

CAFÉ MICKEY

USED TO EMPHASIZE THE POSE

MICKEY'S

CONSTRUCTION DETAILS BEFORE CLEANING, INKING & PAINTING. KETCHES, T

HIS HEAD

LONG AS THE





Menu

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

65 €

ENTRÉES

🌱 **Minestrone au basilic,**
crostini au beurre de caviar

Ballotine de poulet,
salade de jeunes pousses, julienne de betteraves, cèpes, copeaux de Parmesan AOP,
crème de champignons à la truffe

Terrine de volaille au foie gras,
chutney d'oignons rouges, sauce balsamique

Tartare de thon, carpaccio de saumon,
émincé d'asperges vertes, salicornes, crème à la sambuca, citron confit

PLATS

Cœur d'entrecôte poêlé,
sauce au poivre, écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive, légumes de saison

Poisson du moment,
sauce au barolo, polenta crémeuse, légumes de saison

Poitrine de porc façon porchetta,
sauce à la sauge, purée d'haricots blancs, légumes de saison

Veau confit aux morilles et petits légumes,
polenta crémeuse

Pâtes linguini aux gambas,
sauce de crustacés

Pizza Parme
Sauce tomate, Mozzarella di Buffala AOP, jambon cru, spianata, olives noires, cèpes

Pizza Quatre fromages
Sauce tomate, Mozzarella di Buffala AOP, Pecorino AOP, Gorgonzola AOP, Parmesan AOP

Pizza Crustacés
Sauce tomate, Mozzarella di Buffala AOP, Saint-Jacques, crevettes, artichauts

DESSERTS

Assortiment de 3 boules de glaces ou de sorbets

Salade de fruits au sirop de basilic,
cannoli, crème fouettée

Tiramisù,
petite verrine de crème au café

Baba au rhum,
crème fouettée

Dessert Mickey

Mousseux de fromage à la fraise,
mangue et crumble de fruits secs



Menu Enfant

pour enfants âgés de 3 à 11 ans



35 €

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

avec Vittel® (33 cl) ou Minute Maid® Orange* ou Pomme* ou Lait (20 cl)

Autre boisson rafraîchissante (25 cl) sur demande et en remplacement du produit proposé

* jus à base de concentré de fruits

ENTRÉES

✓ Minestrone au basilic,

Mélange de semoule bio aux légumes croquants

PLATS

Poisson du moment,
légumes de saison ou linguini

Cheeseburger,
légumes de saison ou frites

Pâtes au poulet,
sauce tomate

DESSERTS

Glace tutti frutti,

Crème de fromage blanc à la fraise,
salade de fruits

OU



Menu Disney Check

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

✓ Mélange de semoule bio aux légumes croquants

Pêche du moment,
légumes de saison ou linguini

Crème de fromage blanc à la fraise,
salade de fruits

Vittel® (33 cl)



Célébrez votre anniversaire en notre compagnie

et commandez votre dessert d'anniversaire en début de repas !

Dessert jusqu'à 8 personnes.

35 €

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 demander à l'un des responsables du restaurant.

Allergies alimentaires : malgré notre vigilance lors de la confection de nos plats, le risque d'éventuelles contaminations croisées ne peut être totalement écarté.



Menú

ENTRANTE, PLATO PRINCIPAL Y POSTRE

65 €

ENTRANTES

V Minestrone con albahaca,
crostini con mantequilla de caviar

Ballotine de pollo,
ensalada de brotes tiernos, remolachas en juliana, setas,
virutas de Parmesano DOP, crema de champiñones con trufas

Terrina de ave con foie gras,
chutney de cebollas moradas, vinagreta balsámica

Tartar de atún, carpaccio de salmón,
espárragos verdes laminados, salicornia, crema con licor de Sambuca, limón confitado

PLATOS

Ojo de bife a la sartén,
salsa a la pimienta, puré de patatas con aceite de oliva, verduras de estación

Pescado de temporada,
salsa al vino Barolo, polenta cremosa, verduras de estación

Pecho de cerdo estilo porchetta,
salsa de salvia, puré de judías blancas, verduras de estación

