

Menu 1

36,99€



boisson non comprise

Entrées

Salade de jeunes pousses,
poivrons et artichauts marinés, poulet rôti,
copeaux de parmesan, sauce balsamique

ou **Minestrone au basilic,**
croûtons aux olives

Plats

ou **Poitrine de porc façon porchetta,**
aubergine rôtie aux herbes, poivrons sautés et risotto

ou **Lasagnes aux légumes du soleil,**
salade mesclun

ou **Cannelloni à la ricotta et tomate,**
salade mesclun

ou **Italian Burger,**
Bœuf charolais cuit selon la demande, pain aux céréales,
gorgonzola, pancetta, tomate, salade de roquette et frites de polenta
accompagné de salade mesclun

Desserts

Tiramisù

ou **Cassata,**
avec crème anglaise

ou **Salade de fruits au sirop de basilic**

Menu 2

42,99€

boisson non comprise

Entrées

Assiette de charcuterie italienne,
tomates séchées à l'huile, olives, pétales de parmesan et gressin

ou **Déclinaison de tomates, Burrata,**
petite salade et betterave et sauce balsamique

Plats

Cuisse de volaille rôtie farcie de mozzarella et jambon de pays,
purée de haricots blancs et légumes sautés

ou **Veau confit aux olives et petits légumes,**
accompagné de polenta crémeuse

ou **Dos de cabillaud rôti gremolata,**
polenta crémeuse et légumes sautés

Desserts

À la carte

RESERVATIONS
+(33) 1 60 30 40 50

Bières

| | | | | |
|----------------------------|---|-------------------|-----------------------------|-------------------|
| Pression Bouteilles | 1664® Premium Grimbergen d'Abbaye Magners Original Cider Kronenbourg pur malt (sans alcool) | (25 cl) 5,19 € | (33 cl) 6,59 € 5,99 € | (50 cl) 6,99 € |
|----------------------------|---|-------------------|-----------------------------|-------------------|

Vins

| | | | | |
|--|---|-------------------|---|-------------------------------|
| Vins blancs Languedoc | Cuvée Disneyland Paris - Château Hospitalet Grande Réserve - AOP La Clape Naturalys IGP Pays d'Oc GIO - Chardonnay | (15 cl) 6,49 € | (18,7 cl) 22,99 € 22,99 € | (75 cl) 35,99 € 22,99 € |
| Bourgogne Italie | Bourgogne AOC - Chardonnay - La Chablisienne Vermentino Cantina Paradiso - Sardaigne Pinot Grigio - Pirovano - Vénétie Soave Classico Capitel Alto - Vénétie | 7,49 € | 26,99 € 26,99 € 41,99 € | |
| Vins rosés Provence Italie | M de Minuty - AOC Côtes de Provence Borgo Selene - Sicile | 7,49 € | 26,99 € 26,99 € | |
| Vins rouges Vallée du Rhône Languedoc | Côtes du Rhône AOC « Parallèle 45 » - P. Jaboulet Aîné Cuvée Disneyland Paris - Château Hospitalet Grande Réserve - AOP La Clape Pays d'Oc Domaine Bérénas - Cuvée l'Insolite Château de Borde-Quancard AOC | 8,49 € | 26,99 € 35,99 € 33,99 € | |
| Bordeaux Italie | Chianti Rufina - Fattoria di Basciano - Toscane Primitivo San Andrea - Pouilles Valpolicella Classico - Castel San Pietro - Vénétie Montepulciano d'Abruzzo - Aires - Fosso Corno - Abruzzes | 7,49 € | 22,99 € 41,99 € 26,99 € 33,99 € 33,99 € | |

Champagnes & Effervescent

| | | | |
|--|-------------------|---------------------------------|---------|
| Cuvée Disneyland Paris - Champagne Brut Imaginée et élaborée par la Maison Lanson Italie : Spumante Prosecco DOC | (15 cl) 8,49 € | (18,7 cl) 65,00 € 24,00 € | (75 cl) |
|--|-------------------|---------------------------------|---------|

