



# ADULTE / ADULT

Avec Boisson fraîche (33 cl) ou Eau minérale (50 cl)  
With Cold Drink (33 cl) or Mineral Water (50 cl)

## ENTRÉES / STARTERS

- 1 **Crudités : carottes râpées, concombre, tomate, asperge et haricot vert**  
*Grated Carrot, Cucumber, Tomato, Asparagus and Green Beans*
- 2 **Salade composée : salade de légumes grillés au pesto, salade de moules à la tomate, salade d'avocat-crevettes et pommes de terre au hareng**  
*Grilled Vegetables Salad with Pesto, Tomato Mussels Salad, Shrimp-Avocado and Herring Potatoes Salad*
- 3 **Charcuteries : jambon cru, rosette, terrine de lapin et beurre**  
*Raw Ham, Rosette, Rabbit Terrine and Butter*
- 4 **Assiette de la Mer : saumon fumé, crevettes roses et bulots**  
*Smoked Salmon, Prawns and Whelks*
- 5 **Jungle : soupe de lentilles corail**  
*Coral Lentil Soup*

## PLATS / MAIN DISHES



- 6 **Poulet aux écrevisses et pommes de terre façon boulangère au paprika**  
*Chicken with Crayfish and Baked Potatoes with Paprika*



- 7 **Sauté de porc à la moutarde et courgettes aux épices**  
*Sauteed Pork with Mustard and Zucchini with Spices*



- 8 **Poisson du jour et mélange de légumes à la crème d'ail**  
*Fish of the Day and Mixed Vegetables with Garlic Cream*



- 9 **Tortelloni ricotta-épinards, sauce pistou**  
*Ricotta-Spinach Tortelloni Pasta, Pistou Sauce*



- 10 **Emincé Vegan aux champignons**  
*Vegan Chili and Rice*



- 11 **Jungle : curry d'agneau aux épinards, riz basmati, curry de légumes et pain naan**  
*Lamb & Spinach Curry, Basmati Rice, Vegetables Curry and Naan Bread*

## DESSERTS

- 12 **Assiette de fromages : Brie de Nangis, Cantal, Fourme d'Ambert, beurre**  
*Cheeses Platter: Brie de Nangis, Cantal, Fourme d'Ambert, Butter*
- 13 **Assiette de dégustation : craquant trois chocolats, mousse nougat, gâteau chocolat-amande et entremet fruits rouges**  
*Crunchy three chocolates, Nougat Mousse, Almond-Chocolate Cake and Red Fruit Treat*
- 14 **Salade de fruits / Fruit salad**
- 15 **Jungle : Cupcake Jungle, Délice tropical et entremet exotique**  
*Jungle Cupcake, Tropical Delish and Exotic Treat*

**35€**



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

## COMMENTAIRES / COMENTS

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.

Prix nets / Tax included

## MENU ENFANT CHILD MENU

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

- (E1) Vittel® (33 cl) (E3) Minute Maid® Pomme\*  
Apple\*  
(E2) Minute Maid® Orange\* (E4) 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

- (E7) **Bouchées de poulet panées  
et mini gratin de pommes de terre**  
Breaded Chicken Bites  
and Mini Potato Gratin  
(E9) **Boulettes de bœuf, sauce tomate  
et pâtes**  
Beef Meatballs, Tomato Sauce and Pasta  
(E11) **Saumon, beurre blanc et duo de haricots**  
Salmon, Butter Sauce and Beans  
(E12) **Dessert au choix**  
Choice of Dessert

### BOISSONS FRAÎCHES / COLD DRINKS

- (B1) Coca-Cola® ..... 5,10 € (33 cl)  
(B2) Coca-Cola® Sans Sucres ..... 5,10 €  
(B3) Fanta® orange sans sucres ..... 5,10 €  
(B4) Sprite® sans sucres ..... 5,10 €  
(B5) Fuze Tea® ..... 5,10 €

### JUS DE FRUITS / FRUIT JUICES

- (B6) Minute Maid® Orange\* (20 cl) / Orange\* ..... 4,60 €  
(B7) Minute Maid® Pomme\* (20 cl) / Apple\* ..... 4,60 €

\*jus à base de concentré de fruits / made from concentrated fruit juice

### EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

- (B8) Vittel® ..... 4 € (50 cl) (B9) ..... 5 € (100 cl)  
(B10) S.Pellegrino® ..... 4,50 € (B11) ..... 5,50 €  
(B12) Perrier® Fines Bulles ..... 4,50 € (B13) ..... 5,50 €

### BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

proposées par  
featuring **Segafredo**

- (B14) Espresso 100% arabica ..... 3 €  
(B15) Décaféiné / Decaffeinated ..... 3 €  
(B16) Double Espresso 100% arabica ..... 4 €  
(B17) Café au lait 100% arabica / Coffee with Milk ..... 4 €  
(B18) Cappuccino 100% arabica ..... 4 €  
(B19) Boisson lactée cacaotée / Chocolate Drink ..... 4 €  
(B20) Thé / Tea ..... 4 € (B21) Infusion / Herbal Tea ..... 4 €  
(B22) Lait froid demi-écrémé / Cold Milk, semi-skimmed ..... 3 €

