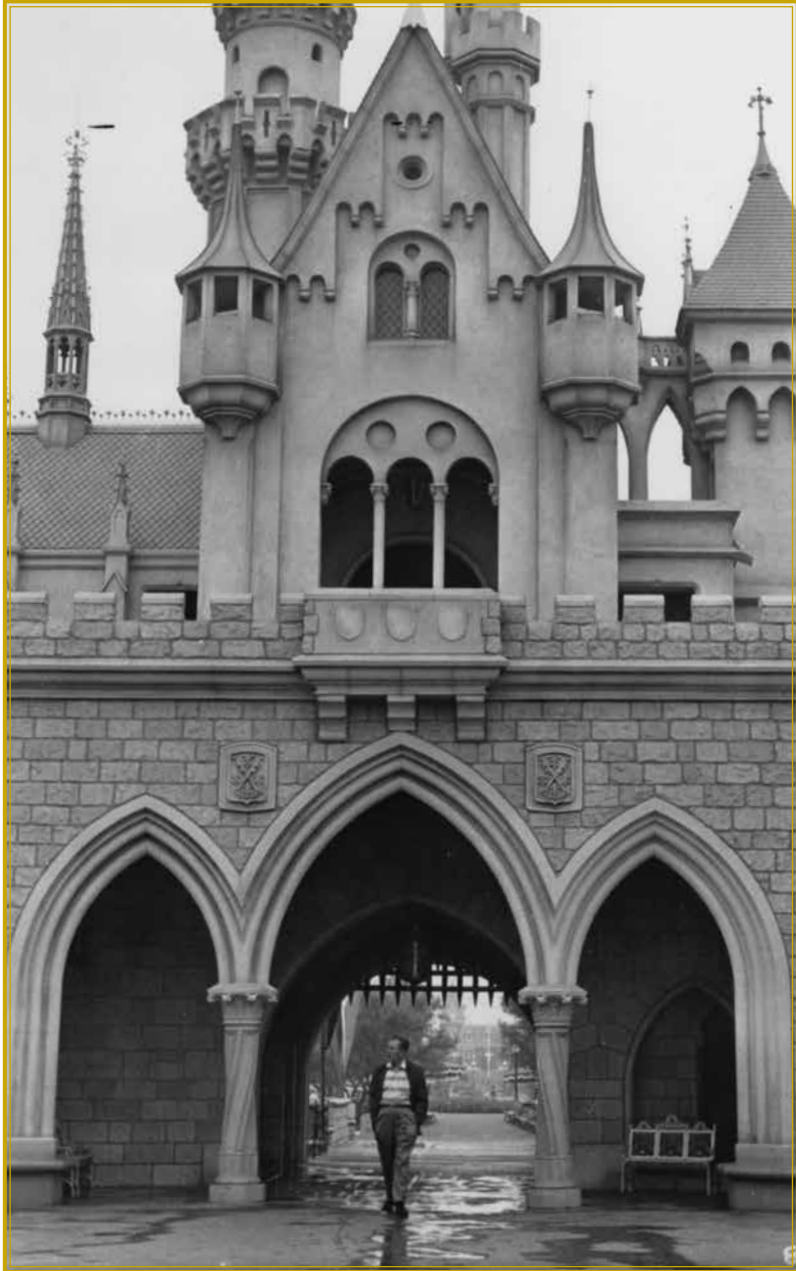




*Aan het begin van de 20<sup>e</sup> eeuw werden allerlei nieuwe uitvindingen en ontdekkingen gedaan die we nog steeds dagelijks gebruiken, zoals elektriciteit en de auto. In Main Street, U.S.A. voel je de nostalgie die Walt Disney voelde voor deze periode, zijn kindertijd en een tijd van optimisme en innovaties.*

*In dit restaurant met zijn naam zijn een aantal gerechten geïnspireerd op zijn lievelingsgerechten. Onze chef-koks hebben er een moderne draai aan gegeven die Walt met zijn liefde voor vernieuwing zeker had weten te waarderen.*

*Smakelijk eten!*



*SURVEYING THE MAGIC KINGDOM  
DISNEYLAND PARK (1959)*



*WALT'S HOME TOWN  
MARCELINE, MISSOURI (c. 1905)*



*MAIN STREET, U.S.A.  
DISNEYLAND PARK, CALIFORNIA (1957)*

# Voorgerechten

*Wij doen graag een wijnsuggestie voor bij uw gerecht*

✔ Salade van gegrilde groenten met koriander, bloemkool en Meaux mosterd 17,99 €

*Domaine des Granges de Mirabel Bio (France, Vallée du Rhône, Viognier, witte wijn)*