Ternera confitada con colmenillas y verduritas,
polenta cremosa

Pasta linguine con gambas,
salsa de mariscos

Pizza Parma
Salsa de tomate, Mozzarella di Buffala DOP, jamón crudo,
salame Spianata, aceitunas negras, setas

Pizza Cuatro quesos
Salsa de tomate, Mozzarella di Buffala DOP, queso Pecorino DOP,
queso Gorgonzola DOP, queso Parmesano DOP

Pizza Mariscos
Salsa de tomate, Mozzarella di Buffala DOP, vieiras, camarones, alcachofas

POSTRES

Variedad de 3 bochas de helado de crema o de agua

Ensalada de frutas con jarabe de albahaca,
cannoli, nata montada

Tiramisù,
vasito de crema de café

Babá al ron,
nata montada

Postre Mickey
Espumoso de queso con frutillas,
mango y crumble de frutos secos



Menú Infantil

Para niños de entre 3 y 11 años



35 €

ENTRANTE, PLATO PRINCIPAL Y POSTRE

con Vittel (33 cl) o Minute Maid® de Naranja* o Manzana* o Leche (20 cl)

Puede solicitar cambiarlo por otro refresco de 25 cl

* zumo concentrado de fruta

ENTRANTES

✓ Minestrone con albahaca

Mezcla de sémola bio con verduras crujientes

PLATOS

Pescado de temporada,
verduras de estación o Linguine

Hamburguesa con queso,
verduras de estación o patatas fritas

Pastas con pollo,
salsa de tomate

POSTRES

Helado Tutti Frutti

Crema de queso blanco con frutillas,
ensalada de frutas



Menú Disney Check

Este menú (sin modificación) incluye al menos
2 porciones de frutas y verduras y es bajo en grasas saturadas

✓ Mezcla de sémola bio con verduras crujientes

Pescado de temporada,
verduras de estación o Linguine

Crema de queso blanco con frutillas,
ensalada de frutas

Vittel® (33 cl)



Celebre su cumpleaños con nosotros

y pida su postre de cumpleaños ¡Antes de empezar la comida!

Postre hasta 8 personas.

35 €

Los platos « caseros » están preparados en nuestra cocina con alimentos no elaborados.

Si padece de alguna alergia, tenemos a su disposición documentación sobre la presencia de alérgenos en nuestros platos.

No dude en solicitar esta información a cualquiera de los responsables del restaurante.

Alergias alimentarias: a pesar de que tomamos todas las precauciones posibles en la elaboración de nuestros platos, no se puede descartar en un 100% el riesgo de contaminación cruzada ocasional.



Menü

VORSPEISE, HAUPTSPEISE UND NACHSPEISE

65 €

VORSPEISEN

✓ **Minestrone mit Basilikum**
und Crostini mit Kaviarbutter

Hähnchenballotine (gefülltes Hähnchen),
Salat aus jungen Blättern, Rote-Bete-Julienne, Steinpilze, gehobelter Parmesan (GUB)
und Pilzcreme mit Trüffel

Geflügelterrinen mit Foie Gras,
Chutney aus roten Zwiebeln, Balsamicosauce

Thunfischtatar, Lachscarpaccio, grüne Spargelstreifen,
Queller, Sambuca-Sauce, confierte Zitrone

HAUPTSPEISEN

Gebratenes Herzstück vom Entrecôte,
Pfeffersauce, Kartoffelstampf mit Olivenöl, Gemüse der Saison

Fisch des Tages,
Barolosauce, sämige Polenta, Gemüse der Saison

Schweinebrust „Porchetta-Art“,
Salbeisauce, Püree von weißen Bohnen, Gemüse der Saison

Kalbsconfit mit Morcheln und jungem Gemüse,
sämige Polenta

Linguine mit Riesengarnelen,
Schalentiersauce

Pizza Parma
Tomatensauce, Büffelmozzarella GUB, roher Schinken,
Spianata (ital. Salami), schwarze Oliven, Steinpilze

Pizza Quattro Formaggi (Vier-Käse)
Tomatensauce, Büffelmozzarella (GUB), Pecorino (GUB), Gorgonzola (GUB), Parmesan (GUB)

Pizza Schalentiere
Tomatensauce, Büffelmozzarella (GUB), Jakobsmuscheln, Garnelen, Artischocken