### BIÈRES PRESSION / DRAUGHT BEER

- (B23) 1664® Premium ..... 5,50 € (25 cl) (B24) ..... 8 € (50 cl)

### BIÈRES BOUTEILLE / BOTTLED BEERS

- (B25) Grimbergen d'Abbaye (33 cl) ..... 7 €  
(B26) Finnbarra Irish Craft Cider (33 cl) ..... 6,50 €

### CHAMPAGNE & EFFERVESCENT / EFFERVESCENT

- (B27) Tsarine Cuvée Premium ... (15 cl) ..... 12 € (B28) (75 cl) ..... 52 €  
(B29) Italie : Spumante Prosecco DOC ..... 24 €

### APÉRITIFS & KIR / APÉRITIFS

- (B30) Martini Bianco (6 cl) ..... 7,50 €  
(B31) Ricard (4 cl) ..... 7,50 €  
(B32) Kir Cassis (15 cl) ..... 7,50 €  
(Bourgogne Aligoté, crème de cassis / blackcurrant liquor)  
(B33) Kir Royal Cassis (15 cl) ..... 12 €  
(Champagne Tsarine Brut, crème de cassis / blackcurrant liquor)

### EAUX DE VIE / SPIRITS

- (B34) Vodka Grey Goose (4 cl) ..... 11 €  
(B35) Gin Bombay Sapphire (4 cl) ..... 11 €  
(B36) Whisky William Lawson's (4 cl) ..... 9 €

### COCKTAILS PREMIUM

- (B37) Blue "Glow-Tiny" by SKYY VODKA ..... 15,50 €  
Vodka Skyy Infusions Citrus, crème de pêche, liqueur de curaçao  
bleu, jus d'ananas, glaçon lumineux souvenir à emporter  
Skyy Infusions Citrus vodka, peach liqueur, blue curaçao liquor,  
pineapple juice with a souvenir glow cube

### COCKTAILS SANS ALCOOL / NON-ALCOHOLIC

- (B38) Tropical Boat ..... 10 €  
Jus d'ananas, nectars de goyave et de mangue et sirop de cerise  
Pineapple juice, guava and mango nectars and cherry syrup

### VINS / WINE

#### Blanc / White

- Vallée de la Loire - Sancerre AOC  
Château de Sancerre - Sauvignon Blanc  
(B39) (15 cl) 11 € (B40) (37,5cl) 27 € (B41) (75 cl) 43 €  
Bordeaux AOC - Entre Deux Mers - Cuvée Clémence  
(B42) (15 cl) 8 € (B43) (75 cl) 28 €  
Cuvée Disneyland® Paris - Château Hospitalet  
Grande réserve - Côteaux du Languedoc AOP  
(B44) (15 cl) 9 € (B45) (75 cl) 37 €  
Chablis AOC - « La Pierrelée » La Chablisienne  
(B46) (37,5cl) 27 € (B47) (75 cl) 43 €

#### Naturalys - Pays d'Oc IGP

- (B48) Réserve spéciale Chardonnay ..... (75 cl) 28 €  
(B49) Muscadet De Sèvre et Maine sur Lie  
Baronne du Cléray AOP ..... (75 cl) 28 €

#### Rosé

- Côtes de Provence - Prestige de Minuty  
(B50) (15 cl) 10 € (B51) (37,5cl) 26 € (B52) (75 cl) 37 €  
JOA - AOP languedoc - G. Bertrand  
(B53) (15 cl) 9 € (B54) (75 cl) 35 €  
(B55) Pays d'Oc IGP - Gris blanc ..... (75 cl) 24 €

#### Rouge / Red

- Bordeaux AOC - Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild  
(B56) (15 cl) 10 € (B57) (37,5cl) 23 € (B58) (75 cl) 37 €  
Pays d'Oc IGP - Merlot - Réserve spéciale  
(B59) (15 cl) 8 € (B60) (75 cl) 28 €  
Cuvée Disneyland® Paris - Château Hospitalet  
Grande réserve - Côteaux du Languedoc AOP  
(B61) (15 cl) 9 € (B62) (75 cl) 37 €  
Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - P. Aegerter  
(B63) ..... (37,5cl) 23 € (B64) (75 cl) 37 €  
Côtes du Rhône AOC - « Parallèle 45 » - P. Jaboulet Aîné  
(B65) ..... (37,5cl) 18 € (B66) (75 cl) 28 €  
Chinon AOC - Les gravières - Couly Dutheil ..... 18 €  
(B67) ..... (37,5cl) 18 € (B68) (75 cl) 28 €

Prix nets / Tax included