



ADULTE / ADULT

Avec Boisson fraîche (33 cl) ou Eau minérale (50 cl)

With Cold Drink (33 cl) or Mineral Water (50 cl)

ENTRÉES / STARTERS

- 1 **Crudités : carottes râpées, concombre, tomate, asperge et haricot vert**
Grated Carrot, Cucumber, Tomato, Asparagus and Green Beans
- 2 **Salade composée : salade de légumes grillés au pesto, salade de moules à la tomate, salade d'avocat-crevettes et pommes de terre au hareng**
Grilled Vegetables Salad with Pesto, Tomato Mussels Salad, Shrimp-Avocado and Herring Potatoes Salad
- 3 **Charcuteries : jambon cru, rosette, terrine de lapin et beurre**
Raw Ham, Rosette, Rabbit Terrine and Butter
- 4 **Assiette de la Mer : saumon fumé, crevettes roses et bulots**
Smoked Salmon, Prawns and Whelks
- 5 **Jungle : soupe de lentilles corail**
Coral Lentil Soup

PLATS / MAIN DISHES



- 6 **Poulet aux écrevisses et pommes de terre façon boulangère au paprika**
Chicken with Crayfish and Baked Potatoes with Paprika



- 9 **Tortelloni ricotta-épinards, sauce pistou**
Ricotta-Spinach Tortelloni Pasta, Pistou Sauce



- 7 **Sauté de porc à la moutarde et courgettes aux épices**
Sauteed Pork with Mustard and Zucchini with Spices



- 10 **Emincé Vegan aux champignons**
Vegan Chili and Rice



- 8 **Poisson du jour et mélange de légumes à la crème d'ail**
Fish of the Day and Mixed Vegetables with Garlic Cream



- 11 **Jungle : curry d'agneau aux épinards, riz basmati, curry de légumes et pain naan**
Lamb & Spinach Curry, Basmati Rice, Vegetables Curry and Naan Bread

DESSERTS

- 12 **Assiette de fromages : Brie de Nangis, Cantal, Fourme d'Ambert, beurre**
Cheeses Platter: Brie de Nangis, Cantal, Fourme d'Ambert, Butter
- 13 **Assiette de dégustation : craquant trois chocolats, mousse nougat, gâteau chocolat-amande et entremet fruits rouges**
Crunchy three chocolates, Nougat Mousse, Almond-Chocolate Cake and Red Fruit Treat
- 14 **Salade de fruits / Fruit salad**
- 15 **Jungle : Cupcake Jungle, Délice tropical et entremet exotique**
Jungle Cupcake, Tropical Delish and Exotic Treat

35€



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.

COMMENTAIRES / COMENTS

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.

Prix nets / Tax included

MENU ENFANT CHILD MENU

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

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------|
| E1 Vittel® (33 cl) | E3 Minute Maid® Pomme* Apple* |
| E2 Minute Maid® Orange* Orange* | E4 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

- E7 **Bouchées de poulet panées et mini gratin de pommes de terre**
Breaded Chicken Bites and Mini Potato Gratin
- E9 **Boulettes de bœuf, sauce tomate et pâtes**
Beef Meatballs, Tomato Sauce and Pasta
- E11 **Saumon, beurre blanc et duo de haricots**
Salmon, Butter Sauce and Beans
- E12 **Dessert au choix**
Choice of Dessert

BOISSONS FRAÎCHES / COLD DRINKS

- | | |
|------------------------------|--------|
| B1 Coca-Cola® (33 cl) | 5,10 € |
| B2 Coca-Cola® Sans Sucres | 5,10 € |
| B3 Fanta® orange sans sucres | 5,10 € |
| B4 Sprite® sans sucres | 5,10 € |
| B5 Fuze Tea® | 5,10 € |

