

THE REGAL VIEW  
RESTAURANT & LOUNGE



# PETIT DÉJEUNER

## ADULTE 60 €

Croissant<sup>1</sup> et petit pain  
Beurre, miel  
Abricots mijotés au sucre de canne et préparation de fraise au sucre de canne  
Jus d'orange frais ou jus de pomme  
Boisson chaude

et

### Formule salée

Saumon fumé, crème à l'aneth sur pain nordique,  
Comté AOP 12 mois, jambon cuit en chiffonade.  
Œuf mollet, English muffin, bacon de bœuf et sauce hollandaise

ou

### Formule sucrée

Coupe de fruits. Pancakes<sup>1</sup>, myrtilles et sirop d'érable

ou

### Formule duo

**VEGAN** Tofu soyeux aux noix de cajou, banane, kiwi et fruits frais,  
muesli sans gluten et baies de goji.

**VEGAN** Omelette végétale à la ciboulette, champignons et tomates

## ENFANT 48 €

POUR ENFANT ÂGÉ DE 3 À 11 ANS

Croissant<sup>1</sup> et petit pain  
Beurre, miel  
Abricots mijotés au sucre de canne et préparation de fraise au sucre de canne  
Jus d'orange frais ou jus de pomme  
Boisson chaude<sup>2</sup>

et

Jambon cuit en chiffonade, Kiri® et œufs brouillés

ou

Coupe de fruits, pancake<sup>1</sup> et sauce chocolat  
*Sélection de céréales sur demande*

## BOISSONS CHAUDES

### LAVAZZA

Café 100% Arabica

Décaféiné

Chocolat chaud ou alternative végétale

Café au lait ou alternative végétale

Thé, infusion

Lait demi-écrémé ou alternative végétale 20 cl

Alternatives végétales **VEGAN**

Boisson à l'amande saveur vanille, boissons à l'avoine, boisson à la noix de coco,  
boisson de riz, boisson de soja, boisson au riz, chocolat et noisette

## COMMENCEZ LA JOURNÉE AVEC UNE BULLE D'EXCEPTION

**MIMOSA** Edition spéciale Disneyland® Paris  
Pierre Mignon Grande Réserve - brut et jus d'orange frais ..... 16 €

**CHAMPAGNE** Edition spéciale Disneyland® Paris  
Pierre Mignon Grande Réserve - brut 15 cl ..... 19 €

# BREAKFAST

## ADULT €60

Croissant<sup>1</sup> and bread roll  
Butter, honey  
Stewed apricots in cane sugar and strawberry preserve with cane sugar  
Fresh orange juice or apple juice  
Hot drink

and

### Savory option

Smoked salmon and dill cream on Nordic bread,  
12-month-aged Comté AOP, thinly-sliced cooked ham.  
Soft-boiled egg, English muffin, beef bacon and hollandaise sauce

or

### Sweet option

Seasonal fruit salad. Pancakes<sup>1</sup>, blueberries and maple syrup

or

### Duo option

**VEGAN** Silken tofu with cashew nuts, banana, kiwi and other fresh fruit,  
gluten-free muesli and goji berries.

**VEGAN** Plant-based omelette with mushrooms, tomatoes and chives

## CHILDREN €48

FOR CHILDREN AGES 3 TO 11

Croissant<sup>1</sup> and bread roll  
Butter, honey  
Stewed apricots in cane sugar and strawberry preserve with cane sugar  
Fresh orange juice or apple juice  
Hot drink<sup>2</sup>

and

Thinly-sliced cooked ham with Kiri® and scrambled eggs

or

Seasonal fruit salad, pancake<sup>1</sup> and chocolate sauce  
*Selection of cereals available on request*

## HOT DRINKS

### LAVAZZA

100% Arabica coffee  
Decaffeinated coffee  
Hot chocolate or plant-based alternative  
Café au lait or plant-based alternative

Tea, herbal tea  
Semi-skimmed milk or plant-based alternative 20 cl

Plant-based alternatives **VEGAN**  
Almond drink, oat drink, coconut drink, rice drink, soy drink,  
Rice drink with chocolate and hazelnut

## START THE DAY WITH AN EXCEPTIONAL BUBBLE

**MIMOSA** Special edition Disneyland® Paris  
Pierre Mignon Grande Réserve - brut and fresh orange juice..... €16

**CHAMPAGNE** Special edition Disneyland® Paris  
Pierre Mignon Grande Réserve - brut 15 cl..... €19



Chers visiteurs,  
**BIENVENUE AU REGAL VIEW RESTAURANT & LOUNGE\***,

Nous, qui prenons grand plaisir à vous servir ici,  
vous invitons à profiter de cette retraite royale  
nichée entre les jardins, aux abords de La Baie de l'Aventure.  
La beauté incomparable du paysage environnant  
captive notre imagination depuis longtemps,  
et nous ne sommes pas les seuls.