NACHSPEISEN

3 Kugeln Eis oder Sorbet

Obstsalat mit Basilikumsirup,
Cannoli (Cremerollen), Schlagsahne

Tiramisu,
Kaffeecreme im Glas

„Baba au Rhum“
(Napfkuchen oder Hefengebäck in Rum getränkt), Schlagsahne

Micky-Maus-Dessert

Erdbeer-Quark-Mousse,
Mango und Trockenfrüchte-Crumble



Kindermenü

für Kinder zwischen 3 und 11 Jahren



35 €

VORSPEISE, HAUPTSPEISE UND NACHSPEISE

und Vittel® (33 cl) oder Minute Maid® Orange* oder Apfel* oder Milch (20 cl)

Weitere Erfrischungsgetränke (25 cl) sind auf Anfrage und als Ersatz für das angebotene Produkt erhältlich

* aus Fruchtsaftkonzentrat

VORSPEISEN

✓ Minestrone mit Basilikum

Bio-Grieß mit knackigem Gemüse

HAUPTSPEISEN

Fisch des Tages,
Gemüse der Saison oder Linguine

Cheeseburger,
Gemüse der Saison oder Pommes frites

Nudeln mit Hähnchen,
Tomatensauce

NACHSPEISEN

Tuttifrutti-Eis

Erdbeer-Quarkcreme,
Obstsalat

ODER



Disney Check Menü

Dieses Menü enthält (sofern es nicht geändert wird) mindestens 2 Portionen Obst und Gemüse und ist arm an gesättigten Fettsäuren

✓ Bio-Grieß mit knackigem Gemüse

Fisch des Tages,
Gemüse der Saison oder Linguine

Erdbeer-Quarkcreme,
Obstsalat

Vittel® (33 cl)



