



Minestrone au basilic, 12€ crostini au beurre de caviar

Terrine de canard à l'orange, 14€ chutney d'oignons rouges, sauce balsamique

Tomate et Burrata, 16<sup>6</sup> salade de jeunes pousses, bruschetta et sauce balsamique

> Assiette de jambon de pays, 16 6 salade de jeunes pousses et gressin

> > Salade Caesar 14<sup>¢</sup>

Salade romaine, sauce Caesar, poulet, croûton à l'ail et copeaux de Parmigiano Reggiano





Poitrine de porc façon porchetta, 27 <sup>€</sup> sauce à la sauge, purée d'haricots blancs, légumes de saison

Pâtes linguini aux crevettes, 246 sauce crustacés

Pizza Parme 22€

Sauce tomate, Mozzarella, jambon de pays, pepperoni et olives noires

Pizza Quatre fromages 20 € Sauce tomate, Mozzarella, chèvre, Gorgonzola, Parmesan

Pizza Margherita 20 €
Sauce tomate, Mozzarella

Pizza 4 Saisons 20€

Sauce tomate, Mozzarella, poivrons, champignons et olives noires

Italian Burger 30 € Bœuf charolais, pain aux céréales, Gorgonzola, Pancetta, tomates, roquette, accompagnée de salade et frites

Dos de cabillaud rôti, 27 €

gremolata, polenta crémeuse et légumes de saison

Linguini bolognaise 22€ et salade de jeunes pousses





Assortiment de 3 boules de glaces ou de sorbets 11€

Salade de fruits au sirop de basilic, 11 6 cannoli, crème fouettée

Tiramisù 12€

Dessert Mickey 14€

Mousseux de fromage à la fraise, 126 mangue et crumble de fruits secs

> Baba au rhum, 12€ crème fouettée



Célébrez votre anniversaire en notre compagnie et commandez votre dessert d'anniversaire en début de repas! Dessert jusqu'à 8 personnes. 35€

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.

Suggestion végétarienne



# Menu

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT 39,99€

## **ENTRÉES**

Minestrone au basilic, crostini au beurre de caviar

Terrine de canard à l'orange, chutney d'oignons rouges, sauce balsamique

Salade Caesar, au poulet et copeaux de Parmigiano Reggiano

### **PLATS**

Pâtes linguini aux crevettes, sauce crustacés

Dos de cabillaud rôti, gremolata, polenta crémeuse et légumes de saison

Italian Burger,

bœuf charolais, pain aux céréales, Gorgonzola, Pancetta, tomates, roquette, accompagnée de salade et frites

#### **DESSERTS**

Salade de fruits au sirop de basilic, cannoli, crème fouettée Tiramisù

Baba au rhum, crème fouettée



# Menu Enfant

36,99€

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

avec Vittel® (33 d) 🐿 ou Minute Maid® Orange\* ou Pomme\* ou Lait (20 d)

Autre boisson fraîche (25 d) sur demande et en remplacement du produit proposé \* jus à base de concentré de fruits

## **ENTRÉES**

Minestrone au basilic

Mélange de semoule bio aux légumes croquants 99

### **PLATS**

Cabillaud,

légumes de saison et linguini 🦭

Cheeseburger, légumes de saison ou frites

#### **DESSERTS**

Glace Tutti Erutti

Crème de fromage blanc à la fraise, salade de fruits 8

Menu Disney Check Ce menu (sans modification) comprend au moins 2 portions de fruits et légumes et est faible en graisses saturées.



# Menu Enfant

pour enfants âgés de 3 à 11 ans inclus

19,99€

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

avec Vittel® (33 cl) 👺 ou Minute Maid® Orange\* ou Pomme\* ou Lait (20 cl)

Autre boisson fraîche (25 d) sur demande et en remplacement du produit proposé \* jus à base de concentré de fruits

# **ENTRÉES**

Velouté de saison

Tomates Mozzarella 🦭

## PLATS

Pizzetta à la tomate, jambon et fromage

Pâtes au poulet, sauce tomate

#### DESSERTS

Salade de fruits 8

Mousse chocolat au lait et copeaux de chocolat

W Menu Disney Check Ce menu (sans modification) comprend au moins 2 portions de fruits et l'égumes et est faible en graisses saturées.