Klassieke Caesar Salad met romainesla, croutons, gemarineerde ansjovis, chips en krullen van Parmezaanse kaas 17,99 €

*Domaine de l'Aigle, AOP Limoux (France, Languedoc, Chardonnay, witte wijn)*



Gerookte eendenborstfilet, coleslaw met ananas, mosterd oude stijl 18,99 €

*Coleslaw, dat in Amerika vrijwel altijd als bijgerecht wordt geserveerd, is het middelpunt van dit gerecht. Deze garnituur, een subtiele combinatie van zoet en zuur wordt versterkt dankzij het zuur van de ananas, waardoor de gerookte eendenborstfilet nog beter tot zijn recht komt.*

*Saint-Joseph AOC "Le Grand Pompée", P. Jaboulet Aîné (France, Vallée du Rhône, Syrah, rode wijn)*



Verkruimelde krab met sojabonen, frisse doperwtjes en koriander 20,99 €

*Chablis 1<sup>er</sup> Cru "Côte de Léchet", P. Aegerter (France, Bourgogne, Chardonnay, witte wijn)*



Romige kreeftensoep, emulsie van maïs en wasabisorghum 20,99 €

*De culinaire kwaliteit van de kreeft wordt bij dit gerecht gecombineerd met maïs, een graan dat een hoofdrol speelt in de Amerikaanse keuken. De maïs wordt in een moderne vorm, als espuma, geserveerd samen met wasabisorghum en stukjes popcorn voor een vleugje originaliteit.*



Velouté van gerookte tomaten, crème van geitenkaas met honing, gemarineerde tomaatblokjes 18,99 €

*Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC, Les Belles Roches P. Aegerter (France, Bourgogne, Pinot noir, rode wijn)*



Licht gerookte zalmrug, brunoise van zure komkommer,  
kleine druppelvormige paprikaatjes en Isigny-crème fraîche met espelettepeper 18,99 €

*Sancerre AOC, Château de Sancerre "Cuvée du Connétable" 2009 (France, Vallée de la Loire, Sauvignon, witte wijn)*

We bieden u een selectie wijnen die de smaak van uw gerechten nog verder omhoog halen (suggestie niet inbegrepen in de verkoopprijs).

De "zelfgemaakte" schotels zijn ter plaatse vervaardigd met rauwe producten. ✔ Vegetarische suggestie. Prijzen inclusief btw  
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.

# Vis

*Wij doen graag een wijnsuggestie voor bij uw gerecht*

**In boter gepocheerde kreeft, in jus d'orange gestoofde prei, met aardappelgalette Anna 64,99 €**

*Vroeger werd kreeft beschouwd als een "gerecht voor de armen", maar vanaf het midden van de 19e eeuw is zijn aanzien in de Amerikaanse keuken aanzienlijk gestegen. De bereiding in jus d'orange komt voort uit de liefde van Walt Disney voor Californië en Florida, de plekken waar hij zijn eerste themaparken bouwde.*

*Meursault, P. Aegerter 2012 (France, Bourgogne, Chardonnay, witte wijn)*



**Gegrilde wilde garnalen en jakobsschelpen met een sausje van gemaalde granen met "Pepper Jack" peper  
in een nage van garnalen met gekarde boter 49,99 €**

*Crozes Hermitage AOC "Les Jalets", P. Jaboulet Aîné (France, Vallée du Rhône, Marsanne, witte wijn)*



**Vis van de dag, gegrild op één kant, risotto met Chardonnay, wortel en doperwtjes 39,99 €**

*Sebastiani Vineyards (Etats-Unis, Sonoma County, Chardonnay, witte wijn)*



**🌱 Pasta met saus van gegrilde boleten en jonge groenten 36,99 €**

*Domaine Montgros "Cuvée Elite" (France, Sud-Ouest, Cinsault, Syrah, Grenache, Carignan, rode wijn)*

We bieden u een selectie wijnen die de smaak van uw gerechten nog verder omhoog halen (suggestie niet inbegrepen in de verkoopprijs).

