

Menu Adulte / Adult Menu

100€

Vin compris / Wine Included 120€



Velouté et fine purée de potiron / Pumpkin Soup and Purée

ou Saint-Jacques tièdes / or Warm Scallops

ou Pâté en croûte de canard à la poire et châtaigne / or Duck, Pear and Chestnut Pâté en Croûte

IGP Cité de Carcassonne - Gérard Bertrand - Chardonnay 8 cl

ou / or IGP Cité de Carcassonne - Gérard Bertrand - Merlot 8 cl



Fondant de bœuf sauce vin rouge / or Beef Casserole in a Red Wine Sauce

ou Filet de turbot doré sauce Champagne / or Pan-Fried Turbot Fillet in a Champagne Sauce

ou Suprême de volaille rôti / or Roasted Supreme of Chicken

Tous nos plats sont accompagnés d'aliгot* / All Dishes are Served with Cheesy Mashed Potatoes*



Finger végétal de pois aux herbes / or Pea and Herb Finger

AOC Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits - Pierre Maiziére 8 cl

ou / or AOC Chablis - La Pierrelée - La Chablisienne 8 cl



Le dessert de Cendrillon* / Cinderella's Dessert*

ou Fondant au chocolat tiède / or Warm Chocolate Lava Cake

ou Fruit du moment / or Seasonal Fruit

Edition Spéciale Disneyland® Paris - Champagne Pierre Mignon Grande Réserve - brut 10 cl

Menu Enfant Jag & Gus / Jag & Gus Kids' Menu

Pour enfants âgés de 3 à 11 ans / For children ages 3 to 11

50€

Bouchée de la Fée : Velouté de potiron et tartine de **Kiri** aux graines de courges

Fairy Canapé: Pumpkin Soup and **Kiri** Open Sandwich with Squash Seeds

ou Saumon fumé et **Kiri** aux herbes en aumônière / or Smoked salmon with **Kiri** and herb parcels



Volaille parfumée au thym / Thyme Chicken

ou Filet de cabillaud / or Cod Fillet

ou Pâtes de l'Auberge / or Auberge Pasta



La surprise de Cendrillon* / Cinderella Surprise*

ou Fruits coupés en salade à la menthe / or Fruit Salad with Mint



Vittel® 33 cl ou/or Minute Maid Orange, Pomme / Apple 25 cl ou/or Lait 20 cl

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

A different soft drink (25 cl) may replace a similar item on request

Sélection de Boissons / Drink Selection

Vin blanc / White Wine

Bourgogne

AOC Chablis - La Pierrelée -
La Chablisienne

37,5 cl 75 cl

24€ 43€

Vin rosé / Rosé Wine

Vallée du Rhône

AOP Côtes de Provence - Minuty -
Prestige rosé

50 cl 75 cl

27€ 38€

Vins rouges / Red Wine

Bordeaux

AOC Saint Emilion - Fortin Plaisance

24€ 38€

Vallée du Rhône

AOP Châteauneuf-du-Pape - L'Âme -
Ogier - Bio

65€

Boissons fraîches / Cold Drinks

33 cl

6€

Coca-Cola original

6€

Coca-Cola sans SUCRES

6€

Fanta Orange sans SUCRES

6€

Sprite sans SUCRES

6€

FuzeTea Pêche Intense / Peach Black Tea

6€

Perrier®

5€

Jus de fruits / Fruit Juices

25 cl

Minute Maid Orange, Pomme / Apple

6€

Eaux minérales

50 cl 100 cl

Mineral Waters

5€

Vittel®

6€

S.Pellegrino®

5,5€ 6,5€

Prix nets / Tax included

*produit décongelé / Defrosted Product

Suggestion végétarienne / Vegetarian Suggestion

Chers visiteurs, un recueil d'information 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
Dear guests, 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