

CAFÉ MICKEY

BE USED TO EMPHASIZE THE

CONSTRUCTION DETAILS BEFORE CLEANING, INKING & PAINTING MET

OF HIS HEAD





Menu

STARTER, MAIN COURSE AND DESSERT

€ 65

STARTERS

 Basil minestrone,
crostini with caviar butter

Chicken ballotine,
salad shoots, beetroot julienne, cep mushrooms,
PDO Parmesan shavings, truffled mushroom cream

Chicken terrine with foie gras,
red onion chutney, balsamic sauce

Tuna tartare, salmon carpaccio,
sliced green asparagus, sea asparagus, sambuca cream sauce, lemon confit

MAIN COURSES

Pan-fried centre-cut rib steak,
pepper sauce, mashed potatoes with olive oil, seasonal vegetables

Fish of the day,
Barolo sauce, creamy polenta, seasonal vegetables

Porchetta-style pork belly,
sage sauce, puréed white beans, seasonal vegetables

Slow-cooked veal with morel mushrooms and baby vegetables,
creamy polenta

Linguini pasta with prawns,
shellfish sauce

Pizza Parma
Tomato sauce, PDO buffalo Mozzarella, cured ham, spianata, black olives, cep mushrooms

Pizza Four cheese
Tomato sauce, PDO buffalo Mozzarella, PDO Pecorino, PDO Gorgonzola, PDO Parmesan

Pizza Shellfish
Tomato sauce, PDO buffalo Mozzarella, scallops, prawns, artichokes

DESSERTS

Selection of three scoops of ice cream or sorbet

Fruit salad with basil syrup,
cannoli, whipped cream

Tiramisù,
small glass of coffee custard

Rum Baba,
whipped cream

Mickey dessert

Whipped cheese with strawberries,
mango and dried fruit crumble



Child Menu

For children aged from 3 to 11



€ 35

STARTER, MAIN COURSE AND DESSERT

with Vittel (33 cl) or Minute Maid® Orange* or Apple* or Milk (20 cl)
A different soft drink (25 cl) may replace a similar item on request

* made from concentrated fruit juice

STARTERS

✓ Basil minestrone

Organic semolina mixture with crunchy vegetables

MAIN COURSES

Fish of the day,
seasonal vegetables or Linguini

Cheeseburger
with seasonal vegetables or French fries

Pasta with chicken,
tomato sauce

DESSERTS

Tutti frutti ice cream,
Creamy fromage blanc dessert with strawberries,
fruit salad

OR



Disney Check Menu

This menu (without substitution) includes at least
2 servings of fruit and vegetables and is low in saturated fats

✓ Organic semolina mixture with crunchy vegetables

Fish of the day,
seasonal vegetables or Linguini

Creamy fromage blanc dessert with strawberries
fruit salad

Vittel® (33 cl)



Celebrate your birthday with us.

Don't forget to order your birthday dessert before your meal!
Dessert for up to 8 people.

€ 35

"Homemade" 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 in our dishes.

Food allergies: despite the great care and attention we devote to preparing our dishes,
the risk of cross-contamination cannot be entirely ruled out.



Menu



ANTIPASTO, PIATTO PRINCIPALE E DOLCE

65 €

ANTIPASTI

 **Minestrone al basilico,**
crostini al burro di caviale

Involentino di pollo,
insalatina mista tenera, barbabietole alla julienne, funghi porcini,
scaglie di Parmigiano DOP, crema di funghi al tartufo

Terrina di pollame al foie gras,
chutney di cipolle rosse, salsa all'aceto balsamico

Tartara di tonno, carpaccio di salmone,
asparagi verdi a fette, salicornia, crema alla sambuca, limone confit

PIATTI PRINCIPALI

Cuore di costata in padella,
psalsa al pepe, patate schiacciate all'olio d'oliva, verdure di stagione

Pesce di stagione,
salsa al Barolo, polenta cremosa, verdure di stagione

Petto di maiale porchettato,
salsa alla salvia, purè di fagiolini bianchi, verdure di stagione

Vitello confit con spugnoli e verdure,
polenta cremosa

Linguine agli scampi,
salsa di crostacei

Pizze Parma
Pomodoro, Mozzarella di bufala DOP, Prosciutto crudo, spianata, olive nere, porcini

Pizze Quattro formaggi
Pomodoro, Mozzarella di bufala DOP, Pecorino DOP, Gorgonzola DOP, Parmigiano DOP

Pizze Crostacei
Pomodoro, Mozzarella di bufala DOP, capesante, gamberetti, carciofi

DESSERTS

Assortimento di 3 palline di gelato o di sorbetto

Macedonia di frutta con sciroppo di basilico
e panna montata

Tiramisù,
bicchierino di crema al caffè

Babà al rum,
panna montata

Dessert Topolino
Dolce morbido "mousseux" di formaggio alla fragola,
mango e crumble di frutta secca