Depuis des siècles, ces jardins magiques  
attirent des visiteurs royaux venus de royaumes lointains.

Parmi les hôtes fréquents, on compte  
des princesses bien-aimées qui ont apporté avec elles  
leurs histoires et leur charme à ce havre de paix.

Les architectes et artisans qui ont créé le Regal View  
ont trouvé une inspiration inestimable dans le caractère  
et l'esprit de ces altesses estimées.

Depuis, les princesses ont veillé  
à ce que les portes de leur magnifique demeure  
loin de chez elles restent ouvertes à tous.

Que votre visite soit pleine d'enchantement.

Cordialement,  
Le personnel du Restaurant & Bar La Vue Royale

## AGGORD METS ET VINS

25 €

Menu accompagné de 3 verres de vin de 8 cl  
parmi la sélection suivante :

### Entrée

**Blanc** : AOC Cheverny - Château de Chambord - Sauvignon Blanc - Bio

**ou Rosé** : AOP Côtes de Provence - Minuty - Prestige Rosé

### Plat

**Blanc** : AOC Pouilly-Fuissé – Domaine de la Denante

**ou Rouge** : AOC Saint-Émilion Grand Cru – Château Capet-Guillier

### Dessert

**Blanc** : AOC Alsace – Gewurztraminer – Vendange Tardive – Famille Hugel

**ou** Pierre Mignon – Ratafia de Champagne

---

## AGGORD METS ET CHAMPAGNES

40 €

Menu accompagné de 3 verres de champagne de 10 cl  
parmi la sélection suivante :

### Entrée

Édition Spéciale Disneyland® Paris – Pierre Mignon Grande Réserve – brut

### Plat

Moët & Chandon – Grand Vintage – extra brut

**ou** Louis Roederer – Collection 246 – brut

### Dessert

Taittinger – Prestige Rosé

**ou** Pierre Mignon – Ratafia de Champagne

# MENU DU GHÈNE ROYAL

100 €

## ENTRÉES

- Velouté de courgettes**, taboulé de chou au tagète, beignet de gombos et épices colombo **VEGAN**
- ou Tataki de thon rouge au sésame**, salade au daikon et wakamé, chutney d'ananas aux baies de Sichuan
- ou Salade de la cueillette**  
Fruits et légumes crus et en pickles, viande des Grisons, fromage tête de moine, sauce au vinaigre de framboises et pignons de pin
- ou Mousse d'avocat relevée au gingembre**, tartare de mangue et crumble aux graines de courges, crème perlée à l'huile d'aneth **Veggie**

## PLATS

- Dorade royale, sauce vanillée au combava**, purée de patates douces et pakchoï braisé
- ou Pintade rôtie aux saveurs orientales**, fruits secs et citron confit
- ou Bœuf cuit en basse température et confit aux oignons**, sauce vin rouge, pomme paillason au Comté AOP et au thym
- ou Filet aux protéines de soja et pois**, chapelure aux herbes et bouillon à l'ail noir, poêlée d'orge aux champignons et blettes parfumée à la truffe, espuma à la bière **VEGAN**

## DESSERTS

- Entremets ganache vanillée**, insert framboise et croustillant praliné<sup>2</sup>
- ou Fruits exotiques à l'aloë vera en salade**, émulsion coco **VEGAN**
- ou Entremets chocolat blanc**, ananas-passion, amande et noix de coco<sup>2</sup>
- ou Soufflé glacé au marc de champagne** **Veggie**

## POUR TERMINER CE REPAS ROYAL

### BOISSONS CHAUDES

|                                    | <b>LAVAZZA</b> |
|------------------------------------|----------------|
| Espresso 100% Arabica.....         | 3,8 €          |
| Double Espresso 100% Arabica ..... | 5,5 €          |
| Décaféiné 100% Arabica .....       | 3,8 €          |
| Café 100% Arabica .....            | 5 €            |
| Café au lait .....                 | 5,5 €          |
| Cappuccino .....                   | 5,5 €          |
| Chocolat chaud.....                | 5,5 €          |
| Chocolat Viennois .....            | 6 €            |
| Thé, Infusion .....                | 5,5 €          |

### DIGESTIFS & LIQUEURS

|   | 4 cl |
|---|------|
| <b>Eaux-de-vie</b>                                |      |
| Cognac Courvoisier VSOP .....                     | 11 € |
| Calvados - Le Domfrontais - Christian Drouin..... | 12 € |
| Château de Laubade - Bas Armagnac VSOP .....      | 13 € |
| <b>Liqueurs</b>                                   |      |
| Amaretto Disaronno.....                           | 11 € |
| Bailey's The Original Irish Cream .....           | 12 € |
| Grand Marnier Cordon Rouge.....                   | 12 € |
| Get 27.....                                       | 11 € |
| Limoncello Mamma Mia.....                         | 11 € |



