

Entrées



Noix de Saint-Jacques tièdes,
tartare de fruits au citron vert et coriandre 18,99 €

✔ Quinoa rouge à la coriandre et navets à la réglisse 16,99 €

Tarte fine au chèvre frais, tomate et roquette 17,99 €

Moules façon "Yacht Club" 17,99 €

Sur les traces de Marco Polo et la route des épices, des moules aux saveurs légèrement épicées et acidulées grâce à la pomme verte, parfumées de curry, de gingembre et relevées d'ail et de tomates.

Housemade "New England Clam Chowder" 18,99 €

*Velouté de palourdes aux pommes de terre et poitrine fumée
Véritable tradition culinaire américaine et originaire de Nouvelle-Angleterre, la Clam Chowder, ou chaudière de palourdes, réchauffe les marins de Boston depuis le XVIIème siècle.*

Poêlée d'encornets au persil, citron et piment d'Espelette 17,99 €

Plats



Dos de cabillaud façon tempura, frites et sauce tartare 37,99 €

Dorade grillée au citron et à l'origan,
fenouil, poivrons et olives Kalamata 37,99 €

C'est lors de la vague d'immigration grecque vers la Nouvelle-Angleterre, à la fin du XIXème siècle, que la cuisine américaine a pris des airs méditerranéens. Simplement grillée et mise en valeur par des produits soigneusement sélectionnés, cette dorade révèle des saveurs authentiquement Helléniques.

✔ Linguini aux légumes et pistou rouge 31,99 €

Linguini aux fruits de mer 31,99 €

*Plat des pêcheurs comme des familles, ces pâtes sont connues sous le nom de "pasta allo scoglio" (pâtes au rocher) en référence à l'habitat des crustacés et mollusques qui la composent.
Ce grand classique est un incontournable des repas traditionnels italiens.*

Noix d'entrecôte Angus, poêlée de légumes
et pommes de terre rôties, sauce au poivre 42,99 €

Moules façon "Yacht Club", frites 31,99 €

Sur les traces de Marco Polo et la route des épices, des moules aux saveurs légèrement épicées et acidulées grâce à la pomme verte, parfumées de curry, de gingembre et relevées d'ail et de tomates.

Médailon de veau,
rosace de pommes de terre et champignons 37,99 €

Desserts



«La Boussole du Capitaine» 15,99 €

Entremet chocolat-caramel, cœur coulant à la vanille et fève tonka,
streusel croustillant aux amandes

Pavlova végétane aux fruits rouges 14,99 €

Sphère chocolat et lait de coco, fruits frais et riz au lait vanillé 15,99 €


Coulant au chocolat, espuma passion 15,99 €

Assiette de fruits coupés 12,99 €

Coupe de glace à l'italienne, parfum vanille 14,99 €



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

 Suggestion végétarienne. *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.

Prix nets

Menu Régate

Entrée, Plat et Dessert 48,99 €

Vin compris 68,99 €



Moules façon "Yacht Club" ou Soupe de légumes
ou Tarte fine au chèvre frais, tomate et roquette

Bordeaux Entre Deux Mers AOC blanc ou Pinot Grigio blanc ou vin du jour 8 cl

Suprême de volaille fermière au citron, gingembre et coriandre frais,
poêlée de légumes, jus au thym

ou Filet de cabillaud façon tempura, frites et sauce tartare
ou Linguini aux légumes et pistou rouge

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune rouge ou Sancerre AOC blanc ou vin du jour 8 cl

Coulant au chocolat, espuma passion

ou Coupe de glace à l'italienne, parfum vanille
ou Tarte aux pommes, glace vanille

Champagne Tzarine Brut Cuvée premium 10 cl ou Maury (vin doux naturel) 6 cl

Ce menu est proposé sans supplément au porteur de coupons demi-pension "Plus"
avec une boisson fraîche (33 cl) ou eau minérale (50 cl) incluse

Menu du Moussaillon

(pour enfants âgés de 3 à 11 ans)

Entrée, Plat, Dessert et Boisson 26,99 €

Vittel® (33 cl) ou Minute Maid® Orange* ou Pomme* ou Verre de Lait (20 cl)
Autre boisson fraîche (25 cl) sur demande et en remplacement du produit proposé.

Soupe de saison ou Dips de légumes et Philadelphia aux herbes

Piccata de volaille, écrasée de pommes de terre, petits légumes
ou Linguini au cabillaud, légumes et tomates cerise

Coupe de glace à l'italienne, parfum vanille ou Coupelle de fruits



Menu Disney Check

Dips de légumes et Philadelphia aux herbes
Linguini au cabillaud, légumes et tomates cerise
Coupelle de fruits
Vittel® (33 cl)

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

Menu du Matelot

(pour enfants âgés de 3 à 11 ans)

Entrée, Plat, Dessert et Boisson 36,99 €

Vittel® (33 cl) ou Minute Maid® Orange* ou Pomme* ou Verre de Lait (20 cl)
Autre boisson fraîche (25 cl) sur demande et en remplacement du produit proposé.

