



# California Grill

*« Vers en eenvoudig, dat zijn de sleutelwoorden van de Californische keuken, een multiculturele verzameling van Aziatische, Spaanse en Europese invloeden.*

*Geheel in deze stijl en met een selectie van de beste Franse en Europese regionale producten hebben we deze kaart samengesteld, opdat u geniet van een heerlijke culinaire ervaring.*

*Smakelijk eten!»*

*Laurent Lesage  
Chef-kok van California Grill*

# “Om te beginnen...”

Eendenlever met chardonnay en 4 specerijen, saus van mango en zelfgemaakte brioche 30 €

✔ In olijfolie gebakken gevulde artisjokken in poivradesaus, gekonfijte tomaat, olijven uit Nice en tafelzuur van groenten 20 €

Carpaccio van bietjes met verse Sainte-Maure-geitenkaasrolletjes en gemengde salade met een champagnevinaigrette 20 €

✔ Velouté van eekhoortjesbrood met kastanjeschilfers, espuma van kruiden 27 €

Gepocheerde langoustines met een zachte saus van watermeloen en gegrilde citroen 30 €

«Tiger salad»:

Tempura van kreeft, pittig rundvlees, Aziatische groenten, cocos-limoendressing 35 €  
*Specialiteit van restaurant Napa Rose, Disneyland Resort, Californië*

Ravioli gevuld met Sainte-Maure-geitenkaas in een tomatenbouillon met groenten en kruiden 30 €  
*Specialiteit van restaurant California Grill, Walt Disney World, Florida*

Tempura van medium gegaarde Schotse Label Rouge-zalm met een sorbet van yuzu en wasabi 27 €

Krabkoekje, avocadosalsa en rode ui, knoflookmayonaise met espelettepeper 35 €  
*Als typisch gerecht van vele Amerikaanse kuststaten gaat de Krabkoek terug naar de periode van de eerste Britse kolonisten die het idee hadden opgevat om het rundvlees in hun traditionele 'pies' te vervangen door een ingrediënt dat langs de kust veel meer voorkomt: de krab!*

Taartje van gerookte eend, vinaigrette van seizoenschampignons 27 €

✔ Suggestie voor vegetariërs

De “zelfgemaakte” schotels zijn ter plaatse vervaardigd met rauwe producten.  
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.

# “Maar er is meer...”

Gebakken tarbotfilet, risotto met morieljes,  
ragout van ouderwetse groenten met wijn uit Californië 56 €

Enkelzijdig gebakken kabeljauw, bonen uit Tarbes,  
emulsie van kokosmelk en kafferlimoen 50 €

Europese kreeft, macaroni met kaas, kreeftensaus en wortel- en courgettebolletjes 66 €

*Macaroni met kaas: bedacht in Italië in de 13e eeuw, en in 1789 in de Verenigde Staten geïntroduceerd door Thomas Jefferson bij zijn terugkeer na zijn Amerikaans ambassadeurschap in Parijs. Toen Jefferson in 1801 tot president van de Verenigde Staten werd gekozen, kwam Mac 'n' Cheese zelfs op het menu in het Witte Huis!*

Aan het spit gegrilde bresse-kip, krieltjes, gebakken worteltjes  
en een saus van geroosterde pecannoten 56 €

Filet mignon van scharrelvarkensvlees gekonfijt met citroen, satésaus en chips  
van Iberische lomo, geroosterde aardappeltjes en geraspte truffel 50 €

Geroosterde kalfslende met sakérijst, shemejipaddesoelen en groenten 56 €

Gegrilde Angusfilet, polenta met Cheddar AOP 12 maanden en geroosterde  
eekhoortjesbrood, saus van Cabernet Robert Mondavi 56 €

Eendenborst uit Challans met gember en paksoy,  
rode rijst uit de Camargue met 5 kruiden en hoisinsaus 56 €

🌱 In honing geglaceerde daikon van Disneyland Paris,  
rode quinoa met marcona-amandelen 42€

🌱 Suggestie voor vegetariërs

De “zelfgemaakte” schotels zijn ter plaatse vervaardigd met rauwe producten.  
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.