🌱 Vegetarische suggestie. Prijzen inclusief btw

# Mees

*Wij doen graag een wijnsuggestie voor bij uw gerecht*

Gegrilde lendenbiefstuk van Angus-rund, aardappels à la Thelma, haricots verts, knapperige sjalotjes en een reductie van rode wijn 49,99 €

*Dit gerecht is een eerbetoon aan Thelma Howard, de vaste kokkin van Walt en volgens hem 'de echte Mary Poppins'.*

*Deze aardappelsalade, die warm wordt geserveerd, was één van de favoriete gerechten van Walt Disney.*

*Château La Garde, Pessac-Léognan AOC 2006 (France, Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Merlot, rode wijn)*



Gegrilde scharrelmaïskipfilet (Label Rouge) met Thanksgiving Day vulling, puree van zoete aardappel en een sausje van gésiers (kippenmaagjes) 39,99 €

*Geïnspireerd op het Thanksgiving diner, dit gerecht staat voor gezelligheid en delen met elkaar.*

*Het is gemaakt van de beste verse ingrediënten en in moderne vorm gepresenteerd.*

*Sancerre AOC, Château de Sancerre (France, Vallée de la Loire, Pinot noir, rode wijn)*



Gegrilde cheeseburger van Charolais-rund, sla, ui, rauwmelkse cheddar, Pont-Neuf aardappelen en de Chili con carne waar Walt zo dol op was 49,99 €

*De verrassing van dit gerecht zit hem in de garnituur. Als eerbetoon aan de liefde van Walt voor Chili con carne is dit gerecht met liefde en passie bereid en vlees met het mes gesneden.*

*Louis M. Martini 2012 (Etats-Unis, Napa Valley, Cabernet Sauvignon, rode wijn)*



Kotelet van scharrelvarken met een korianderpesto, tomaat, "mac and cheese" en asperges 42,99 €

*Cigalus IGP Aude Hauterive (France, Sud-Ouest, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, rode wijn)*

We bieden u een selectie wijnen die de smaak van uw gerechten nog verder omhoog halen (suggestie niet inbegrepen in de verkoopprijs).

 Vegetarische suggestie. Prijzen inclusief btw

# Nagerechten

*Wij doen graag een wijnsuggestie voor bij uw gerecht*

## Cheesecake met een coulis van blauwe bosbessen 15,99 €

*Champagne Lanson Brut "Cuvée Disneyland Paris" (France, Champagne, Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier, champagnewijn)*



## Meringue-citroentaart 15,99 €

*Champagne Lanson Brut "Cuvée Disneyland Paris" (France, Champagne, Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier, champagnewijn)*



## Ananasgebakje met ananassorbet 16,99 €

*Een nagerecht dat is gemaakt met het favoriete fruit van Walt Disney en wordt geserveerd met een huisgemaakte ananas-basilicumsorbet.*

*De ananas is vers en sappig en bij lage temperatuur vacuüm gesneden.*

*Alsace Grand Cru AOC, Gewurztraminer "Cuvée Christine", Vendanges Tardives 2011 (France, Alsace, Gewurztraminer, mousserende wijn)*



## Chocoladetaartje met ganache 16,99 €

*Dit chocoladetaartje is een tongstrelend nagerecht dat is gemaakt zonder bloem maar met een hart van smeùge chocolade-karamelmousse.*

*Rivesaltes AOP (France, Sud-Ouest, Grenache, versterkte wijn)*



## Appelcobbler met vanille-ijs 15,99 €

*Sauternes AOC, Château Coutet 1997 (France, Bordeaux, Sémillon, Sauvignon, Muscadelle, mousserende wijn)*



## Sorbetvariatie, ijs en seizoenfruit 14,99 €



**Vier samen met ons uw verjaardag en bestel aan het begin van de maaltijd uw verjaardagsdessert! 29,00 €**

*Nagerecht voor maximaal 8 personen.*

We bieden u een selectie wijnen die de smaak van uw gerechten nog verder omhoog halen (suggestie niet inbegrepen in de verkoopprijs).