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

Dessert à partir de 2 personnes **25 €**

Dessert à partir de 6 personnes **45 €**

Un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats est disponible,  
n'hésitez pas à vous signaler et à le demander à l'un de nos Cast Members

2 - produit décongelé - veggie = végétarien

Prix nets - Eau potable à votre disposition



Dear Guests,  
**WELCOME TO THE REGAL VIEW RESTAURANT & LOUNGE,**

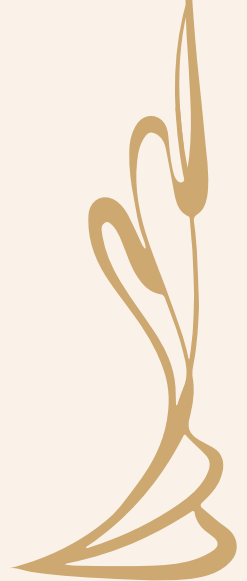
We, who take great pleasure in serving here,  
invite you to enjoy this royal retreat nestled  
between the gardens on the edge of Adventure Bay.  
The unparalleled beauty of the surrounding landscape  
has captured our imaginations for quite some time,  
and we are not alone.

For ages, these magical gardens  
have drawn royal visitors from faraway kingdoms.  
Frequent guests include beloved princesses  
who have bestowed their stories and charm upon this  
haven.

Architects and artisans who created the Regal View  
found invaluable inspiration in the character  
and spirit of these esteemed royals.  
The princesses have since ensured that the gates  
to their magnificent home away from home  
remain forever open to you all.

May your visit be filled with enchantment.

Yours sincerely,  
The Staff of The Regal View Restaurant





## WINE PAIRING

€25

Menu served with three 8 cl glasses of wine,  
selected from the following:

### Starters

**White:** AOC Cheverny - Château de Chambord - Sauvignon Blanc - Bio

**or Rosé:** AOP Côtes de Provence - Minuty - Prestige Rosé

### Main Courses

**White:** AOC Pouilly-Fuissé – Domaine de la Denante

**or Red:** AOC Saint-Émilion Grand Cru – Château Capet-Guillier

### Desserts

**White:** AOC Alsace – Gewurztraminer – Vendange Tardive – Famille Hugel

**or** Pierre Mignon – Ratafia de Champagne



## CHAMPAGNE PAIRING

€40

Menu served with three 10 cl glasses of champagne,  
selected from the following:

### Starters

Édition Spéciale Disneyland® Paris – Pierre Mignon Grande Réserve – brut

### Main Courses



Moët & Chandon – Grand Vintage – extra brut

**or** Louis Roederer – Collection 246 – brut

### Desserts

Taittinger – Prestige Rosé

**or** Pierre Mignon – Ratafia de Champagne



# ROYAL OAK SET MENU

€100

## STARTERS

**Courgette velouté**, cauliflower tabbouleh with marigolds  
and a Colombo-spiced okra fritter **VEGAN**

**or Bluefin tuna tataki with sesame seeds**, daikon and wakame salad,  
pineapple and Sichuan peppercorn chutney

**or Swiss salad**

Raw and pickled fruit and vegetables, Grisons cured beef,  
Tête de Moine cheese, raspberry vinegar dressing and pine nuts

**or Avocado and ginger mousse**, mango tartare and pumpkin seed crumble  
with creamy dill oil sauce **Veggie**



## MAIN COURSES

**Gilthead seabream**, kaffir lime and vanilla sauce,  
sweet potato purée and braised bok choy

**or North African-style roast guinea fowl** with dried fruits and lemon confit

**or Slow-cooked beef at low temperature with onion confit**,  
red wine sauce, potato pancake with Comté AOP and thyme

**or Soy and pea fillet**,

herb crust and black garlic broth, pan-fried barley with mushrooms,  
chard and truffle, beer foam **VEGAN**



## DESSERTS

**Vanilla ganache mousse cake**, raspberry insert, crispy praline<sup>2</sup>

**or Tropical fruit and aloe vera salad**, coconut emulsion **VEGAN**

**or White chocolate**, pineapple-passion fruit,  
almond and coconut **mousse cake**<sup>2</sup>

**or Marc de champagne frozen soufflé** **Veggie**

## TO CONCLUDE THIS ROYAL MEAL PERFECTLY

### HOT DRINKS

|                                    | <b>LAVAZZA</b> |
|------------------------------------|----------------|
| Espresso 100% Arabica.....         | €3,8           |
| Double Espresso 100% Arabica ..... | €5,5           |
| Decaffeinated coffee .....         | €3,8           |
| Coffee .....                       | €5             |
| Coffee with milk .....             | €5,5           |
| Cappuccino .....                   | €5,5           |
| Hot chocolate .....                | €5,5           |
| Vienna hot chocolate.....          | €6             |
| Tea, herbal tea .....              | €5,5           |