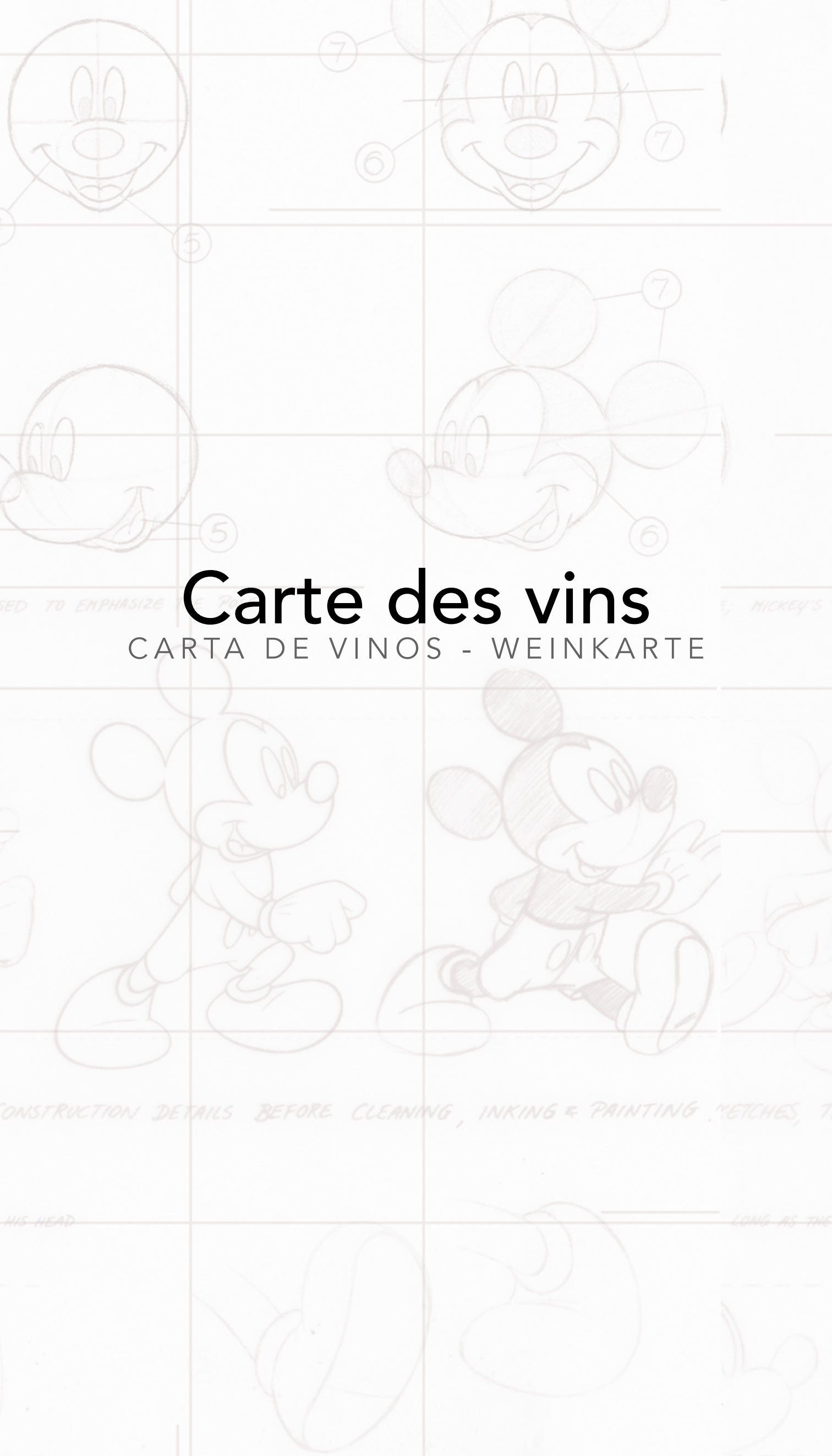
Feiern Sie Ihren Geburtstag bei uns

und bestellen Sie Ihre Wunschnachspeise gleich zu Beginn der Mahlzeit!
Dessert für bis zu 8 Personen.

35 €

Alle hausgemachten („fait maison“) Gerichte werden vor Ort aus Roherzeugnissen zubereitet.

Sie leiden an einer Lebensmittelallergie? Bitte wenden Sie sich an einen zuständigen Mitarbeiter, der Ihnen gerne eine Übersicht der Inhaltsstoffe und möglichen Allergene in unseren Speisen bereitstellt.
Lebensmittelunverträglichkeiten: Obwohl wir bei der Zubereitung unserer Speisen sehr vorsichtig vorgehen, kann es zu Kreuzkontaminationen kommen.



Carte des vins

CARTA DE VINOS - WEINKARTE

BIÈRES / BEERS

	(25 cl)	(33 cl)	(50 cl)
PRESSION / DRAUGHT			
1664® Premium	5,50 €		7,00 €

BOUTEILLES / BOTTLES


Grimbergen d'Abbaye		6,50 €	
Finnbarra Irish Craft Cider		6,00 €	
Kronenbourg pur malt <i>sans alcohol / non-alcoholic</i>	5,50 €		

VINS / WINE

	(15 cl)	(75 cl)
--	---------	---------

VINS BLANCS / WHITE WINE

LANGUEDOC

Cuvée Disneyland Paris - Château Hospitalet - Grande Réserve AOP La Clape		36,00 €
 Naturalys IGP Pays d'Oc GIO - Chardonnay	6,50 €	23,00 €

BOURGOGNE

Bourgogne AOC - Chardonnay - La Chablisienne		36,00 €
--	--	---------

ITALIE

Vermentino Cantina Paradiso - Sardaigne	7,50 €	27,00 €
Pinot Grigio - Pirovano - Vénétie		27,00 €
Soave Classico Capitel Alto - Vénétie	10,50 €	42,00 €

VINS ROSÉS / ROSÉ WINE

PROVENCE

M de Minuty - AOP Côtes de Provence	7,50 €	27,00 €
-------------------------------------	--------	---------

ITALIE

Borgo Selene - Sicile		27,00 €
-----------------------	--	---------

VINS ROUGES / RED WINE

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône AOC - Parallèle 45 - P. Jaboulet Aîné		27,00 €
--	--	---------

LANGUEDOC

Cuvée Disneyland Paris - Château Hospitalet - Grande Réserve AOP La Clape		36,00 €
Pays d'Oc - Domaine Béréna's - Cuvée l'Insolite	8,50 €	34,00 €

