

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 California Grill*

“Om te beginnen...”

Eendenterrine met morieljes, pittige perenchutney met uien 30 €

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

Gebakken 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.

Netto prijs

“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 eekhoorntjesbrood,
saus van Cabernet Robert Mondavi 56 €

Geroosterde boeren eendenfilet uit Challans, hoisinsaus, rode rijst uit de Camargue,
gebakken groenten met knoflook en jonge scheuten van kruiden 56 €

🌱 In honing geïsoleerde 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”

Onze kaaskar met gerijpte kazen 25 €



Amandelgebakje met pistache, clementine, slagroom en een sausje van citrusvruchten 25 €

Citroen cheesecake, zwarte bessencoulis, citroenroom en bosbes 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 €

Bol van intens pure chocolade, vloeiend hart van witte chocolade, financier van groene thee Matcha en frambozen gemarineerd in tijm-citroen 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 €

Eendenterrine met morieljes, pittige perenchutney met uien

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 1^{er} 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

Geroosterde boeren eendenfilet uit Challans, hoisinsaus, rode rijst uit de Camargue,
gebakken groenten met knoflook en jonge scheuten van kruiden

Chablis 1^{er} Cru AOC «Fourchaume» Domaine Laroche (8 cl)
of Louis M. Martini, Cabernet Sauvignon, Napa Valley (8 cl)
of Cigalus Aude Haute Rive, G. Bertrand (8 cl)



Onze kaaskar met gerijpte kazen

Citroen cheesecake, zwarte bessencoulis, citroenroom en bosbes

Variatie van sorbets van seizoensvruchten

Taartje van gekonfijnte kastanjes en Conferencepeer gekarameliseerd in basterdsuiker

Champagne Lanson Black Label «brut» (10 cl)
of Vin doux naturel, Rivesaltes AOP (8 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

Gebakken 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 geïsoleerde daikon van Disneyland Paris, rode quinoa met marcona-amandelen



Onze kaaskar met gerijpte kazen

Bol van intens pure chocolade, vloeiend hart van witte chocolade, financier van groene thee Matcha en frambozen gemarineerd in tijm-citroen

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.

Netto prijs

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

Gebakken 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



Onze kaaskar met gerijpte kazen

Bol van intens pure chocolade, vloeiend hart van witte chocolade, financier van groene thee Matcha en frambozen gemarineerd in tijm-citroen

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.

Netto prijs

Kindermenu

Voor kinderen van 3 t/m 11 jaar

Voorgerecht, Hoofdgerecht, Nagerecht
en Vittel[®] (50 cl) of Minute Maid[®] Sinaasappel* of Appel* of Melk (20 cl)

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

*uit geconcentreerd vruchtensap

38 €

 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, groenten van het moment, Thaise rijst en fruit



 Fruit van het seizoen

Dessert van het moment

 Dit menu (zonder wijzigingen) bevat minstens 2 porties fruit en groenten, en is arm aan verzadigde vetten.

Fijnproeversmenu

130 €

*Proef de heerlijkste gerechten van ons restaurant
in de vorm van een fijnproeversmenu,
samengesteld door onze chef-kok Laurent Lesage
(geserveerd voor de hele tafel)*

Voor vragen kunt u terecht bij onze bediening



Het menu bestaat uit:

Amuse

Voorgerecht

Warm voorgerecht

Vis

Vlees

Kaas

Nagerecht