



# Menu Adulte

Mise en bouche de Noël  
Déclinaison de saumons (mi-fumé, mariné, tartare)  
Salade de pommes à l'aneth, mini-blinis et crème au raifort  
Lingot de foie gras au Sauternes et chutney de fruits, petite brioche au sel de Guérande  
Salade gourmande de Noël aux mendiants, vinaigrette à l'huile de truffes  
Salade de queues d'écrevisses aux agrumes  
Petites pièces des Fêtes - Tarte fine de Saint Jacques aux grains de caviar d'Aquitaine  
Fondant de chèvre et saumon fumé, dentelle de parmesan  
Filet de caille glacé au sésame, ananas aigre doux  
Croustade aux légumes grillés, chips de Serrano  
Aspic de légumes aux copeaux de truffes

Homards - Langoustines - Crevettes roses - Crevettes grises - Huîtres  
Bulots - Pincés de tourteau

Bisque de homard à la chair de crabe

Longe de veau rôtie, crème de morilles  
Fondant de volaille, farce fine, sauce corsé au chocolat, légumes glacés  
Boudins blancs truffés, jus au porto, pommes caramélisées - Civet de cerf aux griottes  
Navarin de Saint-Jacques et gambas, légumes croquants et jus iodé  
Dos de cabillaud au crumble d'amandes, beurre blanc au champagne  
Carré d'agneau, croûte de pain d'épices, jus corsé et écrasée de patates douces  
Magret d'oie au miel d'acacia, chutney de poires au café, salsifis glacés

Poêlée de cèpes aux marrons - Gratin de potimarron aux noisettes torréfiées  
Pomme de terre « Anna » - Poêlée de légumes d'antan, beurre d'échalotes  
Pâtes farcies, crème au jus de truffes  
Cassolette de conchigli aux légumes d'antan, coulis de cèpes

Sélection de fromages de France AOP

Sélection de desserts et friandises de Noël

## Boissons

1 coupe de champagne, 1 demi-bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte, eau minérale

Champagne  
Lanson Black Label Brut

Vin blanc  
Pouilly fumé AOC - Les terres blanches - Pascal Jolivet - Vallée de la Loire  
ou Chablis 1<sup>er</sup> Cru AOC « Côte de Léchet » - Paul Aegerter - Bourgogne

Vin rouge  
Margaux - Baron de Brane - Bordeaux  
ou Cigalus Aude Hauterive - Gérard Bertrand - Languedoc - Demeter

## Menu Enfant

Crevettes cocktail, chantilly d'avocats - Croustillant de gambas, mousseline au curry  
Petit gratin de macaroni - Emincé de volaille, sauce Mornay  
Œuf cocotte au saumon et ciboulette  
Mini cheeseburger

## Boissons

Vittel® ou Minute Maid® Orange\* ou Pomme\* ou Boisson fraîche

\*Jus à base de concentré de fruits

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. 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.



# *Adult Menu*

Christmas amuse-bouche

Trio of salmon (semi-smoked, marinated, tartare)

Apple and dill salad, mini blinis and horseradish cream

Block of foie gras with Sauternes and fruit chutney, brioche bun with Guérande salt

Gourmet Christmas salad with dried fruits and nuts and truffle oil dressing

Crayfish tail and citrus salad - Festive canapés

Fine scallop tart with Aquitain caviar grains

Goat's cheese and smoked salmon fondant, parmesan crisp

Sesame-glazed fillet of quail, sweet and sour pineapple

Grilled vegetable croustade, Serrano chips

Vegetable aspic with truffle shavings

Lobsters - Langoustines - Prawns - Shrimps - Oysters - Whelks - Crab claw

Lobster and crab meat bisque

Roast loin of veal, morel cream sauce

Chicken fondant, fine stuffing, rich chocolate sauce, glazed vegetables

Truffled white pudding sausage, port jus, caramelised apples

• Venison and Morello cherry stew

Navarin of scallops and shrimp, crunchy vegetables and briny jus

Fillet of cod with almond crumble, champagne beurre blanc

Rack of lamb, gingerbread crust, rich jus and crushed sweet potatoes

Goose breast with acacia honey, pear and coffee chutney, glazed salsifies

Cep and chestnut stir-fry - Squash and roasted hazelnut gratin

Anna potatoes - Old-style vegetable stir-fry with shallot butter

Stuffed pasta, truffle cream sauce

Conchigli cassolette with old-style vegetables, cep coulis

Selection of France AOP cheese

Selection of Christmas desserts and sweets

## *Drinks*

*1 glass of champagne, 1 half-bottle of wine (white or red) per adult, mineral water*