De "zelfgemaakte" schotels zijn ter plaatse vervaardigd met rauwe producten. Prijzen inclusief btw  
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 Walt's

Voorgerecht en Hoofdgerecht 39,99 €  
Exclusief drankjes

Voorgerecht, Hoofdgerecht en Nagerecht 49,99 €  
Exclusief drankjes

## Voorgerechten

Klassieke Caesar Salad met romainesla, croutons, gemarineerde ansjovis, chips en krullen van Parmezaanse kaas  
Gerookte eendenborstfilet, coleslaw met ananas, mosterd oude stijl

## Hoofdgerechten

Vis van de dag, gegrild op één kant, risotto met Chardonnay, wortel en doperwtjes

🌱 Pasta met saus van gegrilde boleten en jonge groenten

Gegrilde scharrelmaïskipfilet (Label Rouge) met Thanksgiving Day vulling, puree van zoete aardappel en een sausje van gésiers (kippenmaagjes)

## Nagerechten

Appelcobbler met vanille-ijs

Sorbetvariatie, ijs en seizoenfruit



*Onze suggestie van 25 € voor bij uw menu's:  
een keuze van 3 wijnsoorten (3 x 8 cl) uit deze selectie  
Sauternes AOC, Château Coutet 1997 (Bordeaux)  
Chablis 1<sup>er</sup> Cru "Côte de Léchet", P. Aegerter 2015 (Bourgogne)  
Cigalus (Sud-Ouest)  
Louis M. Martini 2012 (Napa Valley)*

De "zelfgemaakte" schotels zijn ter plaatse vervaardigd met rauwe producten. 🌱 Vegetarische suggestie. Prijzen inclusief btw  
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.

# Specialiteiten Menu

Voorgerecht, Hoofdgerecht en Nagerecht 69,99 €  
Exclusief drankjes

## Voorgerechten

Verkruimelde krab met sojabonen, frisse doperwtjes en koriander

Velouté van gerookte tomaten, crème van geitenkaas met honing, gemarineerde tomaatblokjes

Licht gerookte zalmrug, brunoise van zure komkommer, kleine druppelvormige paprikaatjes en Isigny-crème fraîche met espelettepeper

## Hoofdgerechten

Halve in boter gepocheerde kreeft, in jus d'orange gestoofde prei, met aardappelgalette Anna

Gegrilde lendenbiefstuk van Angus-rund, aardappels à la Thelma, haricots verts, knapperige sjalotjes en een reductie van rode wijn

Gegrilde scharrelmaïskipfilet (Label Rouge) gevuld met Thanksgiving Day-vulling,  
puree van zoete aardappel en een sausje van gésiers (kippenmaagjes)

## Nagerechten

Meringue-citroentaart

Ananasgebakje en ananassorbet

Chocoladetaartje met ganache



*Onze suggestie van 25 € voor bij uw menu's:*

*een keuze van 3 wijnsoorten (3 x 8 cl) uit deze selectie*

*Sauternes AOC, Château Coutet 1997 (Bordeaux)*

*Chablis 1<sup>er</sup> Cru "Côte de Léchet", P. Aegerter 2015 (Bourgogne)*

*Cigalus (Sud-Ouest)*

*Louis M. Martini 2012 (Napa Valley)*

De "zelfgemaakte" schotels zijn ter plaatse vervaardigd met rauwe producten.  Vegetarische suggestie. Prijzen inclusief btw  
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.



# Premium Menu



Voorgerecht, Hoofdgerecht en Nagerecht 59,99 €  
Exclusief drankjes

## Voorgerechten

Klassieke Caesar Salad met romainesla, croutons, gemarineerde ansjovis, chips en krullen van Parmezaanse kaas

✔ Salade van gegrilde groenten met koriander, bloemkool en Meaux mosterd

Velouté van gerookte tomaten, crème van geitenkaas met honing, gemarineerde tomaatblokjes

## Hoofdgerechten

Gegrilde cheeseburger van Charolais-rund, sla, ui, rauwmelkse cheddar,  
Pont-Neuf aardappelen en de Chili con carne waar Walt zo dol op was

✔ Pasta met saus van gegrilde boleten en jonge groenten

Gegrilde wilde garnalen en jakobsschelpen met een sausje van gemaalde granen met “Pepper Jack” peper  
in een nage van garnalen met gekarde boter

Kotelet van scharrelvarken met een korianderpesto, tomaat, “mac and cheese” en asperges

## Nagerechten

Cheesecake met een coulis van blauwe bosbessen

Meringue-citroentaart

Appelcobbler met vanille-ijs



*Onze suggestie van 25 € voor bij uw menu's:*

*een keuze van 3 wijnsoorten (3 x 8 cl) uit deze selectie*

*Sauternes AOC, Château Coutet 1997 (Bordeaux)*

*Chablis 1<sup>er</sup> Cru “Côte de Léchet”, P. Aegerter 2015 (Bourgogne)*

*Cigalus (Sud-Ouest)*

*Louis M. Martini 2012 (Napa Valley)*