# “Voor de lekkere trek”

Ensemble van gerijpte kazen geselecteerd 25 €



Violetkleurige vijgen geroosterd in honing van Disneyland Paris en boter van Isigny, mascarponeroom met Bourbonvanille 25 €

Cheesecake van citroen, mangocoulis en meringue met kafferlimoen 28 €

*De cheesecake vindt zijn oorsprong in het oude Griekenland, waar hij werd geserveerd aan atleten van de eerste Olympische Spelen. Populair gemaakt in Europa door de Romeinen deed de cheesecake enkele eeuwen later zijn intrede in de Verenigde Staten met de eerste immigranten.*

*Het recept is in de loop der eeuwen veranderd maar het duurde nog tot de ontdekking van roomkaas in 1872 dat de cheesecake de bekende structuur kreeg die we nu kennen.*

Variatie van sorbets van seizoensvruchten 20 €

Taartje van gekonfijnte kastanjes en Conferencepeer gekarameliseerd in basterdsuiker 28 €

Lingot van gesmolten pure chocolade, mandarijn en zandtaartcroutons 25 €

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

Nagerecht voor maximaal 8 personen

35 €

De “zelfgemaakte” schotels zijn ter plaatse vervaardigd met rauwe producten.  
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.

# Tinkerbellenmenu

*Voorgerecht, Hoofdgerecht en Nagerecht*

90 €

*Wijn inbegrepen 115 €*

Eendenlever met chardonnay en 4 specerijen, saus van mango en zelfgemaakte brioche  
Tempura van medium gegaarde Schotse Label Rouge-zalm met een sorbet van yuzu en wasabi

✓ Velouté van eekhoortjesbrood met kastanjeschilfers, espuma van kruiden

Gepocheerde langoustines met een zachte saus van watermeloen en gegrilde citroen

*Château Coutet 1er Grand Cru Classé de Sauternes (8 cl)*  
*of Sebastiani vineyards, Chardonnay, Sonoma County (8 cl)*  
*of Château de Sancerre (8 cl)*



Gebakken tarbotfilet, risotto met morieljes, ragout van ouderwetse groenten met wijn uit Californië

Gegrilde Angusfilet, polenta met Cheddar AOP 12 maanden en geroosterde eekhoortjesbrood,  
saus van Cabernet Robert Mondavi

Eendenborst uit Challans met gember en paksoy,  
rode rijst uit de Camargue met 5 kruiden en hoisinsaus

*Chablis 1er Cru AOC «Côte de Lechet» Jean-Luc & Paul Aegerter (8 cl)*  
*of Louis M Martini, Cabernet Sauvignon, Napa Valley (8 cl)*  
*of Cigalus Aude Haute Rive, G. Bertrand (8 cl)*



Ensemble van gerijpte kazen geselecteerd

Cheesecake van citroen, mangocoulis en meringue met kafferlimoen

Variatie van sorbets van seizoensvruchten

Taartje van gekonfijnte kastanjes en Conferencepeer gekarameliseerd in basterdsuiker

*Champagne Lanson cuvée Disneyland Paris «brut» (10 cl)*  
*of Vin doux naturel, Rivesaltes AOP (6 cl)*

✓ Suggestie voor vegetariërs

De "zelfgemaakte" schotels zijn ter plaatse vervaardigd met rauwe producten.  
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.