### DIGESTIFS & LIQUEURS

|  | 4 cl |
|--|------|
| <b>Spirits</b>                                   |      |
| Cognac Courvoisier VSOP .....                    | €11  |
| Calvados Le Domfrontais de Christian Drouin..... | €12  |
| Château de Laubade - Bas Armagnac VSOP .....     | €13  |
| <b>Liqueurs</b>                                  |      |
| Amaretto Disaronno.....                          | €11  |
| Bailey's The Original Irish Cream .....          | €12  |
| Grand Marnier Cordon Rouge.....                  | €12  |
| Get 27 .....                                     | €11  |
| Limoncello Mamma Mia.....                        | €11  |



Celebrate your birthday with us.  
Don't forget to order your birthday dessert  
before your meal!

Dessert to share for 2 or more people **€25**  
Dessert to share for 6 or more people **€45**

A list of the allergens present in our dishes is available upon request with any of our Cast Members;  
please make a Cast Member aware of any allergies you may have

2 - defrosted product

Tax included - Drinking water available

The logo for Disneyland Paris, featuring the word "Disneyland" in a stylized script font above the word "PARIS" in a smaller, all-caps sans-serif font.

Disneyland  
PARIS

The title "THE REGAL VIEW" is written in a large, elegant, white serif font. Below it, "RESTAURANT & LOUNGE" is written in a smaller, all-caps sans-serif font.

THE REGAL VIEW  
RESTAURANT & LOUNGE

The words "MENU", "ENFANT", and "KID'S MENU" are stacked vertically in a white serif font, enclosed within a decorative, ornate frame with flourishes.

MENU  
ENFANT  
KID'S MENU

The text "FR/UK" is displayed in a white, all-caps sans-serif font inside a small, white-outlined rectangular box.

FR/UK

## MENU DE L'ORME PRINCIER

Pour enfants âgés de 3 à 11 ans

Entrée, Plat, Dessert et Boisson

50 €

### ENTRÉES

- Velouté de petits pois et beignet de gombos **VEGAN**  
**ou** Roulé d'œuf aux légumes en mayonnaise et pastrami  
**ou** Rillettes de poissons et saumon fumé, sauce cocktail

### PLATS

- Pâtes conchiglie, ricotta, sauce aux tomates rouges et jaunes  
**ou** Filet d'églefin, sauce aux agrumes, purée de carottes jaunes et chou-fleur violet  
**ou** Effiloché de poulet et pommes de terre écrasées au beurre, jus et mouillette

### DESSERTS

- Moelleux amandes, mousse chocolat blanc et insert myrtilles<sup>1</sup>  
**ou** Tartelette aux fruits du moment et mousse au mascarpone  
**ou** Mousse chocolat au lait et feuilleté caramélisé

### BOISSONS

Vittel® 33 cl **ou** Jus d'orange **ou** de pomme 25 cl **ou** Lait 20 cl

Autre boisson fraîche 25 cl sur demande et en remplacement du produit proposé

<sup>1</sup> - produit décongelé

Un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats est disponible, n'hésitez pas à vous signaler et à le demander à l'un de nos Cast Members.

Prix net - ©Disney - 02/26

## PRINCE'S ELM MENU

for children ages 3 to 11

Starter, Main Course, Dessert and Drink

€ 50

### STARTERS

- Green pea velouté with okra fritter **VEGAN**  
**or** Rolled vegetable omelette with mayonnaise and pastrami  
**or** Fish rillettes with smoked salmon and cocktail sauce

### MAIN COURSES

- Conchiglie pasta with ricotta cheese, red and yellow tomato sauce  
**or** Haddock fillet with citrus sauce, yellow carrot purée and purple cauliflower  
**or** Pulled chicken with buttery mashed potatoes, pan jus and toast strip

### DESSERTS

- Almond sponge cake with white chocolate mousse and blueberry centre<sup>1</sup>  
**or** Seasonal fruit tartlet with mascarpone mousse  
**or** Milk chocolate mousse with caramelised puff pastry