BORDEAUX

Château de Bordes-Quancard AOC		23,00 €
--------------------------------	--	---------

ITALIE

Chianti Rufina - Fattoria di Basciano - Toscane		42,00 €
Primitivo San Andrea - Pouilles	7,50 €	27,00 €
Valpolicella Classico - Castel San Pietro - Vénétie	8,50 €	34,00 €
Montepulciano d'Abruzzo - Aires - Fosso Corno - Abruzzes		34,00 €
Barolo - Serralunga - Piemont		82,00 €

CHAMPAGNES & EFFERVESCENT / CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

	(15 cl)	(75 cl)
Cuvée Disneyland Paris - Champagne Brut Imaginée et élaborée par la Maison Lanson		65,00 €
Italie : Spumante Prosecco DOC	8,50 €	24,00 €

APÉRITIFS & KIR

Vermouth Martini Riserva Speciale Ambrato	(6 cl)	8,50 €
Vermouth Martini Riserva Speciale Rubino	(6 cl)	8,50 €
Ricard	(4 cl)	7,50 €
Campari bitter	(6 cl)	7,50 €
Kir <i>vin blanc, crème de cassis ou de mûre</i> <i>white wine, blackcurrant or blackberry cream</i>		7,50 €
Prosecco Royal <i>Prosecco, crème de cassis ou de mûre</i> <i>white wine, blackcurrant or blackberry cream</i>		8,50 €

EAUX-DE-VIE / SPIRITS

Whisky William Lawson's, Rhum Bacardi Carta Blanca, Vodka Eristoff	(4 cl)	9,00 €
Gin Bombay The Original	(4 cl)	9,00 €
Limoncello, Disaronno, Sambuca	(4 cl)	9,50 €

COCKTAILS

MARTINI ROYALE

Martini Ambrato, Spumante, Prosecco DOC, citron vert, menthe fraîche		
<i>Martini Ambrato, Spumante Prosecco DOC, lime, fresh mint</i>		12,50 €

APEROL SPRITZ

Aperol, Spumante Prosecco DOC, tranche d'orange, Perrier®		
<i>Aperol, Spumante Prosecco DOC, orange slice, Perrier®</i>		12,50 €

COCKTAIL SANS ALCOOL / NON-ALCOHOLIC COCKTAIL

VIRGIN SPRITZ

Sirop d'orange Spritz, tranche d'orange, Perrier®		
<i>Orange Spritz syrup, orange slice, Perrier®</i>		9,50 €

COCKTAIL ENFANT GOBELET COLLECTOR

25° ANNIVERSAIRE À EMPORTER

Compose toi-même ton cocktail, choisis ton jus (orange*, pomme* ou ananas*) et ton sirop Monin (grenadine, fraise ou cerise)		
<i>Choice of fruits juice (orange*, apple* or pineapple*) and syrup by Monin (grenadine, strawberry or cherry)</i>		10,00 €

BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES / REFRESHING DRINKS

Coca-Cola®, Coca-Cola® zero sucres, Coca-Cola® light, Fanta® orange, Sprite®, Fuze tea	(33 cl)	5,00 €
---	---------	--------

JUS DE FRUITS / FRUIT JUICES

Minute Maid® Orange*, Pomme*, Ananas*	(20 cl)	4,50 €
---------------------------------------	---------	--------

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

	(33 cl)	(50 cl)	(100 cl)
Vittel®		4,00 €	5,00 €
S.Pellegrino®, Perrier® Fines Bulles		4,50 €	5,50 €
Perrier®	4,00 €		

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Espresso, Décaféiné		
<i>Espresso / Decaffeinated Coffee</i>		3,00 €
Double espresso, Café au lait		
<i>Double Espresso / Coffee with Milk</i>		4,00 €
Cappuccino, Boisson lactée cacaotée		
<i>Cappuccino / Chocolate Drink</i>		4,00 €
Thé, Infusion		
<i>Tea, Herbal tea</i>		4,00 €

proposées par
featuring 

SOUVENIRS À EMPORTER / COLLECTIBLE SOUVENIRS

Glaçon lumineux 25° Anniversaire		7,50 €
----------------------------------	--	--------