Netto prijs



# Menu Premium

alleen voor houders van een Premium-voucher

*Voorgerecht, Hoofdgerecht, Nagerecht en Drinkje*

Taartje van gerookte eend, vinaigrette van seizoenschampignons

- ✔ In olijfolie gebakken gevulde artisjokken in poivradesaus, gekonfijte tomaat, olijven uit Nice en tafelzuur van groenten

Carpaccio van bietjes met verse Sainte-Maure-geitenkaasrolletjes en gemengde salade met een champagnevinaigrette



Enkelzijdig gebakken kabeljauw, bonen uit Tarbes, emulsie van kokosmelk en kafferlimoen

Filet mignon van scharrelvarkensvlees gekonfijt met citroen, satésaus en chips van Iberische lomo, geroosterde aardappeltjes en geraspte truffel

- ✔ In honing geglaceerde daikon van Disneyland Paris, rode quinoa met marcona-amandelen



Ensemble van rijpe kazen geselecteerd

Lingot van gesmolten pure chocolade, mandarijn en zandtaartcroutons

Variatie van sorbets van seizoensvruchten

- ✔ Suggestie voor vegetariërs

De "zelfgemaakte" schotels zijn ter plaatse vervaardigd met rauwe producten. 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.

# Winery Menu

*Voorgerecht, Hoofdgerecht en Nagerecht*

70 €

Taartje van gerookte eend, vinaigrette van seizoenschampignons

- ✓ In olijfolie gebakken gevulde artisjokken in poivradesaus, gekonfijte tomaat, olijven uit Nice en tafelzuur van groenten

Carpaccio van bietjes met verse Sainte-Maure-geitenkaasrolletjes en gemengde salade met een champagnevinaigrette



Enkelzijdig gebakken kabeljauw, bonen uit Tarbes, emulsie van kokosmelk en kafferlimoen

Filet mignon van scharrelvarkensvlees gekonfijt met citroen, satésaus en chips van Iberische lomo, geroosterde aardappeltjes en geraspte truffel

- ✓ In honing geglaceerde daikon van Disneyland Paris, rode quinoa met marcona-amandelen



Ensemble van gerijpte kazen geselecteerd

Lingot van gesmolten pure chocolade, mandarijn en zandtaartcroutons

Variatie van sorbets van seizoensvruchten

- ✓ Suggestie voor vegetariërs

De "zelfgemaakte" schotels zijn ter plaatse vervaardigd met rauwe producten. 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.

# Kindermenu

Voor kinderen van 3 t/m 11 jaar

*Voorgerecht, Hoofdgerecht, Nagerecht  
en Vittel<sup>®</sup> (50 cl) of Minute Maid<sup>®</sup> Sinaasappel\* of Appel\* of Melk (20 cl)*

Op verzoek kan een andere frisdrank (25 cl) worden gekozen

*\*uit geconcentreerd vruchtensap*

36 €



## Menu Disney Check

Knapperig groententuintje met kwarkdip

Pasta Cellentani, tomatensaus  
of Vers gevangen vis, seizoensgroenten en Thaise rijst

Fruit van het seizoen

*Vittel (33 cl)*

*Dit menu (zonder wijziging) bevat ten minste 2 porties fruit en groenten en is arm aan verzadigde vetten*

*of*

Knapperig groententuintje met kwarkdip

Tomatensoep, tosti met Cheddarkaas



Cellentanipasta met saus naar keuze: botersaus, tomatensaus of kaassaus

Aan het spit gegrilde Bresse-kip, seizoensgroenten, krieltjes en fruit

Ossenhaas, seizoensgroenten, Parijse aardappeltjes en fruit

Vers gevangen vis, seizoensgroenten, Thaise rijst en fruit



Fruit van het seizoen

Dessert van het moment

Netto prijs



# *Fijnproeversmenu*

130 €

*Proef de heerlijkste gerechten van ons restaurant in de vorm van een fijnproeversmenu, samengesteld door onze chef-kok Laurent Lesage*

*Voor vragen kunt u terecht bij onze bediening*



*Het menu bestaat uit:*

Amuse

Voorgerecht

Warm voorgerecht

Vis

Vlees

Kaas

Nagerecht

Zoete lekkernijen