaus

Hoofdgerechten

Spiesje van kip, ratatouille en frites
of

 Linguine met tomatensaus en ratatouille

Nagerechten

Éclair (gevuld soesje) van Remy met chocolade en hazelnoot
of Kwark met fruit (zonder toegevoegde suiker)



Vier samen met ons uw verjaardag en bestel aan
het begin van de maaltijd uw verjaardagsdessert!

Nagerecht voor maximaal 8 personen

€ 29,00

Prijzen inclusief BTW en bediening

 Suggestie voor vegetariërs

Beste bezoeker, indien u een allergie heeft, kunt u zich wenden tot één van onze personeelsleden voor een informatieboekje
over de aanwezigheid van allergenen in onze gerechten.

Menu voor de Kleine Gourmet € 31,99

Voor kinderen van 3 t/m 11 jaar



Voorgerecht, Hoofdgerecht, Nagerecht
en Vittel® (33 cl) of Minute Maid® Sinaasappel* of Appel*
of Melk (20 cl)

Op verzoek kan een andere frisdrank (25 cl) worden gekozen
i.p.v. van het aangeboden product

Voorgerecht

Schotel van gerookte zalm met Quark en toast
of
Dipgroenten met kaassaus

Hoofdgerechten

Gegrild rundvlees, saus van Parijse champignons
en aardappelpuree met olijfolie
of
Geroosterde kabeljauw en ravioli gevuld
met ratatouille, tomatensaus

Nagerechten

Chocolademousse
of Fruitsalade (zonder toegevoegde suikers)



De « zelfgemaakte » schotels zijn ter plaatse vervaardigd met rauwe producten

*Uit geconcentreerd vruchtensap.