Champagne

Lanson Black Label Brut

White wine

Pouilly fumé AOC - Les terres blanches- Pascal Jolivet - Vallée de la Loire

or Chablis 1<sup>er</sup> Cru AOC «Côte de Léchet» - Paul Aegerter - Burgundy

Red wine

Margaux - Baron de Brane - Bordeaux

or Cigalus Aude Hauterive - Gérard Bertrand - Languedoc - Demeter

## *Child Menu*

Prawn cocktail, avocado chantilly - Crispy shrimp, curry mousseline

Macaroni gratin - Shredded turkey, Mornay sauce

Egg cocotte with salmon and chives

Mini cheeseburger

## *Drinks*

*Vittel® or Minute Maid® Orange\* or Apple\* or Cold drink*

*\*Made from concentrated fruit juice*

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.



Disneyland  
PARIS





# Menu Adulte

Foie gras  
Rillettes de crabe aux agrumes avec son gressin  
Légumes tournés torsadés, vinaigrette à la truffe  
Brochettes de mangue et magret de canard au poivre timut sur lit de roquette  
Tartare de thon - Saumon fumé et crème de raifort  
Poulet aux baies de Goji  
Terrine duo de poissons - Terrine panaché de lotte et saumon  
Flétan fumé - Thon - Hareng au poivre - Hareng nature - Roll mops - Anchois nature  
Jambon Pata negra - Jambon de pays - Terrine de chevreuil sauvage au Madiran  
Terrine de lapin - Terrine de canard confit, potimarron et trompettes  
Fraîcheur de quinoa et tofu au fenouil et citron confit - Chorizo

Langoustines - Huîtres - Crevettes roses - Crevettes grises - Pincés de tourteaux  
Bulots - Homard

Bisque de homard - Soupe de courges

Dinde entière farcie - Canard, sauce confit de Chinon  
Filet de bar, sauce Champagne - Civet de cerf aux griottes  
Filet de chapon aux morilles - Boudin blanc truffé - Lote façon armoricaine  
Mitonné d'agneau aux fruits secs - Gambas snackées - Pièce de bœuf  
Lentilles au curry vert et tofu fumé

Poêlée de légumes - Panciotti Saint Jacques  
Risotto champignons - Riz - Pomme de terre rôties

Plateau de fromages affinés - Plateau de fromage tête de Mickey

Assortiment de mousses (chocolat, nougat)  
Assortiment de tartelettes (banatoffee, citron, chocolat praliné)  
Cheesecakes (nature, fruits rouges, citron)  
Assortiment d'entremets (piña colada, cadre aux fruits rouges)  
Forêt noire - Sélection de mini bûches (chocolat, caramelia, fruits rouges)  
Assortiment de tartes (coco et brésilienne) - Île flottante  
Cascade de fruits exotiques avec smoothies - Fontaine de chocolat avec fruits

## Boissons

1 coupe de champagne, 1 demi-bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte, eau minérale

Champagne  
Lanson Black Label Brut

Vin blanc  
Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Bourgogne  
ou Cuvée Disneyland Paris - Château Hospitalet - Languedoc - BIO

Vin rouge  
Médoc AOC - Terrasse de la Jalle - Dourthe Terroirs d'Exception - Bordeaux  
ou Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter - Bourgogne

# Menu Enfant

Pic de tomates mozzarella - Crevettes cocktail - Brochettes de charcuterie  
Boules de dips de légumes - Bouchées de volaille - Steak haché  
Gratin Mickey - Légumes verts - Saumon - Chausson à la tomate et mozzarella  
Pâtes bolognaises - Pousse pousse - Petits moussaillons

## Boissons

Vittel® ou Minute Maid® Orange\* ou Pomme\* ou Boisson fraîche

\*Jus à base de concentré de fruits

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. 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.