Menu Bambino

per bambini da 3 a 11 anni compiuti



35 €

ANTIPASTO, PIATTO PRINCIPALE E DOLCE

con acqua Vittel (33 cl) o Minute Maid® all'Arancia* o alla Mela* o Latte (20 cl)
È possibile la sostituzione con una bibita rinfrescante simile (25 cl) su richiesta

* succo concentrato di frutta

ANTIPASTI

✔ Minestrone al basilico

Mix di semolino bio alle verdure croccanti

PIATTI PRINCIPALI

Pesce di stagione,
verdure di stagione o linguine

Cheeseburger
verdure di stagione o patatine fritte

Pasta con pollo
e pomodoro

DESSERTS

Gelato Tutti frutti

Crema di formaggio fresco alla fragola,
macedonia di frutta



Menu Disney Check

Questo menu (senza modifiche) include almeno
2 porzioni di frutta e verdura e ha un ridotto contenuto di grassi saturi

✔ Mix di semolino bio alle verdure croccanti

Pesce di stagione,
verdure di stagione o linguine

Crema di formaggio fresco alla fragola,
macedonia di frutta

Vittel® (33 cl)



Festeggia il Compleanno con noi

e ordina il tuo dolce all'inizio del pasto!
Dolce per 8 persone max.

35 €

I cibi "fatti in casa" sono preparati al momento a partire da ingredienti freschi non lavorati.

Gentili clienti, in caso di intolleranze o allergie a un qualche ingrediente, potete richiedere al personale responsabile del ristorante l'elenco completo degli allergeni presenti nei nostri piatti. Allergie alimentari: nonostante tutte le precauzioni adottate durante la preparazione dei nostri piatti, non è possibile escludere del tutto la possibilità di contaminazioni incrociate.



Menu

VOORGERECHT, HOOFDGERECHT EN NAGERECHT

65 €

VOORGERECHTEN

 **Minestrone met basilicum,**
crostini met kaviaarboter

Gevulde kiprollade,
salade van jonge sla, bietjes in juliennereepjes, eekhoortjesbrood,
snippers Parmezaanse kaas, champignonsaus met truffel

Terrine van gevogelte met ganzenlever,
chutney van rode uien, balsamicosaus

Tonijntartaar, zalmcarpaccio,
dunne schijfjes groene asperge, zeekraal, sambucadressing, gekonfijte citroen

HOOFDGERECHTEN

Gebakken entrecote,
pepersaus, aardappelpuree met olijfolie, seizoengroenten

Vis van het seizoen,
saus van barolowijn, smeùige polenta, seizoengroenten

Varkensspek à la porchetta,
saliesaus, wittebonenpuree, seizoengroenten

Gekonfijt kalfsvlees met morieljes en kleine groenten,
smeùige polenta

Linguine met gamba's,
saus van schaaldieren

Pizza Parma
Tomatensaus, buffelmozzarella, rauwe ham, spianata, zwarte olijven, eekhoortjesbrood

Pizza Quattro formaggi
Tomatensaus, buffelmozzarella, Pecorino, Gorgonzola, Parmezaanse kaas

Pizza Schaaldieren
Tomatensaus, buffelmozzarella, sint-jakobsschelpen, garnalen, artisjokken

NAGERECHTEN

Assortiment van 3 bolletjes ijs of sorbet

Fruitsalade met basilicumstroop,
cannoli, slagroom

Tiramisu,
kleine verrine met koffiecrème

Baba au rum,
slagroom

Dessert Mickey

Luchtige kwark met aardbei,
mango en notencrumble



Kindermenu

voor kinderen van 3 t/m 11 jaar



35 €

VOORGERECHT, HOOFDGERECHT EN NAGERECHT

met Vittel (33 cl) of Minute Maid® Sinaasappel* of Appel* of Melk (20 cl)

Op verzoek kan een andere frisdrank (25 cl) worden gekozen

* uit geconcentreerd vruchtensap

VOORGERECHTEN

✓ Minestrone met basilicum

Combinatie van biologische griesmeel met knapperige groenten

HOOFDGERECHTEN

Vis van het seizoen,
seizoengroenten of linguine

Cheeseburger,
seizoengroenten of frietjes

Pasta met kip,
tomatensaus

NAGERECHTEN

Tuttifrutti-ijs

Crème van kwark met aardbei,
fruitsalade

OF



Disney Check Menu

Dit menu (zonder wijzigingen) bevat minstens 2 porties fruit en groenten,
en is arm aan verzadigde vetten.

✓ Combinatie van biologische griesmeel met knapperige groenten

Vis van het seizoen,
seizoengroenten of linguine

Crème van kwark met aardbei,
fruitsalade

Vittel® (33 cl)



Vier samen met ons uw Verjaardag

en bestel aan het begin van de maaltijd uw verjaardagsdessert!
Nagerecht voor maximaal 8 personen.

