

Les Vins

BOURGOGNE (blanc)	75 cl
Meursault Perrières AOC 1 ^{er} Cru, Côte de Beaune - Louis Latour 2008	120.00 €
BOURGOGNE (rouge)	
Chambolle Musigny AOC "Les fremières", Côte de Nuits Domaine Roux Pères et Fils 2007	120.00 €
BORDEAUX (rouge)	
Château Phélan Ségur - S ^t Estèphe AOC 2008	120.00 €
Château La Lagune - Haut Médoc AOC Grand Cru Classé 2007	145.00 €
VALLÉE DU RHÔNE (rouge)	
Côte Rôtie AOC "Les Jumelles" - Paul Jaboulet ainé 2013	92.00 €
LANGUEDOC-ROUSSILLON (rouge)	
Aigle Royal Pinot Noir - IGP Haute Vallée de l'Aude 2015	67.00 €
CHAMPAGNES	
"R" de Ruinart	180.00 €
Dom Pérignon brut	300.00 €



©Disney - 12/17 - Walt's

Découvrez le menu imaginé spécialement pour notre 25^e Anniversaire :
un festival de saveurs pour une célébration étincelante !

Discover our specially prepared 25th Anniversary menu,
a festival of flavours for a sparkling celebration.

Descubra el menú especialmente diseñado para nuestro 25 Aniversario:
un festival de sabores para una celebración deslumbrante!

Venite a scoprire il menu che abbiamo appositamente ideato per il nostro 25° Anniversario:
un festival di sapori per una festa davvero sfavillante!

Ein strahlendes Fest – ein Festival für den Gaumen: Entdecken Sie das Menü,
das wir uns anlässlich unseres 25. Geburtstag eigens für Sie haben einfallen lassen!

Ontdek het menu dat we speciaal voor onze 25^e Verjaardag hebben samengesteld:
een festival van smaken voor een sprankelend feest!

Menu 25^e Anniversaire

Entrée, Plat et Dessert 59 €

Escabèche de poisson aux graines de sésame,
oignons rouges en pickles, vinaigrette en écume 18.⁹⁹ €

Médailillon de veau mariné aux épices "cajun", cuisson à juste température,
butternut rôtie et trompettes de la mort, jus corsé à la betterave 42.⁹⁹ €

Tarte au chocolat à l'orange, crème fouettée cacao 15.⁹⁹ €

25th Anniversary Menu

Starter, Main Course and Dessert € 59

Fish escabeche with sesame seeds, pickled red onions and vinaigrette foam € 18.⁹⁹

Sous vide veal medallion marinated in Cajun spices, with roasted butternut,
black chanterelle mushrooms and a beetroot reduction € 42.⁹⁹

Orange chocolate Tart, with whipped chocolate cream € 15.⁹⁹

Menú 25 Aniversario

Entrante, Plato y Postre 59 €

Escabeche de pescado con semillas de sésamo,
pickles de cebollas moradas, espuma de vinagreta 18.⁹⁹ €

Medallón de ternera marinado con especias cajún, cocción a temperatura justa,
calabaza moscada asada y setas trompeta de la muerte, zumo especiado de remolacha 42.⁹⁹ €

Tarta de chocolate con naranja y nata montada con cacao 15.⁹⁹ €

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts. 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

"Home-made" dishes are made on-site from fresh ingredients. Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes

Los platos "caseros" estan preparados en nuestra cocina con alimentos no elaborados. Si padece de alguna alergia, una documentación sobre la presencia de alérgenos en nuestros platos es disponible. No dude en solicitar esta información a cualquiera de los encargados del restaurantes

Menù 25° Anniversario

Antipasto, Piatto principale e Dolce 59 €

Pesce alla scapece con semi di sesamo,
pickles di cipolla rossa e spuma di vinaigrette 18.⁹⁹ €

Medaglione di vitello marinato alle spezie "cajun" cotto a temperatura controllata,
zucca arrosto con funghi trombette dei morti e fondo bruno alla barbabietola 42.⁹⁹ €

Torta di cioccolato all'arancia con panna al cacao 15.⁹⁹ €

Menü 25. Geburtstag

Vorspeise, Hauptspeise und Nachspeise 59 €

Fisch Escabeche mit Sesamsamen und Pickles von roten Zwiebeln an schaumiger Vinaigrette 18.⁹⁹ €

In Cajun-Gewürz mariniertes Kalbsmedaillon, saftig und zart gebraten,
mit geröstetem Butternusskürbis und Herbsttrompeten an würzigem Rote-Beete-Jus 42.⁹⁹ €

Schokoladentarte mit Orangen, Kakaoschlagsahne 15.⁹⁹ €

Menu Verjaardag 25^e

Voorgerecht, Hoofdgerecht en Nagerecht 59 €

Escabeche van vis met sesamzaad,
ingelegde rode ui, schuimige dressing 18.⁹⁹ €

In cajunkruiden gemarineerde kalfsmedaillon op de juiste temperatuur,
geroosterde muskaatpompoen en doodstrompetten, krachtige bietenjus 42.⁹⁹ €

Chocoladetaart met sinaasappel, slagroom met cacao 15.⁹⁹ €

I cibi "fatti in casa" sono preparati sul posto con ingredienti non lavorati. Cari clienti allergici, siamo in grado di fornirvi su richiesta una guida che contiene tutte le informazioni sulla presenza di allergeni nei nostri piatti. Per richiederla, contattate un responsabile.

Das Essen "faits maison" (hausgemacht) wird vor Ort aus frischen Produkten hergestellt. Sie leiden an einer Lebensmittelallergie? Bitte wenden Sie sich an einen zuständigen Mitarbeiter, der Ihnen gern eine Übersicht der Inhaltsstoffe und möglichen Allergene in unseren Speisen bereitstellt.

De "zelfgemaakte" schotels zijn ter plaatse vervaardigd met rauwe producten. Beste bezoeker, indien u een allergie heeft, kunt u zich wenden tot één van onze personeelsleden voor een informatieboekje over de aanwezigheid van allergenen in onze gerechten.