JUS DE FRUITS / FRUIT JUICES

- | | |
|---|--------|
| B6 Minute Maid® Orange* (20 cl) / Orange* | 4,60 € |
| B7 Minute Maid® Pomme* (20 cl) / Apple | 4,60 € |

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

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

- | | | | |
|---------------------------|--------|-------------|--------|
| B8 Vittel® (50 cl) | 4 € | B9 (100 cl) | 5 € |
| B10 S.Pellegrino® | 4,50 € | B11 | 5,50 € |
| B12 Perrier® Fines Bulles | 4,50 € | B13 | 5,50 € |

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

proposées par
featuring **Segafredo**

- | | |
|--|-----|
| B14 Espresso 100% arabica | 3 € |
| B15 Décaféiné / Decaffeinated | 3 € |
| B16 Double Espresso 100% arabica | 4 € |
| B17 Café au lait 100% arabica / Coffee with Milk | 4 € |
| B18 Cappuccino 100% arabica | 4 € |
| B19 Boisson lactée cacaotée / Chocolate Drink | 4 € |
| B20 Thé / Tea | 4 € |
| B21 Infusion / Herbal Tea | 4 € |
| B22 Lait froid demi-écrémé / Cold Milk, semi-skimmed | 3 € |

BIÈRES PRESSION / DRAUGHT BEER

- | | | | |
|---------------------------|--------|-------------|-----|
| B23 1664® Premium (25 cl) | 5,50 € | B24 (50 cl) | 8 € |
|---------------------------|--------|-------------|-----|

BIÈRES BOUTEILLE / BOTTLED BEERS

- | | |
|---|--------|
| B25 Grimbergen d'Abbaye (33 cl) | 7 € |
| B26 Finnbarra Irish Craft Cider (33 cl) | 6,50 € |

CHAMPAGNE & EFFERVESCENT / EFFERVESCENT

- | | | | |
|---------------------------------------|------|-------------|------|
| B27 Tsarine Cuvée Premium ... (15 cl) | 12 € | B28 (75 cl) | 52 € |
| B29 Italie : Spumante Prosecco DOC | 24 € | | |

APÉRITIFS & KIR / APÉRITIFS

- | | |
|---|--------|
| B30 Martini Bianco (6 cl) | 7,50 € |
| B31 Ricard (4 cl) | 7,50 € |
| B32 Kir Cassis (15 cl) | 7,50 € |
| (Bourgogne Aligoté, crème de cassis / blackcurrant liquor) | |
| B33 Kir Royal Cassis (15 cl) | 12 € |
| (Champagne Tsarine Brut, crème de cassis / blackcurrant liquor) | |

EAUX DE VIE / SPIRITS

- | | |
|------------------------------------|------|
| B34 Vodka Grey Goose (4 cl) | 11 € |
| B35 Gin Bombay Sapphire (4 cl) | 11 € |
| B36 Whisky William Lawson's (4 cl) | 9 € |

COCKTAILS PREMIUM

- | | |
|---|---------|
| B37 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 SANS ALCOOL / NON-ALCOHOLIC

- | | |
|---|------|
| B38 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

Blanc / White

- | | | |
|--|--------------------|------------------|
| Vallée de la Loire - Sancerre AOC | | |
| Château de Sancerre - Sauvignon Blanc | | |
| B39 (15 cl) 11 € | B40 (37,5 cl) 27 € | B41 (75 cl) 43 € |
| Bordeaux AOC - Entre Deux Mers - Cuvée Clémence | | |
| B42 (15 cl) 8 € | B43 (75 cl) 28 € | |
| Cuvée Disneyland® Paris - Château Hospitalet Grande réserve - Côteaux du Languedoc AOP | | |
| B44 (15 cl) 9 € | B45 (75 cl) 37 € | |
| Chablis AOC - « La Pierrelée » La Chablisienne | | |
| B46 (37,5 cl) 27 € | B47 (75 cl) 43 € | |