Saumon fumé, crème à la ciboulette et toast Mickey
ou Potage de légumes

Dos de cabillaud rôti, riz et légumes ou Filet de bœuf, pommes frites
ou Linguini aux légumes et pistou rouge

Brioche façon pain perdu, glace à la vanille et fruits frais
ou Fromage blanc et minestrone de fruits
ou Yacht au chocolat et son matelot en muffin ou Salade de fruits frais



Menu Disney Check

Potage de légumes
Dos de cabillaud rôti, riz et légumes
ou Linguini aux légumes et pistou rouge
Fromage blanc et minestrone de fruits ou Salade de fruits frais
Vittel® (33 cl)

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

Apéritifs & Kirs

Martini Bianco, Rosso	6 cl	7,50 €
Ricard	4 cl	7,50 €
Maury AOP - Vin doux naturel (moelleux)	6 cl	7,50 €
Kir	15 cl	7,50 €
Bourgogne Aligoté, crème de cassis ou mûre		
Kir Royal	15 cl	12 €
Champagne Tsarine Brut, crème de cassis ou mûre		

Bières

Pression	25 cl	50 cl
1664® Premium	5,50 €	8 €
Bouteille / Bottled		33 cl
Grimbergen d'Abbaye blonde		7 €
Grimbergen d'Abbaye blanche		7 €
Finnbarra Irish Craft Cider		6,50 €

Cocktails

Piña Colada	13 €
Rhum Bacardi Carta Blanca, jus d'ananas, préparation à base de noix de coco	
Aperol Spritz	13 €
Aperol, Martini Prosecco DOC, tranche d'orange, Perrier®	

Cocktail (sans alcool)

Virgin Red Yacht Club	10 €
Jus de pomme, jus de citron frais, Vittel®, sirop de fraise bonbon, glaçon lumineux à emporter.	

Jus de Fruits

Minute Maid® Orange*, Pomme*, Ananas*	20 cl	4,60 €
------------------------------------------	-------	--------

Champagne

Tsarine Brut Cuvée Premium	15 cl	75 cl
Cuvée Disneyland Paris®	12 €	52 €
Champagne Brut - Imaginée et élaborée par la Maison Lanson		65 €

Eaux-de-Vie

Vodka Grey Goose	4 cl	11 €
Gin Bombay Sapphire		11 €
Rhum Bacardi Carta Blanca		9 €
Whisky William Lawson's		9 €
Cognac Otard VSOP		9,50 €

Boissons fraîches

Coca-Cola®	25 cl	33 cl
Coca-Cola® Sans Sucres		5,10 €
Fanta® orange sans sucres		5,10 €
Sprite®		5,10 €
Fuze Tea®		4 €

Eaux Minérales

Vittel®	33 cl	50 cl	100 cl
		4 €	5 €
S.Pellegrino®		4,50 €	5,50 €
Perrier® Fines Bulles		4,50 €	5,50 €
Perrier®		4 €	

Boissons chaudes

Espresso 100% arabica		3 €
Double espresso 100% arabica		4 €
Café au lait 100% arabica		4 €
Décaféiné		3 €
Cappuccino 100% arabica		4 €
Boisson lactée cacaotée		4 €
Thé, Infusion		4 €
Lait (demi-écrémé)	20 cl	3 €

Vins au Verre

Vins Blancs	15 cl
Bordeaux AOC - Entre Deux Mers	8 €
Chablis AOC - «La Pierrelée»	11 €
Sancerre AOC - Château de Sancerre	11 €
Italie : Pinot Grigio - Vénétie	8 €

Vin Rosés

Côtes de Provence AOC - Prestige de Minuty	10 €
JOA - Languedoc - G.Bertrand	9 €

Vins Rouges

Côtes du Rhône AOC - «Parallèle 45» - P. Jaboulet Aîné	8 €
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - P. Aegerter	10 €
Bordeaux - Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance	10 €

Vins Blancs Français

Bordeaux	37,5 cl	75 cl
Bordeaux AOC - Entre Deux Mers		28 €

Bourgogne

Chablis AOC - «La Pierrelée»	27 €	43 €
Meursault AOC - P. Aegerter		73 €

Languedoc

Cuvée Disneyland® Paris - Château Hospitalet - Coteaux du Languedoc AOP		37 €
-------------------------------------------------------------------------------	--	------

Vallée de La Loire

Sancerre AOC - Château de Sancerre	27 €	43 €
---------------------------------------	------	------

Vallée du Rhône

Crozes Hermitage AOC - «Les Jalets» - P. Jaboulet Aîné		37 €
-----------------------------------------------------------	--	------

Vin Blanc Étranger

Italie : Pinot Grigio - Pirovano - Vénétie		75 cl	28 €
-----------------------------------------------	--	-------	------

Vins Rosés

Côtes de Provence AOC - Prestige de Minuty	50 cl	26 €	37 €
JOA - Languedoc - G.Bertrand			35 €

Vins Rouges

Bordeaux	37,5 cl	75 cl
Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance	23 €	37 €
Haut Médoc AOC - Moulin de La Lagune		59 €

Bourgogne

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune - Les Belles Roches - P. Aegerter	23 €	37 €
Gevrey Chambertin - Albert Bichot		73 €

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône AOC - «Parallèle 45» - P. Jaboulet Aîné	18 €	28 €
-----------------------------------------------------------	------	------

Languedoc

Cuvée Disneyland® Paris - Château Hospitalet - Coteaux du Languedoc AOP		37 €
-------------------------------------------------------------------------------	--	------

Vallée de la Loire

Sancerre AOC - Château de Sancerre	27 €	43 €
---------------------------------------	------	------