



MENU DU GHÊNE ROYAL

Entrée, Plat & Dessert 100 €
Starter, Main Course & Dessert

ENTRÉES / STARTERS

- Velouté de courgettes**, taboulé de chou au tagète, beignet de gombos et épices colombo **VEGAN**
Courgette velouté, cauliflower tabbouleh with marigolds and a Colombo-spiced okra fritter
- ou Tataki de thon rouge au sésame**, salade au daïkon et wakamé, chutney d'ananas aux baies de Sichuan
or Bluefin tuna tataki with sesame seeds, daikon and wakame salad, pineapple and Sichuan peppercorn chutney
- 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
or Swiss salad
Raw and pickled fruit and vegetables, Grisons cured beef, Tête de Moine cheese, raspberry vinegar dressing and pine nuts
- ou Mousse d'avocat relevée au gingembre**,
tartare de mangue et crumble aux graines de courges, crème perlée à l'huile d'aneth **Veggie**
or Avocado and ginger mousse, mango tartare and pumpkin seed crumble with creamy dill oil sauce

PLATS / MAIN COURSES

- Dorade royale**, sauce vanillée au combava, purée de patates douces et pakchoï braisé
Gilthead seabream, kaffir lime and vanilla sauce, sweet potato purée and braised bok choy
- ou Pintade rôtie aux saveurs orientales**, fruits secs et citron confit
or North African-style roast guinea fowl with dried fruits and lemon confit
- ou Pièce de bœuf et confit aux oignons**,
sauce vin rouge et pommes paillason au comté AOP et au thym
or Steak with onion confit, red wine sauce, potato pancake with Comté AOP and thyme
- 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 et espuma à la bière **VEGAN**
or Soy and pea fillet, herb crust and black garlic broth, pan-fried barley with mushrooms, chard and truffle, beer foam

DESSERTS

- Entremets ganache vanillée**, insert framboise et croustillant praliné¹
Vanilla ganache mousse cake, raspberry insert, crispy praline¹
- ou Fruits exotiques à l'aloe vera en salade**, émulsion coco **VEGAN**
or Tropical fruit and aloe vera salad, coconut emulsion
- ou Entremets chocolat blanc**, ananas-passion, amande et noix de coco¹
or White chocolate, pineapple-passion fruit, almond and coconut **mousse cake¹**
- ou Soufflé glacé au marc de champagne** **Veggie**
or Marc de champagne frozen soufflé

PETIT DÉJEUNER / BREAKFAST

JUSQU'À 11H30 - UNTIL 11:30AM

MENU ADULTE / ADULT MENU 60 €

- Croissant¹ 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.
Pancakes¹, myrtilles et sirop d'érable
- ou** **VEGAN** **Formule Vegan** : Tofu soyeux aux noix de cajou,
banane, kiwi et fruits frais.
Muesli sans gluten et baies de goji.
Omelette végétale à la ciboulette, champignons et tomates

- Croissant¹ 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,
Pancakes¹, blueberries and maple syrup
- or** **VEGAN** **Vegan option**: Silken tofu with cashew nuts, banana,
kiwi and other fresh fruit, Gluten-free muesli and goji berries
Plant-based omelette with mushrooms, tomatoes and chives

MENU ENFANT / CHILDREN'S MENU 48€

- Croissant¹ et petit pain / Croissant¹ and bread roll
Beurre, miel / Butter, honey
Abricots mijotés au sucre de canne
et préparation de fraise au sucre de canne
Stewed apricots in cane sugar
and strawberry preserve with cane sugar
Jus d'orange frais ou jus de pomme
Fresh orange juice **or** apple juice
Boisson chaude² / Hot drink²
et
- Jambon cuit en chiffonade, Kiri® et œufs brouillés
Thinly-sliced cooked ham with Kiri® and scrambled eggs
ou Coupe de fruits, pancake¹ et sauce chocolat
Sélection de céréales sur demande
or Seasonal fruit salad, pancake¹ and chocolate sauce
Selection of cereals available on request

BOISSONS FRAÎCHES / GOLD DRINKS

Coca-Cola Original 33 cl	6 €
Coca-Cola Zéro Sucres 33 cl.....	6 €
Sprite 25 cl.....	6 €
Fanta Orange 25 cl	6 €
FuzeTea Pêche Intense 25 cl.....	6 €
FuzeTea Peach Black Tea	

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS **LAVAZZA**

Espresso 100% Arabica	3,8 €
Café au lait / Coffee with milk.....	5,5 €
Chocolat chaud / Hot chocolate	5,5 €

MENU DE L'ORME PRINGIER

POUR ENFANTS ÂGÉS DE 3 À 11 ANS / FOR CHILDREN AGES 3 TO 11

Entrée, Plat, Dessert & Boisson 50 €
Starter, Main Course, Dessert & Drink

- Vittel® 33 cl ou Jus d'orange ou de pomme 25 cl ou Lait 20 cl
Vittel® 33 cl or Orange or apple juice 25 cl or Milk 20 cl
- Autre boisson fraîche 25 cl sur demande et en remplacement du produit proposé
Other cold drink 25 cl on request and replacing the product offered