Naturalys - Pays d'Oc IGP

- | | |
|--|--------------|
| B48 Réserve spéciale Chardonnay | (75 cl) 28 € |
| B49 Muscadet De Sèvre et Maine sur Lie Baronne du Cléray AOP | (75 cl) 28 € |

Rosé

- | | | |
|--|--------------------|------------------|
| Côtes de Provence - Prestige de Minuty | | |
| B50 (15 cl) 10 € | B51 (37,5 cl) 26 € | B52 (75 cl) 37 € |
| JOA - AOP languedoc - G. Bertrand | | |
| B53 (15 cl) 9 € | B54 (75 cl) 35 € | |
| Pays d'Oc IGP - Gris blanc | | |
| B55 (75 cl) 24 € | | |

Rouge / Red

- | | | |
|--|--------------------|------------------|
| Bordeaux AOC - Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild | | |
| B56 (15 cl) 10 € | B57 (37,5 cl) 23 € | B58 (75 cl) 37 € |
| Pays d'Oc IGP - Merlot - Réserve spéciale | | |
| B59 (15 cl) 8 € | B60 (75 cl) 28 € | |
| Cuvée Disneyland® Paris - Château Hospitalet Grande réserve - Côteaux du Languedoc AOP | | |
| B61 (15 cl) 9 € | B62 (75 cl) 37 € | |
| Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - P. Aegerter | | |
| B63 (37,5 cl) 23 € | B64 (75 cl) 37 € | |
| Côte du Rhône AOC - « Parallèle 45 » - P. Jaboulet Aîné | | |
| B65 (37,5 cl) 18 € | B66 (75 cl) 28 € | |
| Chinon AOC - Les gravières - Couly Dutheil | | |
| B67 (37,5 cl) 18 € | B68 (75 cl) 28 € | |

Prix nets / Tax included

Yacht Club

PETIT DÉJEUNER

7h00 - 11h00

Cape Cod

PETIT-DÉJEUNER

BREAKFAST - FRÜHSTÜCK - DESAYUNO

PRIMA COLAZIONE - ONTBIJT

SERVICE À TABLE

BREAKFAST - TISCHBEDIENUNG

SERVICIO DE MESA

SERVIZIO AL TAVOLO - TAFELBEDIENING

Adulte - Adult - Erwachsene

Adulto - Adulto - Volwassene

28 €

Enfant* - Child - Kinder

Niño - Bambino - Kind

23 €

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

Prix Nets / Tax Included

*Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Chers visiteurs allergiques, nous mettons 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.
Allergies alimentaires : malgré notre vigilance lors de la confection de nos plats, le risque d'éventuelles contaminations croisées ne peut être totalement écarté.
Par ailleurs, nous ne pouvons aucunement garantir l'absence de contamination croisée lors de la mise à disposition sous forme de buffet.*

*“Home-made“ dishes are made on-site from fresh ingredients
Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes.
Food allergies: despite the great care and attention we devote to the preparation of our dishes, the risk of cross-contamination cannot be ruled out.
In addition, we are unable to guarantee the absence of cross-contamination during buffet-style meals.*



Le paiement sans contact sera encouragé
Contactless payment will be encouraged



Consultez le menu
Check out our menu



PETIT DÉJEUNER BREAKFAST

CÉRÉALES / CEREALS *Kellogg's*

① Special K®

③ Corn Flakes®

② Frosties®

④ Coco Pops®

ASSIETTES FROIDES / COLD PLATTERS



⑤ Assiette mixte
(jambon, emmental, beurre)
Mixed Platter (Ham, Emmental Cheese, Butter)



⑥ Assiette de fromages
(Emmental, Gouda, Tomme noire,
fromage à tartiner, beurre)
*Cheese Platter (Emmental, Gouda, Black
Tomme Cheese, Cream Cheese, Butter)*



⑦ Assiette de charcuterie
(blanc de dinde, mortadelle, salami,
chorizo, beurre)
*Cold Cut Platter (Turkey, Mortadelle, Salami,
Chorizo, Butter)*