Apéritifs & Kir

| | | |
|---|---------|--------|
| Vermouth Martini Riserve Speciale Ambrato | (6 cl) | 8,39 € |
| Vermouth Martini Riserve Speciale Rubino | (6 cl) | 8,39 € |
| Ricard | (4 cl) | 7,39 € |
| Campari bitter | (6 cl) | 7,39 € |
| Kir (vin blanc, crème de cassis ou de mûre) | | 7,49 € |
| Prosecco Royal (Prosecco, crème de cassis ou de mûre) | (15 cl) | 8,49 € |

Eaux-de-vie

| | | |
|--|--------|--------|
| Whisky William Lawson's, Rhum Bacardi Carta Blanca, Vodka Eristoff | (4 cl) | 8,29 € |
| Gin Bombay The Original | (4 cl) | 8,29 € |
| Limoncello, Disaronno | (4 cl) | 9,39 € |

Cocktails

| | |
|--|---------|
| Martini Royale Martini Ambrato, Spumante, Prosecco DOC, citron vert, menthe fraîche | 11,99 € |
| Aperol Spritz Aperol, Spumante Prosecco DOC, tranche d'orange, Perrier® | 11,99 € |

Cocktail sans alcool

| | |
|--|--------|
| Virgin Spritz Sirop d'orange Spritz, tranche d'orange, Perrier® | 8,99 € |
|--|--------|

Cocktail enfant Gobelet Collector 25^e Anniversaire à emporter

| | |
|---|--------|
| Compose toi-même ton cocktail, choisis ton jus (orange*, pomme* ou ananas*) et ton sirop Monin (grenadine, fraise ou cerise) | 9,99 € |
|---|--------|

Boissons rafraîchissantes

| | | |
|---|---------|--------|
| Coca-Cola®, Coca-Cola® zero sucres, Coca-Cola® light, Fanta® orange, Sprite®, Nestea® | (33 cl) | 4,79 € |
|---|---------|--------|

Jus de fruits

| | | |
|---------------------------------------|---------|--------|
| Minute Maid® Orange*, Pomme*, Ananas* | (20 cl) | 4,39 € |
|---------------------------------------|---------|--------|

Eaux minérales

| | | | | | | |
|--------------------------------------|---------|--------|---------|--------|----------|--------|
| Vittel® | (33 cl) | 3,99 € | (50 cl) | 4,99 € | (100 cl) | 5,49 € |
| S.Pellegrino®, Perrier® Fines Bulles | | 3,59 € | 4,29 € | 5,49 € | | |
| Perrier® | | | | | | |

Boissons chaudes

| | | |
|----------------------------------|--|--------|
| proposées par Jagalredo | | |
| Espresso, Décaféiné | | 3,19 € |
| Double espresso, Café au lait | | 3,99 € |
| Cappuccino, Boisson lactée cacao | | 3,99 € |
| Thé, Infusion | | 3,99 € |

Souvenirs à emporter

| | |
|---|--------|
| Gobelet lumineux 25 ^e Anniversaire | 9,95 € |
| Glaçon lumineux | 4,50 € |

Prix nets

* jus à base de concentré de fruit.

© Disney 03/2017

MICKEY CAFFÉ



À la carte



Entrées

✔ **Déclinaison de tomates, Burrata** 10,99 €
petite salade, betterave et sauce balsamique

ou **Petite assiette de charcuterie italienne** 11,99 €
tomates séchées à l'huile, olives, pétales de parmesan et gressin
wine pairing : Primitivo San Andrea - Pouilles - Vin rouge

ou **Salade de jeunes pousses** 11,99 €
poivrons et artichauts marinés, poulet rôti,
copeaux de parmesan, sauce vinaigrette et tomate confite

ou **Assiette à partager de charcuterie italienne** 19,99 €
tomates séchées à l'huile, olives, pétales de parmesan et gressin
wine pairing : Primitivo San Andrea - Pouilles - Vin rouge

ou ✔ **Minestrone au basilic** 9,99 €
croûtons aux olives

ou **Bruschetta au caviar d'aubergine** 10,99 €
petits légumes, salade de sucrine et sauce balsamique