### DRINKS

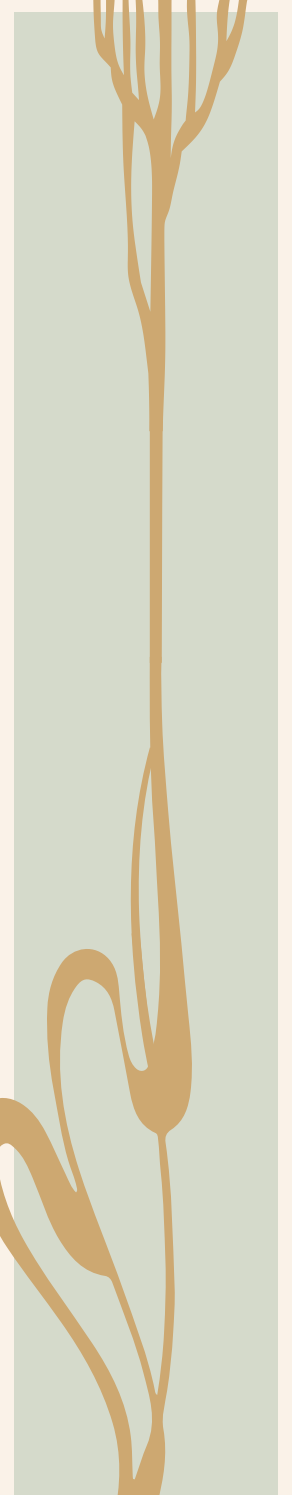
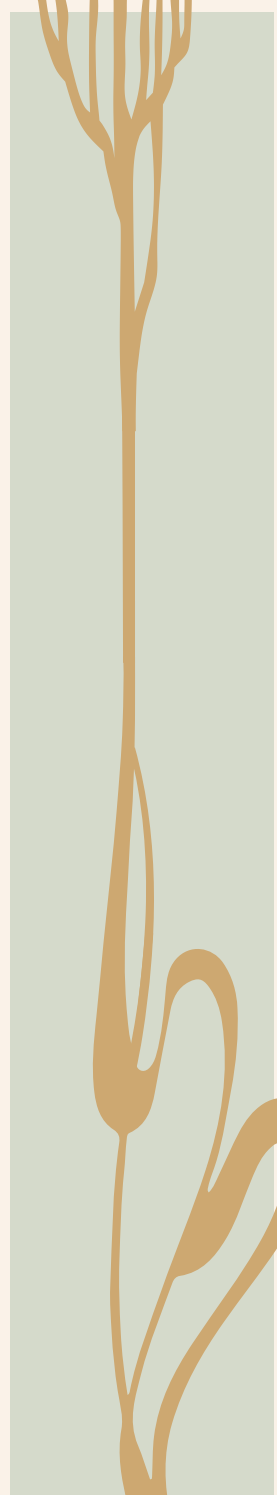
Vittel® 33 cl **or** Orange **or** apple juice 25 cl **or** Milk 20 cl

Another cold drink 25cl is available upon request as a replacement for the product offered

<sup>1</sup> - defrosted product

A list of the allergens present in our dishes is available upon request with any of our Cast Members; please make a Cast Member aware of any allergies you may have

Tax included - ©Disney - 02/26



THE REGAL VIEW  
RESTAURANT & LOUNGE

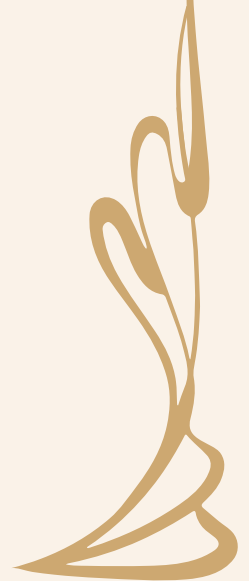
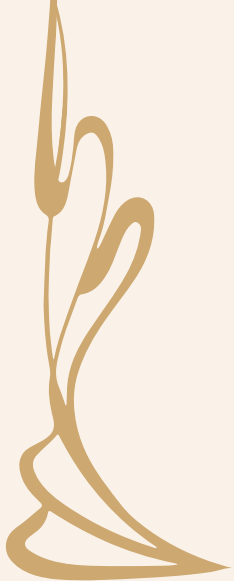
CARTE DES BOISSONS  
BEVERAGE MENU





Au cœur d'un royaume lointain  
se cachait une nature enchantée,  
où l'été ne finissait jamais : jardins aux fleurs captivantes,  
vergers aux fruits envoûtants, allées aux épices fascinantes.  
De ces trésors naquirent des élixirs délicats,  
aux recettes transmises par les sages du royaume.

In the heart of an enchanted land  
where summer reigned in golden splendour gardens  
alive with alluring flowers,  
orchards blessed with bewitching fruits  
and winding paths scented with intriguing spices.  
From these treasures came delicate elixirs,  
their recipes passed from generation to generation  
by the kingdom's most gifted alchemists.