⑧ Assiette de poissons
(saumon fumé, blinis, beurre demi-sel)
*Fish Platter (Smoked Salmon, Blinis,
Half-Salt Butter)*

ASSIETTES CHAUDES / HOT PLATTERS

⑨ Assiette américaine
(œufs brouillés, bacon, saucisse
volaille-veau, pommes de terre)
*American Platter (Scrambled Eggs,
Bacon, Chicken-Veal Sausage, Potatoes)*



⑩ Assiette anglaise
(œufs brouillés, bacon,
haricots blancs à la tomate, toast)
*English Platter (Scrambled Eggs, Bacon,
Baked Beans, Toast)*



⑪ Oeufs brouillés, bacon, toast
Scrambled Eggs, Bacon, Toast



⑫ Pancakes et sirop d'érable
Pancakes and Maple Syrup



COMMENTAIRES / COMMENTS

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à 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 in our dishes.

©Disney - 07/2020 - Prix nets - Photos non-contractuelles / Tax included - Presentation photos are non binding.

PRODUITS LACTÉS ET FRUITS AU CHOIX

CHOICE OF DAIRY PRODUCTS AND FRUITS

- | | | | |
|----|--|----|--|
| 13 | Fromage blanc
<i>Flavoured Fromage Blanc</i> | 16 | Yaourt pêche
<i>Peach flavoured Yogurt</i> |
| 14 | Fromage blanc sucré aromatisé
<i>Flavoured Fromage Blanc</i> | 17 | Salade de fruits
<i>Fruit Salad</i> |
| 15 | Yaourt nature au bifidus
<i>Yogurt (fermented Milk with Bifidus)</i> | 18 | Purée de pomme nature
<i>Plain Apple Purée</i> |

ACCOMPAGNEMENTS / ACCOMPANIMENTS

- | | | | |
|----|---|----|---|
| 19 | Beurre doux
<i>Sweet Butter</i> | 26 | nutella |
| 20 | Beurre demi-sel
<i>Half-Salted Butter</i> | 27 | Croissant au beurre |
| 21 | Primevère
<i>Margarine</i> | 28 | Pain au chocolat |
| 22 | Confiture de fraise
<i>Strawberry Jam</i> | 29 | Pain aux raisins |
| 23 | Confiture d'abricot
<i>Apricot Jam</i> | 30 | Pain blanc
<i>White Bread</i> |
| 24 | Miel
<i>Honey</i> | 31 | Pain aux céréales
<i>Cereals Bread</i> |
| 25 | Sirop d'érable
<i>Maple Syrup</i> | 32 | Cake marbré sauvage
<i>Wild Marble Cake</i> |

BOISSONS FRAÎCHES / COLD DRINKS

- | | | | | | |
|----|--|----|---|----|---------------------------------------|
| B1 | Jus d'orange
<i>Orange juice</i> | B2 | Jus de pomme
<i>Apple juice</i> | B3 | Lait froid
<i>Cold Milk</i> |
|----|--|----|---|----|---------------------------------------|

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

- | | | | |
|----|---|-----|--|
| B4 | Café 100% arabica
<i>Coffee</i> | B9 | Boisson lactée cacaotée
<i>Chocolate Drink</i> |
| B5 | Espresso 100% arabica | B10 | Thé
<i>Tea</i> |
| B6 | Café au lait 100% arabica
<i>Coffee with Milk</i> | B11 | Infusion
<i>Herbal Tea</i> |
| B7 | Décaféiné
<i>Decaffeinated</i> | B12 | Lait chaud
<i>Hot Milk</i> |
| B8 | Cappuccino 100% arabica | | |

proposées par **Segafredo** 

Chefs visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à 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 in our dishes.

©Disney - 07/2020 - Prix nets - Photos non-contractuelles / Tax included - Presentation photos are non binding.