ENTRÉES / STARTERS

- Velouté de petits pois** et beignet de gombos **VEGAN**
Green pea velouté and okra fritter
- ou Roulé d'œuf aux légumes** en mayonnaise et pastrami
or Rolled vegetable omelette with mayonnaise and pastrami
- ou Rillettes de poissons et saumon fumé** et sauce cocktail
or Fish rillettes with smoked salmon and cocktail sauce

PLATS / MAIN COURSES

- Pâtes conchiglie**, ricotta, sauce aux tomates rouges et jaunes
Conchiglie pasta with ricotta cheese, red and yellow tomato sauce
- ou Filet d'églefin**, sauce aux agrumes,
purée de carottes jaunes et chou-fleur violet
or Haddock fillet with citrus sauce,
yellow carrot purée and purple cauliflower
- ou Effiloché de poulet** et pommes de terre écrasées au beurre,
jus et mouillettes
or Pulled chicken with buttery mashed potato,
pan jus and toast soldiers

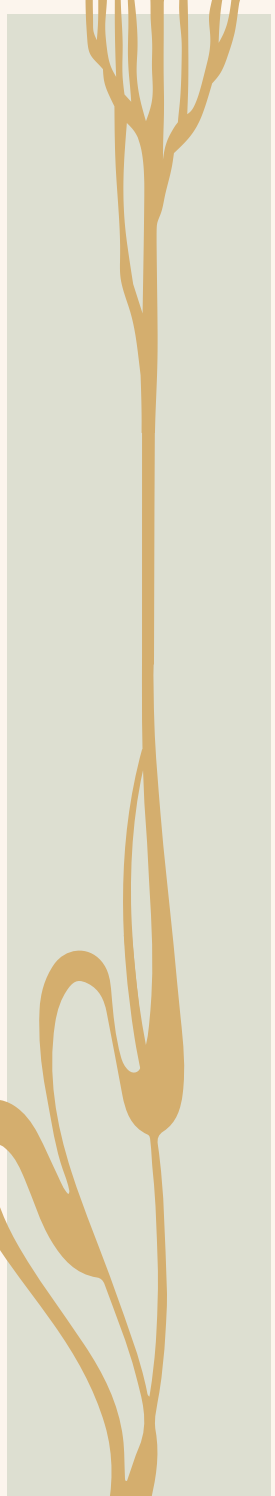
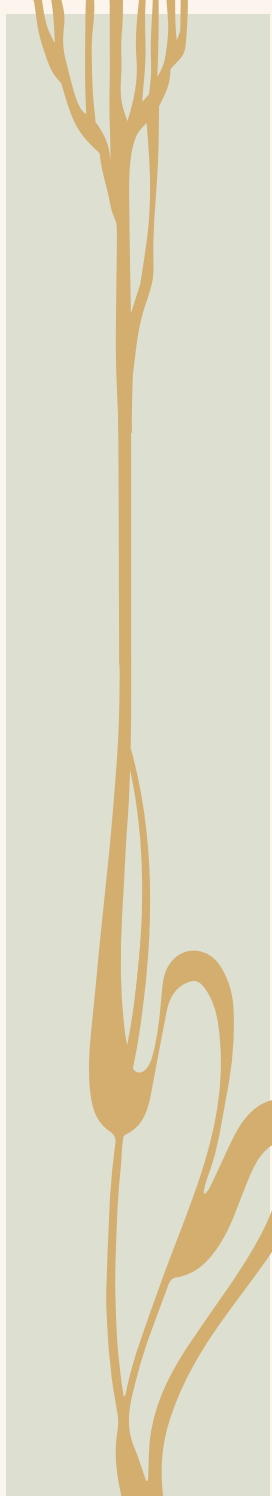
DESSERTS

- Moelleux aux amandes**,
mousse chocolat blanc et insert myrtilles¹
Almond sponge cake with white chocolate mousse
and blueberry centre
- ou Tartelette aux fruits du moment** et mousse au mascarpone
or Seasonal fruit tartlet and mascarpone mousse
- ou Mousse chocolat au lait** et feuilleté caramélisé
or Milk chocolate mousse and caramelised puff pastry

VINS, CHAMPAGNE & VIN EFFERVESCENT WINE, CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

Blanc / White	15 cl	75 cl
AOC Cheverny - Château de Chambord		
Sauvignon Blanc - bio	10 €	43 €
Rosé		
AOP Côtes de Provence - Minuty - Prestige rosé	8,5 €	38 €
Rouge / Red		
AOC Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits - Pierre Maizière	10 €	43 €
Edition Spéciale Disneyland® Paris - Pierre Mignon Grande Réserve - brut .	87 €	
Italie : DOC Prosecco Extra Dry	34 €	

1 - produit décongelé / defrosted product 2 - hors boissons à base de café / excluding coffee drinks - veggie = végétarien
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
Prix nets / Tax included - Eau potable à votre disposition / drinking water available - ©Disney – 02/26



THE REGALVIEW
RESTAURANT & LOUNGE



COCKTAILS SIGNATURE

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.