# Adult Menu

Foie gras - Potted crab with citrus, breadsticks  
Turned and twisted vegetables in a truffle vinaigrette  
Mango and duck breast skewers with timut pepper on a bed of rocket salad  
Tuna tartare - Smoked salmon and horseradish cream  
Chicken with goji berries - Fish terrines  
Duo of fish terrine - Monkfish and salmon combo terrine - Flaked halibut  
Tuna - Herring with black pepper - Plain herring - Rollmops - Anchovies  
Pata negra ham - Cured ham - Madiran-style wild venison terrine  
Rabbit terrine - Duck confit, pumpkin and horns of plenty terrine  
Quinoa salad, tofu with fennel and confit lemon - Chorizo

Langoustines - Oysters - Prawns - Shrimps - Crab claws  
Whelks - Lobster

Lobster bisque - Pumpkin soup

Whole stuffed turkey - Duck, Chinon wine sauce  
Fillet of bass, Champagne sauce - Venison and Morello cherry stew  
Fillet of capon with morels - Truffled white pudding sausage  
Armorican-style monkfish - Slow-cooked lamb with dried fruit  
Pan-seared shrimp - Butcher's cut of beef - Green lentil and smoked tofu curry

Vegetable stir-fry - Scallop panciotti  
Mushroom risotto - Rice - Roast potatoes

Selection of mature cheese - Mickey's head cheese platter

Assortment of mousses (chocolate, nougat)  
Assortment of tartlets (banoffee & banana, lemon, praline chocolate)  
Cheesecakes (plain, red berries, lemon)  
Assortment of desserts (piña colada, vegan red berries dessert)  
Black forest - Selection of mini yule logs (chocolate, caramelia, red berries)  
Assortment of tarts (coconut and Brazilian) - Floating island  
Assortment of exotic fruit and smoothies - Chocolate fountain with fruit

## Drinks

*1 glass of champagne, 1 half-bottle of wine (white or red) per adult, mineral water*

Champagne  
Lanson Black Label Brut

White wine  
Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Burgundy  
or Cuvée Disneyland Paris - Château Hospitalet - Languedoc - BIO

Red wine  
Médoc AOC - Terrasse de la Jalle - Dourthe Terroirs d'Exception - Bordeaux  
or Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches- Paul Aegerter - Burgundy

## Child Menu

Tomato and mozzarella bites - Prawn cocktail - Charcuterie skewers  
Bowls of vegetable dips - Chicken bites - Hamburger - Gratin (Mickey)  
Green vegetables - Salmon - Tomato and mozzarella turnover - Pasta bolognese  
Pousse pousse dessert - Petits Moussaillons dessert

## Drinks

*Vittel® or Minute Maid® Orange\* or Apple\* or Cold drink*

*\*Made from concentrated fruit juice*

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.



Disneyland  
PARIS









# Menu Adulte

Marbré de poissons - Déclinaison de saumon fumé et mariné  
Foie gras de canard, confit de vin de Chinon et brioches  
Rémoulade de céleri, thon rouge et wasabi - Emietté de crabe et légumes confits  
Crème d'artichaut au foie gras et pommes - Maïs aux crevettes et poivrons  
Tomate et œuf de caille, fromage frais  
Langoustine, brunoise de légumes et crème d'aneth  
Trilogie de crème du potager - Saumon en Bellevue  
Salade Redwood - Salade de thon à l'indienne - Salade de pomme verte et noix  
Jambon Pata negra - Jambon de pays - Chorizo  
Terrine de canard et pommes de terre Amandine, gelée de tomate et poivron  
Terrine de lapin - Terrine de chevreuil sauvage au Madiran

Langoustines - Huîtres - Pince de tourteaux - Bulots - Crevettes roses - Crevettes grises

Crème de langoustines aux girolles

Dinde entière farcie aux marrons - Veau rôti, sauce aux morilles  
Filet de poularde forestière  
Médailillon de lotte au chorizo - Boudin truffé à la normande  
Filet de canette au sirop d'érable - Civet de cerf aux griottes  
Panzerotti, crème forestière aux cèpes - Cannelloni aux légumes, coulis de poivrons  
Cabillaud à la crème de langoustine, poêlée de légumes anciens

Penne au beurre - Endives braisées - Purée de céleri  
Ecrasée de pommes de terre - Haricots verts beurre d'ail  
Gratin de pommes de terre - Poêlée de légumes anciens  
Mitonné de haricots blanc aux girolles

Plateau de fromages affinés - Plateau de fromage tête de Mickey

Assortiments de tartes : pécan, fruits rouges, poire, citron  
Cheese cake - Entremet chocolat - Mum cake blanc - Bûche de Noël  
Entremet pistache framboise - Salade de fruits - Corbeille de fruits exotiques  
Pâtes de fruits et pain d'épices - fontaine de chocolat avec fruits

## Boissons

1 coupe de champagne, 1 demi-bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte, eau minérale

Champagne  
Lanson Black Label Brut

Vin blanc  
Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Bourgogne  
ou Cuvée Disneyland Paris - Château Hospitalet - Languedoc - BIO

Vin rouge  
Médoc AOC - Terrasse de la Jalle - Dourthe Terroirs d'Exception - Bordeaux  
ou Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches- Paul Aegerter - Bourgogne

## Menu Enfant

Picatta de veau au fromage - Bouchée de colin  
Pomme grenailles rôties - Penne sauce tomate  
Aiguillette de chapon sauce crème  
Tomate surprise (Minnie)

## Boissons

Vittel® ou Minute Maid® Orange\* ou Pomme\* ou Boisson fraîche

\*Jus à base de concentré de fruits

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. 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.