#### VINS AU VERRE COCKTAILS VINS BLANCS MARTINI ROYALE 13€ Martini Ambrato, Spumante Prosecco DOC, morceaux de citron vert, feuilles de menthe fraîche Naturalys - Pays d'Oc IGP 7€ Chardonnay (15 cl) APEROL SPRITZ 13€ Aperol, Martini Prosecco DOC, tranche d'orange, Perrier® Pinot Grigio Pirovano 8€ Vénétie (Italie - 15 cl) Bourgogne AOC - Chardonnay 10€ La Chablisienne (15 cl) **COCKTAIL SANS ALCOOL** VIN ROSÉ VIRGIN SPRITZ 10€ Sirop d'orange Spritz, tranche d'orange, Perrier Côtes de Provence AOC M de Minuty (15 d) 8€ **APÉRITIFS & KIR** VINS ROUGES Martini Riserva Naturalys - Pays d'Oc IGP 8,50€ Speciale Ambrato (6 cl) 7€ Merlot (15 d) Martini Riserva Primitivo San Andrea 8.50€ Speciale Rubino & d 8€ Pouilles (Italie - 15 cl) Ricard (4 d) 7,50€ Valpolicella Classico DOC Kir (15 cl) 7,50€ Castel San Pietro Bourgogne Aligoté, crème de cassis ou mûre 9€ Vénétie (Italie - 15 d) BIÈRES **EAUX-DE-VIE** PRESSION Whisky William Lawson's (4 d) 9€ 1664® Premium (25 cl) 5 50€ Vodka Eristoff (4 cl) 9€ 1664® Premium (50 cl) 8€ Gin Bombay The Original (4 d) 9€ Limoncello (4 cl) 9.50€ BOUTEILLE Grimbergen d'Abbaye (33 d) CHAMPAGNE Finnbarra Irish Craft Cider (33 cl) 6,50 € & EFFERVESCENT Cuvée Disneyland® Paris VINS Champagne Brut (75 d) Imaginée et élaborée par la Maison Lanson 65€ VINS BLANCS ITALIE BOURGOGNE Spumante Prosecco DOC (15 cl) 8,50€ Bourgogne AOC - Chardonnay Spumante Prosecco DOC (75 cl) 24€ 37€ La Chablisienne (75 d) LANGUEDOC Naturalys - Pays d'Oc IGP **BOISSONS FRAÎCHES** 24€ Chardonnay (75 d) Coca-Cola®, Coca-Cola® Sans Sucres, Fanta® orange sans sucres, ITALIE Sprite® sans sucres, Fuze Tea® (33 cl) Vermentino Cantina Paradiso 5,10€ 28€ Sardaigne (75 cl) Pinot Grigio - Pirovano Vénétie (75 d) 28€ JUS DE FRUITS Minute Maid® Orange\*, VINS ROSÉS 4.60€ Pomme\*, Ananas\* (20 cl) PROVENCE Côtes de Provence AOC **EAUX MINÉRALES** 28€ M de Minuty (75 d) (33 cl) (50 cl) (100 cl) 5€ ITALIE Vittel® Borgo Selene - Sicile (75 cl) 28€ S.Pellegrino® 4.50€ 5.50€ Perrier® Fines Bulles 4,50€ 5,50€ VINS ROUGES Perrier<sup>®</sup> BORDEAUX Bordeaux AOC - Dourthe N°1 (75 d) 28€ **BOISSONS CHAUDES** LANGUEDOC proposées par **Segalreda** 💹 Naturalys - Pays d'Oc IGP Merlot (75 cl) 24€ Espresso 100% arabica 3€ VALLÉE DU RHÔNE

Décaféiné

Thé

Infusion

Prix nets

28€

43€

28€

35€

35€

Double espresso 100% arabica

Café au lait 100% arabica

Cappuccino 100% arabica

\* jus à base de concentré de fruits

Boisson lactée cacaotée

Côtes du Rhône AOC «Parallèle 45»

Fattoria di Basciano - Toscane (75 cl)

Primitivo San Andrea Pouilles (75 d)

Montelpulciano d'Abruzzo DOC «Aires» - Fosso Como Abruzzes (75 d)

Valpolicella Classico DOC - Castel

San Pietro - Vénétie (75 d)

P. Jaboulet Aîné (75 cl)

Chianti Rufina DOC -

ITALIE

3€

4€

4€

4€

4€

4€

4€

@Disney