35 €

De 'zelfgemaakte' schotels worden ter plaatse vervaardigd met onbewerkte 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.

Voedselallergieën: ondanks de waakzaamheid die wordt betracht bij het bereiden van onze gerechten,
kan het risico van kruisbesmetting niet volledig worden uitgesloten.



Wine list

LISTA DEI VINI - WIJNKAAART

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

Sirup 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 €		

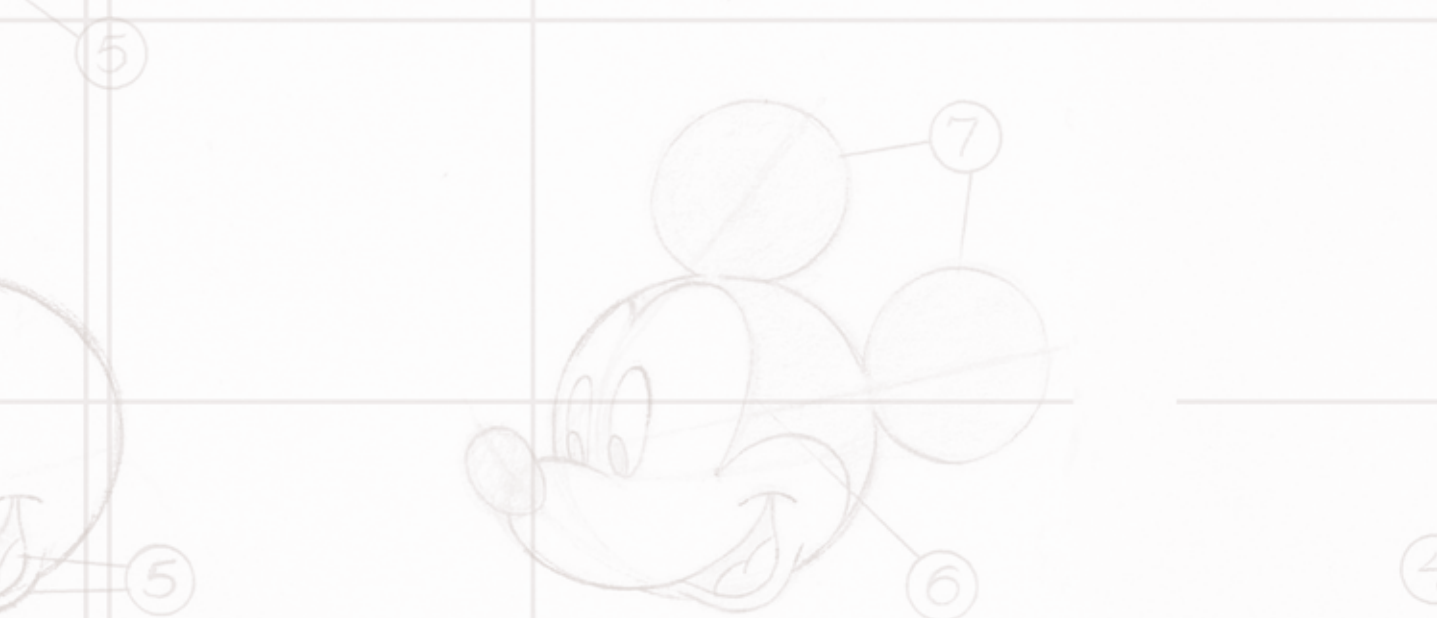
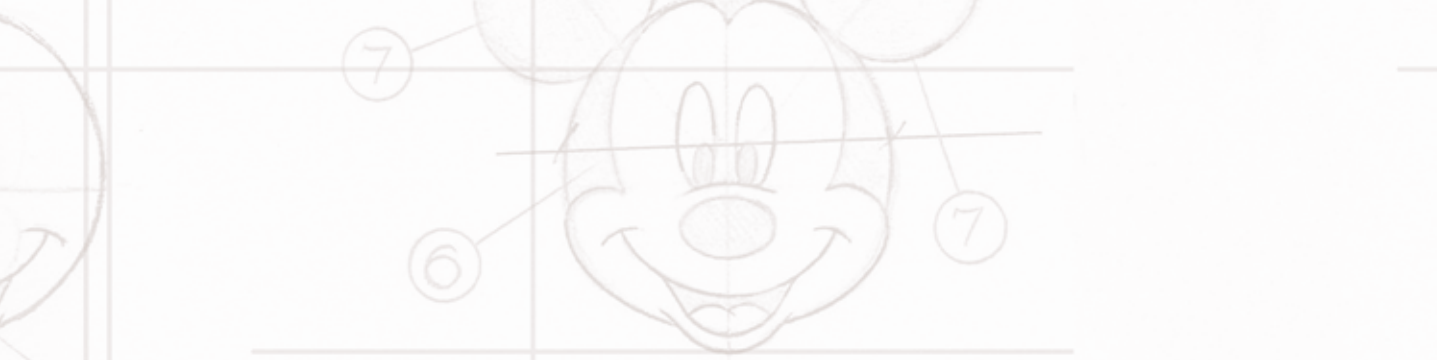
BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

