



ADULTE / ADULT 37⁹⁹€

ENTRÉES / STARTERS

Crudités : carottes râpées, radis, concombre, tomate, asperge et haricot vert
Raw Salad: Grated Carrot, Radish, Cucumber, Tomato, Asparagus and Green Beans

Salade composée : salade de légumes grillés au pesto, salade de moules et crevettes à la tomate, salade d'avocat-crevettes et salade pommes de terre au hareng
Mixed Salad: Grilled Vegetable Salad with Pesto, Prawn, Mussel and Tomato Salad, Shrimp and Avocado, and Herring and Potato Salad

Charcuteries : jambon cru, rosette, terrine de lapin et beurre
Charcuterie: Cured Ham, Rosette sausage, Rabbit Terrine and Butter

Assiette de la Mer : saumon fumé, crevettes roses, verrine de crabe et sauce cocktail
Seafood Platter: Smoked Salmon, Prawns, Crab Cocktail

HALLOWEEN

Terrine de confit de canard au potiron, piment d'Espelette et coleslaw

Duck Confit and Pumpkin Terrine, Espelette Pepper and Coleslaw

Soupe de potiron / Pumpkin Soup

PLATS / MAIN DISHES

Poulet aux écrevisses et pommes de terre façon boulangère au paprika
Chicken with Crayfish and Scaloped Potatoes with Paprika

Poisson du jour et mélange de légumes à la crème d'ail
Fish of the Day and Vegetable Medley in a Garlic Cream Sauce

Tortelloni ricotta-épinards, sauce pistou
Spinach and Ricotta Tortelloni Pasta with Pistou Sauce

Emincé VEGAN aux champignons et légumes
VEGAN Mushroom and Vegetable Stir Fry

Suggestion du Chef / Chef's Suggestion

HALLOWEEN



Carré de porcelet, farce trompette de la mort et potiron, sauce diable, poêlée de légumes aux couleurs d'Halloween et gnocchi de patates douces

Rack of Piglet, Horn of Plenty and Pumpkin Stuffing, Devil Sauce, Special Halloween Pan-fried Vegetables and Sweet Potato Gnocchi

DESSERTS

**MENU ENFANT
CHILD MENU 25⁹⁹€**

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

Vittel® (33 cl) ou/ou Minute Maid® Pomme®/Apple®
ou/ou Minute Maid® Orange® ou/ou 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

Bouchées de poulet panées et mini gratin de pommes de terre
Breaded Chicken Nuggets and Mini Potato Gratin

Boulettes de bœuf, sauce tomate et riz basmati
Beef Meatballs, Tomato Sauce and Basmati Rice

Saumon, beurre blanc et duo de haricots
Salmon, Beurre Blanc and Duo of Beans

Pâtes "hantées" sauce tomate
"Haunted" Pasta with Tomato Sauce

Dessert au choix / Choice of Dessert

Une glace peut être servie en remplacement des desserts proposés.
Any of the dessert choices can be replaced by ice cream

Assiette de fromages : Brie de Nangis, Cantal, fourme d'Ambert, chèvre, roquette et beurre

Cheese Platter: Brie de Nangis, Cantal, Fourme d'Ambert, Goat's Cheese, Rocket Leaves, Butter

Assiette de dégustation : tartelette Mickey, mousse nougat, craquant trois chocolats et entremet aux fruits rouges

Sweet Platter: Mickey Tartlet, Nougat Mousse, Three-chocolate Crunch and Red Fruit Dessert

Salade de fruits / Fruit salad

HALLOWEEN

Cupcake citrouille et épices, roulé à l'orange et ganache au chocolat, gâteau à la compotée d'orange et mousse au chocolat blanc et croustillant chocolat-noisette-brownies

Halloween: Spiced Pumpkin Cupcake, Orange and Chocolate Ganache Roulade, Orange Compote and White Chocolate Mousse Gâteau and Hazelnut-Brownie-Chocolate Dessert



Célébrez votre ANNIVERSAIRE en notre compagnie et commandez votre dessert d'anniversaire en début de repas ! 35€

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.

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.