## COCKTAIL SIGNATURE



### **Murmure du verger / Orchard Whisper .... 18 €**

Vin blanc, jus de pomme<sup>1</sup>, liqueur fleur de sureau  
et verjus - jus de raisin vert  
White wine, apple juice<sup>1</sup>, elderflower liqueur  
and verjuice

## COCKTAIL SIGNATURE SANS ALCOOL ALCOHOL-FREE SIGNATURE COCKTAIL



### **Rosée Florale / Floral Whisper ..... 14 €**

Infusion d'hibiscus et thé vert, jus de pomme<sup>1</sup>,  
saveurs framboise et cassis  
Hibiscus and green tea, apple juice<sup>1</sup>,  
raspberry and blackcurrant flavours

## COCKTAILS CLASSIQUES CLASSIC COCKTAILS

- Negroni** ..... 16 €  
Gin Gordon's London dry, Dolin - Vermouth de Chambéry rouge  
et Campari bitter  
Gordon's gin, Dolin - Chambéry red vermouth and bitter Campari
- Passion Martini** ..... 16 €  
Vodka Smirnoff N°21 Red, liqueur de fruit de la passion,  
purée de fruits de la passion et sirop de vanille  
accompagné de son shot de champagne brut  
Red Smirnoff N°21 vodka, passion fruit liqueur, passion fruit purée  
and vanilla syrup  
served with a shot of brut champagne
- Bellini** ..... 16 €  
Champagne Pierre Mignon Grande Réserve - brut et purée de pêches  
Pierre Mignon Grande Réserve brut champagne, and peach purée
- Aperol Spritz** ..... 16 €  
Aperol, DOC Prosecco Extra Dry, tranche d'orange et Perrier®  
Aperol, DOC Prosecco Extra Dry, orange slice and Perrier®
- Gin Tonic** ..... 16 €  
Gin Gordon's London Dry, Tonic au choix  
(Tonic Indian, Tonic saveur Framboise-Rhubarbe, Tonic saveur fleur de sureau)  
Gordon's gin, choise tonic (Indian tonic, Raspberry-Rhubarb flavour tonic,  
Elderflower flavour tonic)

## BIÈRES & CIDRE BEERS & CIDER

- | <b>Bières pression / Draught beers</b>            | 25 cl | 50 cl  |
|---|-------|--------|
| 1664® Premium .....                               | 6,5 € | 9,8 €  |
| Grimbergen d'Abbaye blonde.....                   | 7 €   | 10,5 € |
| <b>Bières bouteille / Bottled beers</b>           | 33 cl | 50 cl  |
| Brooklyn IPA .....                                | 8,5 € |        |
| Guinness Draught .....                            |       | 9 €    |
| 1664® 0,0% .....                                  | 7 €   |        |
| <b>Cidre / Cider</b>                              |       |        |
| La Mordue Original - cidre aromatisé 27,5 cl..... | 8 €   |        |
| Flavoured cider                                   |       |        |

## APÉRITIFS

|   | 6 cl  |
|---|-------|
| Dolin - Vermouth de Chambéry Blanc / White..... | 8,5 € |
| Dolin - Vermouth de Chambéry Rouge / Red.....   | 8,5 € |
| Campari bitter .....                            | 8,5 € |
| Aperol .....                                    | 8,5 € |
| Ricard - Pastis de Marseille 4 cl.....          | 8,5 € |
| Pierre Mignon - Ratafia de Champagne.....       | 8,5 € |

## CHAMPAGNES & VIN EFFERVESCENT CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

|  | 15 cl | 75 cl |
|--|-------|-------|
| Edition Spéciale Disneyland® Paris               |       |       |
| Pierre Mignon Grande Réserve - brut .....        | 19 €  | 87 €  |
| Taittinger - Prestige Rosé.....                  | 22 €  | 100 € |
| Louis Roederer - Collection 246 - brut.....      | 26 €  | 116 € |
| Moët & Chandon - Grand Vintage - extra brut..... | 26 €  | 116 € |
| Italie : DOC Prosecco Extra Dry .....            | 7,5 € | 34 €  |

### Cuvées Prestige

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| Ruinart - Blanc de blancs .....    | 180 € |
| Louis Roederer - Cristal.....      | 480 € |
| Dom Pérignon - Vintage - brut..... | 380 € |

## EFFERVESCENT SANS ALCOOL ALCOHOL-FREE SPARKLING

|  | 15 cl | 75 cl |
|--|-------|-------|
| Nooh by La Coste - Effervescent Rosé - 0% alcool.... | 12 €  | 55 €  |