Plats

Veau confit aux olives et petits légumes 34,99 €
accompagné de polenta
wine pairing : Valpolicella Classico - Castel San Pietro - Vénétie - Vin rouge

ou **Cuisse de volaille rôtie farcie de mozzarella et jambon de pays** 26,99 €
purée de haricots blancs, légumes sautés et jus à la sauge
wine pairing : Montepulciano d'Abruzzo - Fosso Como - Vin rouge

ou **Dos de cabillaud rôti gremolata** 26,99 €
polenta crémeuse et légumes sautés
wine pairing : Soave Classico capitel Alto - Vénétie - Vin blanc

ou **Poitrine de porc façon porchetta** 26,99 €
aubergine rôtie aux herbes, poivrons sautés et risotto
wine pairing : Chianti Rufina - Fattoria di Basciano - Toscane - Vin rouge

ou **Gambas poêlées à la persillade** 34,99 €
tomates rôties aux herbes et risotto
wine pairing : Vermentino Cantina - Paradiso - Sardaigne - Vin blanc

ou **Italian Burger** 30,99 €
Bœuf charolais cuit selon la demande, pain aux céréales,
gorgonzola, pancetta, tomate, salade de roquette
et frites de polenta accompagné de salade mesclun
wine pairing : Pays d'Oc Domaine Béréna - Cuvée Insolite - Vin rouge

Pâtes

Linguini à la sauce bolognaise 20,99 €
salade mesclun

ou ✔ **Lasagnes aux légumes du soleil** 18,99 €
salade mesclun

ou **Cannelloni à la ricotta et tomate** 20,99 €
salade mesclun

ou **Pasta du jour** 20,99 €
salade mesclun

wine pairing : Primitivo San Andrea - Pouilles - Vin rouge

Pizzas

Calzone 20,99 €
sauce tomate, jambon cru, mozzarella, champignons
et salade roquette

ou **Margherita** 18,99 €
sauce tomate, mozzarella, basilic et huile d'olive

ou **Végétarienne** 18,99 €
sauce tomate, mozzarella, poivrons, champignons,
artichaut mariné et olives noires

ou **4 fromages** 20,99 €
sauce tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola et parmesan

ou **Diavolo** 20,99 €
sauce tomate, spianata calabrese et saucisse piquante de Naples,
champignons, mozzarella et copeaux de parmesan

wine pairing : Borgo Selene - Sicile - Vin rosé

Desserts

Salade de fruits au sirop de basilic 10,99 €
babà al limoncello

ou **Tiramisù** 11,99 €

ou **Cassata** 11,99 €
avec crème anglaise

ou **Assortiment de 3 boules de glaces ou de sorbets** 10,99 €

ou **Gâteau au chocolat** 11,99 €
et mascarpone à l'orange

ou **Cannoli traditionnels** 11,99 €

ou **Café gourmand** 10,99 €

ou **Mousseux de fromage blanc à la fraise** 9,99 €
mangue et crumble de fruits secs (sans sucre ajouté)



Célébrez votre Anniversaire en notre compagnie
et commandez votre dessert d'anniversaire
en début de repas ! Dessert jusqu'à 8 personnes.

29 €

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Nous vous proposons une sélection de vins pour sublimer vos plats
(suggestion non incluse dans le prix de vente).

Prix nets

✔ Suggestion végétarienne

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.

Menu Enfant

pour les enfants âgés de 3 à 11 ans



Entrée, Plat, Dessert et Boisson

avec Vittel® (33 cl) ou Minute Maid® Orange® ou Pomme® ou Lait (20 cl)
Autre boisson rafraîchissante (25 cl) sur demande et en remplacement du produit proposé

17,99 €

Entrées

Salade iceberg au surimi,
maïs et tomates cerise

ou **Velouté de légumes de saison**

Plats

Pizzetta à la tomate,
mozzarella et jambon de Paris

ou **Pâtes au poulet,**
sauce tomate ou légumes

Desserts

Crème de fromage blanc à la fraise,
salade de fruits

ou **Mousse chocolat au lait,**
et copeaux de chocolat blanc

Menu Premium Enfant



Entrée, Plat, Dessert et Boisson

avec Vittel® (33 cl) ou Minute Maid® Orange® ou Pomme® ou Lait (20 cl)
Autre boisson rafraîchissante (25 cl) sur demande et en remplacement du produit proposé

31,99 €

Entrées

Petite assiette de charcuterie

ou **Déclinaison de tomate et betterave**

Plats

Cabillaud rôti,
légumes sautés ou polenta crémeuse

ou **Cheeseburger,**
légumes verts ou frites

Desserts

Glace Tutti frutti

ou **Minestrone de fruits**

* jus à base de concentré de fruit.