# Adult Menu

Marbled fish terrine

Duo of salmon (smoked and marinated)

Duck foie gras, Chinon wine confit and brioche

Celeriac, red tuna and wasabi remoulade - Flaked crab and confit vegetables

Cream of artichoke with foie gras and apple - Sweetcorn with prawns and pepper

Tomato and quail egg, fromage frais - Langoustine, vegetable brunoise and dill cream

Trio of cream of vegetable soups

Salmon en Bellevue

Redwood salad - Indian-style tuna salad - Apple and walnut salad

Pata negra ham - Cured ham - Chorizo

Duck and amandine potato, tomato and pepper jelly terrine

Rabbit terrine - Madiran-style wild venison terrine

Langoustines - Oysters - Crab claws - Whelks - Prawns - Shrimps

Cream of langoustine and chanterelles

Whole turkey with chestnut stuffing - Roast veal, morel sauce

Breast of fatted chicken forestière - Monkfish medallions with chorizo

Normandy-style truffled sausage - Fillet of duckling with maple syrup

Venison and Morello cherry stew - Panzerotti and creamy forestière sauce with ceps

Vegetable cannelloni with pepper coulis

Cod in langoustine cream sauce with stir-fried old-style vegetables

Buttered penne - Braised endives Celeriac purée

Crushed potatoes - Green beans in garlic butter - Potato gratin

Old-style vegetable stir-fry - White bean and chanterelle stew

Selection of mature cheese - Mickey's head cheese platter

Assortment of tarts: Pecan, red berries, pear, lemon

Cheesecake - Chocolate cream dessert - White sponge cake - Yule log

Pistachio and raspberry cream dessert - Fruit salad - Exotic fresh fruit basket

Fruit jellies and gingerbread - Chocolate fountain with fruit

## Drinks

*1 glass of champagne, 1 half-bottle of wine (white or red) per adult, mineral water*

Champagne

Lanson Black Label Brut

White wine

Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Burgundy

or Cuvée Disneyland Paris - Château Hospitalet - Languedoc - BIO

Red wine

Médoc AOC - Terrasse de la Jalle - Dourthe Terroirs d'Exception - Bordeaux

or Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches- Paul Aegerter - Burgundy

## Child Menu

Veal piccata with cheese - Hake bites

Roast new potatoes - Penne in tomato sauce

Capon fillet in a cream sauce

Tomato surprise (Minnie)

## Drinks

*Vittel® or Minute Maid® Orange\* or Apple\* or Cold drink*

*\*Made from concentrated fruit juice*

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.



HUNTER'S  
GRILL®



Disneyland  
PARIS









# Menu Adulte

Salade Gourmande - Salade quinoa et écrevisse - Salade délice d'Asie  
Salade aux queues de gambas et gingembre - Rouget mi-cuit aux aromates  
Terrine au saumon et poireau, crème aux herbes  
Saumon gravlax, mini blinis et émulsion au wasabi  
Tartine de foccacia au speck, crème de truffe  
Haddock fumé, thon fumé, flétan et ses perles de caviar de hareng  
Fois gras de canard, confit d'oignons rouge, figues, et briochette au sel de Guérande  
Cappuccino de petits pois, menthe et crème au chèvre  
Tartare de daurade à la mangue et perles de citron  
Mousse de foie gras, crumble pain d'épice, cuillère chocolat  
Jambon Pata negra sur patte - Jambon de Parme - Capicollo  
Bresaola - Terrine de chevreuil sauvage au Madiran

Bisque de Homard au pistil de Safran

Langoustines - Huîtres - Pincés de tourteaux - Bulots - Crevettes roses  
Crevettes grises - Homard