## VINS / WINE

|  |            |           |       |
|--|------------|-----------|-------|
| <b>Grands vins d'exception</b>   |            |           | 75 cl |
| AOC Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> cru<br>Truffières - Olivier Leflaive .....    |            |           | 290 € |
| AOP Languedoc Cabrières - Clos du Temple<br>Gérard Bertrand - Bio - Demeter.....     |            |           | 240 € |
| AOC Pomerol - Château La Conseillante.....   |            |           | 330 € |
| <b>Vins blancs / White wine</b>  | 15 cl      | 37,5 cl   | 75 cl |
| <b>Alsace</b>  |            |           |       |
| AOC Alsace - Gewurztraminer<br>Vendange Tardive - Famille Hugel .....                | 17 €.....  |           | 78 €  |
| <b>Bordeaux</b>  |            |           |       |
| AOC Pessac-Léognan - Château Carbonnieux<br>Grand Cru Classé de Graves .....         |            |           | 74 €  |
| <b>Bourgogne</b>   |            |           |       |
| AOC Pouilly-Fuissé - Domaine de la Denante ....                                      | 14 €.....  | 34 €..... | 61 €  |
| AOC Chablis 1 <sup>er</sup> Cru - Côte de Léchet<br>La Chablisienne.....             |            |           | 63 €  |
| AOC Meursault - Maison Champy .....  |            |           | 108 € |
| <b>Languedoc</b>   |            |           |       |
| Cuvée Disneyland® Paris - AOP La Clape<br>Château L'Hospitalet - Bio - Demeter ..... | 8,5 €..... |           | 38 €  |
| <b>Provence</b>  |            |           |       |
| AOP Coteaux d'Aix-en-Provence<br>Les Pentes Douces - Château La Coste .....          |            |           | 34 €  |
| <b>Vallée de la Loire</b>  |            |           |       |
| AOC Cheverny - Château de Chambord<br>Sauvignon Blanc - Bio .....                    | 10 €.....  |           | 43 €  |
| AOC Muscadet de Sèvre et Maine sur lie<br>Clos de la Chapelle - Gilbert Chon .....   | 19 €.....  |           | 34 €  |
| <b>Vallée du Rhône</b>   |            |           |       |
| AOC Châteauneuf-du-Pape - L'Oratoire des Papes .....                                 |            |           | 70 €  |
| AOP Hermitage - Chante-Alouette - M. Chapoutier.....                                 |            |           | 108 € |
| <b>Vins blancs étrangers / Foreign white wine</b>                                    |            |           | 75 cl |
| Italie : Vénétie - DOC Garda<br>Azienda Agricola Prendina - Pinot Grigio .....       |            |           | 43 €  |
| Nouvelle Zélande - Marlborough .....   |            |           | 57 €  |
| Greywacke - Sauvignon Blanc  |            |           |       |
| <b>Vins rosés / Rosé wine</b>  | 15 cl      | 50 cl     | 75 cl |
| <b>Côtes de Provence</b>   |            |           |       |
| AOP Côtes de Provence - Minuty - Prestige rosé ....                                  | 8,5 €..... | 21 €..... | 38 €  |
| AOC Bandol - Château Romassan - Domaines Ott .....                                   |            |           | 62 €  |

## Vins rouges / Red wine

15 cl 37,5 cl 75 cl

### Bordeaux

AOC Haut-Médoc - Château Cantemerle  
Grand Cru Classé ..... 39 €..... 70 €

AOC Pauillac - Baron Nathaniel  
Baron Philippe de Rothschild ..... 53 €

AOC Saint-Estèphe - Château de Pez ..... 78 €

AOC Saint-Emilion Grand Cru  
Château Capet-Guillier ..... 16 €..... 70 €

AOC Saint-Julien - Château Talbot  
Grand Cru Classé ..... 86 €..... 155 €

### Bourgogne

AOC Givry 1<sup>er</sup> Cru - La Grande Berge  
Domaine Goubard ..... 62 €

AOC Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits  
Pierre Maizière ..... 10 €... 24 €..... 43 €

AOC Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> Cru  
Clos des Argillières – Pierre Maizière ..... 95 €

AOC Pommard - La Rue au Port  
Domaine Coste-Caumartin ..... 81 €

AOP Gevrey-Chambertin - Domaine Huguenot..... 81 €

### Languedoc

Cuvée Disneyland® Paris - AOP La Clape  
Château L'Hospitalet - Bio - Demeter..... 8,5 €..... 38 €

AOP Corbières - Le Corbières de Georges  
Gérard Bertrand ..... 21 €..... 38 €

### Provence

AOP Les Baux-de-Provence  
Château d'Estoublon - Bio..... 45 €

### Vallée de la Loire

AOC Cheverny - Château de Chambord  
Pinot Noir & Gamay - Bio..... 45 €

### Vallée du Rhône

AOC Châteauneuf-du-Pape - L'Oratoire des Papes..... 40 €..... 72 €

AOC Côte Rôtie - Les Murets - Brotte - Syrah..... 81 €

AOC Crozes-Hermitage - La Rollande - Brotte..... 10 €..... 43 €

## Vins rouges étrangers / Foreign red wine

75 cl

Argentine : Luján de Cuyo - Agrelo  
Naoki's Single Vineyard - Casarena - Malbec - Vegan..... 63 €