proposées par  featuring

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 €

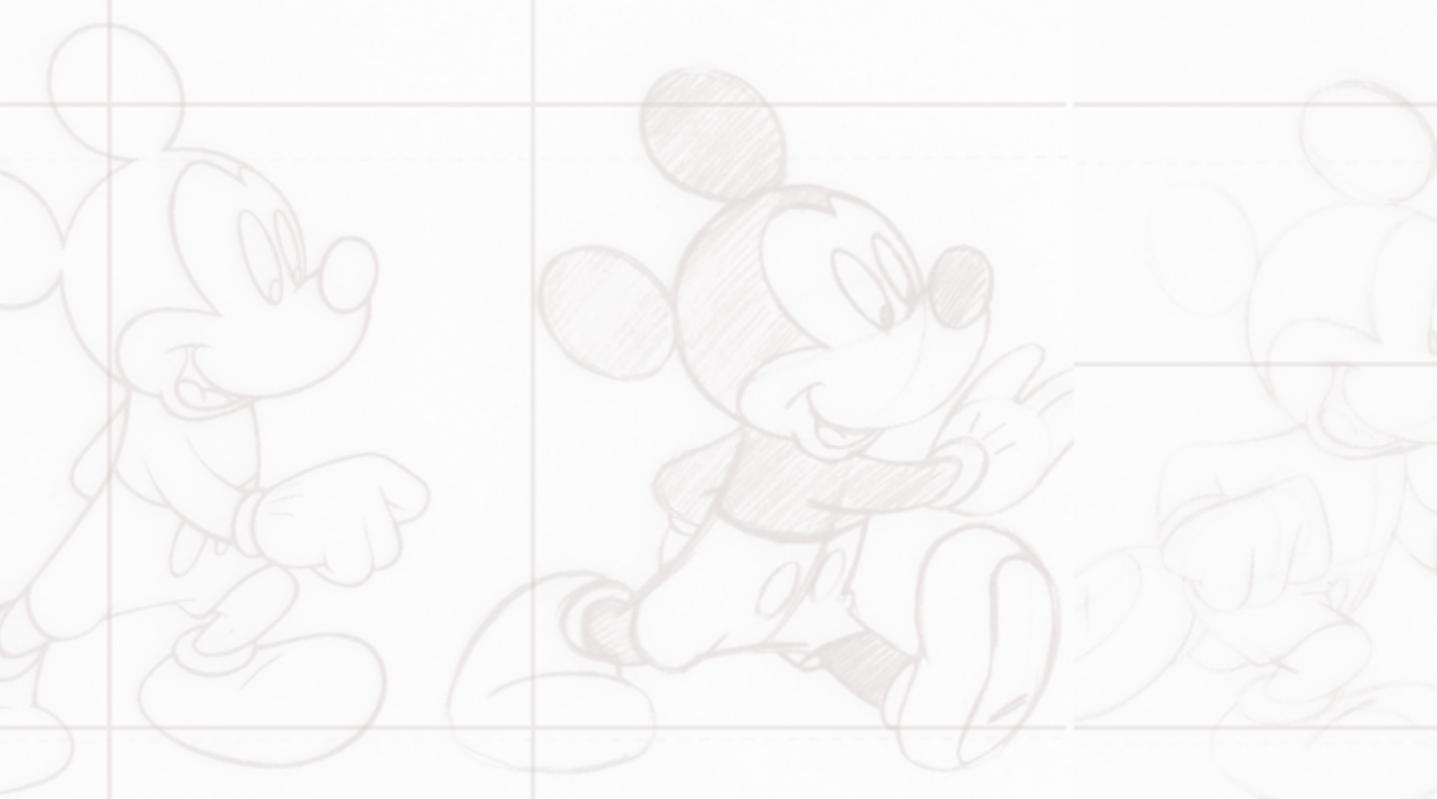
SOUVENIRS À EMPORTER / COLLECTIBLE SOUVENIRS

Glaçon lumineux 25° Anniversaire / <i>Glow cube</i>	4,50 €
Gobelet lumineux 25° Anniversaire / <i>Luminoux 25th Anniversary Goblet</i>	7,50 €



SIZE THE POSE

E, MICKEY'S TAIL MAY L



DETAILS BEFORE CLEANING, INKING & PAINTING. KETCHES, THEN AD



LONG AS THE DIAMETER