Dinde farcie aux marrons - Volaille de Bresse, jus aux morilles  
Cochon de lait, sauce au miel - Carré d'agneau rôti, sauce porto à la myrtille  
Fricassée d'encornets et gambas à l'américaine  
Papillotes de cabillaud et ses légumes parfumés - Civet de cerf aux griottes  
Magret d'oie rôti, sauce framboise - Panciotti Saint Jacques et écrevisses all'arrabiata  
Pâtes, carottes fanes, mini maïs, mini pâtisseries, fèves, et son crémeux végétal à l'ail truffé  
Boudin blanc truffé flambé au Calvados et pommes rôties  
Risotto Saint Jacques et palourdes

Gratin de lingot du Nord aux cèpes et truffe noire  
Légumes anciens, beurre blanc aux graines de fenouil  
Pommes grenailles, chorizo ibérique, oignons et tomates confites  
Riz thaï à la citronnelle - Duo d'haricots vert et beurre

Plateau de fromages affinés - Plateau de fromages tête de Mickey

Sélection de desserts de Noël - Pyramide de Macarons - Cascade de fruits exotique  
Assortiment de bûche de Noël - Fontaine au chocolat, brochettes de fruits frais

## Boissons

1 coupe de champagne, 1 demi-bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte, eau minérale

Champagne  
Lanson Black Label Brut

Vin blanc  
Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Bourgogne  
ou Crozes Hermitage AOC - Les Jalets - P. Jaboulet Aîné - Vallée du Rhône

Vin rouge  
Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance - Bordeaux  
ou Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter - Bourgogne

# Menu Enfant

Assortiment de mini cônes salés  
(mousse saumon, mousse jambon, mousse foie gras, mousse thon)  
Aiguillette de chapon - Pommes Rôties -  
Pâtes Penne sauce bolognaise - Chausson à la tomate et mozzarella

## Boissons

Vittel® ou Minute Maid® Orange\* ou Pomme\* ou Boisson fraîche

\*Jus à base de concentré de fruits

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. 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.



# *Adult Menu*

Gourmet salad - Crayfish and quinoa salad - Flavours of Asia salad  
Shrimp tail and ginger salad - Semi-cooked red mullet with herbs and spices  
Salmon and leek terrine, herb cream

Salmon gravlax, mini blinis and wasabi emulsion  
Speck and truffle cream open foccacia sandwich

Smoked haddock, smoked tuna, halibut and pearls of herring caviar  
Duck foie gras, red onion marmalade, figs, brioche bun with Guérande salt  
Petits pois, mint and goat's cheese cream cappuccino

Sea bream tartare with mango and lemon pearls  
Foie gras mousse, gingerbread crumble, chocolate spoon  
Pata Negra ham on the bone - Parma ham - Capocollo - Bresaola  
Madiran-style wild venison terrine

Lobster bisque with saffron pistil

Langoustines - Oysters - Crab claws - Whelks - Prawns  
Shrimp - Lobster

Turkey with chestnut stuffing - Bresse chicken, morel jus  
Sucking pig with honey sauce - Roast rack of lamb, port and blueberry sauce  
American-style squid and shrimp fricassee

Cod en papillote, fragrant vegetables - Venison and morello cherry stew  
Roast goose breast with raspberry sauce - Scallop and crayfish panciotti all'arrabiata  
Pasta with carrots, baby corn, custard marrow and broad beans in a vegan truffle and  
garlic cream sauce - Calvados-flambéed truffled white pudding sausage, roast apples  
Scallop and clam risotto

White lingot du Nord bean, cep and black truffle gratin  
Old-style vegetables in beurre blanc with fennel seeds  
New potatoes, Iberian chorizo, onions and roasted tomatoes  
Thai rice with lemongrass - Duo of green beans and butter

Selection of mature cheese - Mickey's head cheese platter

Selection of Christmas desserts - Macaron pyramid - Assortment of exotic fruit  
Assortment of yule logs - Chocolate fountain, fresh fruit skewers

## *Drinks*

*1 glass of champagne, 1 half-bottle of wine (white or red) per adult, mineral water*

Champagne  
Lanson Black Label Brut

White wine  
Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Burgundy  
or Crozes Hermitage AOC - Les Jalets - P. Jaboulet Aîné - Vallée du Rhône

Red wine  
Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance - Bordeaux  
or Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter - Burgundy

## *Child Menu*

Assortment of mini savoury cones  
(salmon mousse, ham mousse, foie gras mousse, tuna mousse)  
Capon fillet - Potato rostis -  
Penne bolognese - Tomato and mozzarella turnover

## *Drinks*

*Vittel® or Minute Maid® Orange\* or Apple\* or Cold drink*  
\*Made from concentrated fruit juice

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.



PLAZA GARDENS  
RESTAURANT



DisneyLAND  
PARIS