Italien : Piémont - DOCG Barolo - Albe - G.D. Vajra ..... 81 €





## SPRITUEUX / SPIRITS

|  | 4 cl |
|--|------|
| <b>Gins</b>                                  |      |
| Gordon's London Dry.....                     | 11 € |
| Tanqueray N°Ten .....                        | 12 € |
| <b>Vodkas</b>                                |      |
| Smirnoff N°21 Red.....                       | 11 € |
| Belvedere Organic - Bio.....                 | 12 € |
| <b>Rhums</b>                                 |      |
| Trois Rivières blanc .....                   | 11 € |
| Angostura 5 ans.....                         | 12 € |
| <b>Tequilas</b>                              |      |
| José Cuervo Silver .....                     | 11 € |
| <b>Whiskies</b>                              |      |
| • Etats-Unis / USA                           |      |
| Maker's Mark Bourbon.....                    | 12 € |
| Jack Daniel's Old No. 7 .....                | 12 € |
| • Ecosse / Scotland                          |      |
| Johnnie Walker - Red Label .....             | 12 € |
| Lagavulin - 16 ans - Islay Single Malt ..... | 15 € |
| • Irlande / Ireland                          |      |
| Bushmill's The Original .....                | 12 € |
| • Japon / Japan                              |      |
| Nikka Coffey Malt .....                      | 14 € |

## DIGESTIFS & LIQUEURS

|   | 4 cl |
|---|------|
| <b>Eaux-de-vie / Spirits</b>                      |      |
| Cognac Courvoisier VSOP.....                      | 11 € |
| Calvados - Le Domfrontais - Christian Drouin..... | 12 € |
| Château de Laubade - Bas Armagnac VSOP .....      | 13 € |
| <b>Liqueurs</b>                                   |      |
| Amaretto Disaronno.....                           | 11 € |
| Bailey's The Original Irish Cream .....           | 12 € |
| Grand Marnier Cordon Rouge.....                   | 12 € |
| Get 27 .....                                      | 11 € |
| Limoncello Mamma Mia.....                         | 11 € |



## BOISSONS FRAÎCHES / GOLD DRINKS

|   |       |
|---|-------|
|   | 33 cl |
| Coca-Cola Original .....  | 6 €   |
| Coca-Cola Zéro Sucres .....   | 6 €   |
| Coca-Cola CHERRY .....  | 6 €   |
| Sprite 25 cl.....   | 6 €   |
| Fanta Orange 25 cl.....   | 6 €   |
| FuzeTea Pêche Intense / Peach Black Tea 25 cl .....   | 6 €   |
| Kombucha Original - Bio.....  | 7 €   |
| Sélection de Tonics 20 cl .....   | 6 €   |
| Indian, saveur Framboise-rhubarbe, saveur Fleur de sureau<br>Indian, Raspberry-rhubarb flavour, Elderflower flavour |       |
| Ginger Beer Bundaberg 37,5 cl.....  | 7 €   |
| Perrier® .....  | 5 €   |
| Jus d'orange / Orange juice 25 cl .....   | 6 €   |
| Jus de pomme / Apple juice 25 cl .....  | 6 €   |

## EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

|                     |       |        |
|---------------------|-------|--------|
|                     | 50 cl | 100 cl |
| Vittel® .....       | 5 €   | 6 €    |
| S.Pellegrino® ..... | 5,5 € | 6,5 €  |

## BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS **LAVAZZA**

|   |       |
|---|-------|
| Espresso 100% Arabica.....                          | 3,8 € |
| Double Espresso 100% Arabica .....                  | 5,5 € |
| Décaféiné 100% Arabica / Decaffeinated Coffee ..... | 3,8 € |
| Café 100% Arabica / Coffee.....                     | 5 €   |
| Café au lait / Coffee with milk .....               | 5,5 € |
| Cappuccino .....                                    | 5,5 € |
| Chocolat chaud / Hot chocolate.....                 | 5,5 € |
| Chocolat Viennois / Vienna hot chocolate .....      | 6 €   |
| Thé, Infusion / Tea, herbal tea .....               | 5,5 € |
| Lait demi-écrémé / Semi-skimmed milk 20 cl.....     | 3,8 € |



**OFFREZ-VOUS UN SOUVENIR MAGIQUE  
AVEC NOTRE FLÛTE COLLECTOR**

**TREAT YOURSELF TO A MAGICAL  
KEEPSAKE WITH OUR COLLECTOR'S  
CHAMPAGNE FLUTE**

|   |      |
|---|------|
| Flûte collector / Collector flute ..... | 15 € |
| avec champagne brut 15 cl .....         | 22 € |
| with champagne brut                     |      |

Un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats est disponible,  
n'hésitez pas à vous signaler et à le demander à l'un de nos Cast Members  
A list of the allergens present in our dishes is available upon request with any of our Cast Members;  
please make a Cast Member aware of any allergies you may have

1 - Jus à base de concentré de fruit / Made from concentrated fruit juice

Prix nets / Tax included - Eau potable à votre disposition / Drinking water available