Éclat Royal..... 18 €
Princely Eden

Rhum blanc Trois Rivières, nectars de poire et de fruit de la passion¹, Kombucha Original, sucre pétillant et une touche à la pomme verte.
Accompagné d'une gelée fruitée
Trois Rivières white rum, pear and passion fruit nectars¹, Original Kombucha, sparkling sugar and a green apple touch.
Served with fruity jelly

Majesté Florale 18 €
Floral Majesty

Gin Hendrick's, infusion au jasmin, purée de litchis, verjus - jus de raisin vert et sirop saveur jasmin
Hendrick's Gin, jasmine infusion, lychee purée, verjuice - green grape juice and jasmine flavour syrup



Altesse Sérénifizz 18 €
Sereni'Fizz Highness

Téquila José Cuervo Silver, jus de pamplemousse¹, boisson au gingembre, sirop saveur fleur de sureau et tonic
José Cuervo Silver tequila, grapefruit juice¹, ginger drink, elderflower flavoured syrup and tonic

Pomme en Grâce 18 €
Apple of Grace

Liqueur Double jus, infusion Jardin des Reines - pomme, amande et cannelle, jus de pomme et sirop d'érable
Double Jus liqueur, Jardin des Reines Infusion - apple, almond and cinnamon, apple juice and maple syrup



COCKTAILS SIGNATURE SANS ALCOOL ALCOHOL-FREE



Sacre Ensoleillé..... 14 €
Garden Zinger

Babylon Garden - distillat botanique, nectars de poire et de fruit de la passion¹, Kombucha Original, sucre pétillant et une touche à la pomme verte
Babylon Garden - Botanic distillat, pear and passion fruit nectars¹, Original Kombucha, sparkling sugar and a green apple touch

Diadème de Rubis 14 €
Ruby Diadem

Infusion Hibiscus, boisson à la goyave rose, purée de noix de coco, sirop de grenade, émulsion coco et crispy framboise
Hibiscus tea, guava drink, coconut purée, pomegranate syrup, coconut emulsion and crispy raspberry



Vendanges Impériales..... 14 €
Imperial Harvest

Jus de raisin rouge, purée de myrtilles, verjus - jus de raisin vert, sirop de vanille et Perrier®
Red grape juice, blueberry purée, verjuice - green grape juice, vanilla syrup and Perrier®



Balade en Carrosse..... 14 €
Enchanted Carriage

Infusion Jardin des Reines - pomme, amande et cannelle, jus de pomme et sirop d'érable
Jardin des Reines Infusion - apple, almond and cinnamon, apple juice and maple syrup



COCKTAILS CLASSIQUES CLASSIC COCKTAILS

Espresso Martini 16 €

Vodka Smirnoff N°21 Red, liqueur de café - Fair, espresso Lavazza et sirop de sucre de canne
Red Smirnoff N°21 vodka, Fair coffee liqueur, espresso and cane sugar syrup

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

Bourbon Old Fashioned 16 €

Bourbon Maker's Mark, sucre, Angostura aromatic bitters et Perrier®
Maker's Mark Bourbon, sugar, Angostura bitters aromatic and Perrier®

Mojito 16 €

Rhum blanc Trois Rivières, feuilles de menthe fraîche, morceaux de citron vert, sirop de sucre de canne, Angostura aromatic bitters et Perrier®
Trois Rivières white rum, fresh mint, lime, cane sugar syrup, Angostura aromatic bitters and Perrier®

Bellini 16 €

Champagne Pierre Mignon Grande Réserve - brut et purée de pêches
Pierre Mignon Grande Réserve brut champagne, and peach purée

Paloma 16 €

Téquila José Cuervo Silver, jus de pamplemousse¹, jus de citron vert frais, sirop d'agave et Perrier®
José Cuervo Silver téquila, grapefruit juice¹, fresh lime juice, agave syrup and Perrier®

Piña Colada..... 16 €

Rhum blanc Saint James, jus d'ananas¹ et purée de noix de coco
Saint James white rum, pineapple juice¹ and coconut purée

Aperol Spritz 16 €

Aperol, DOC Prosecco Extra Dry, tranche d'orange et Perrier®
Aperol, DOC Prosecco Extra Dry, orange slice and Perrier®

Irish Coffee..... 14 €

Whiskey Bushmills The Original, café Lavazza, sirop de sucre de canne et crème fouettée
Bushmills The Original whiskey, Lavazza coffee, cane sugar syrup and whipped cream

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 €
Italie : DOC Prosecco Extra Dry.....	7,5 €	34 €
Cuvées Prestige		
Ruinart - Blanc de blancs		180 €
Louis Roederer - Cristal		480 €
Dom Pérignon - Vintage - brut.....		380 €

BIÈRES & CIDRE / BEERS & CIDER

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

VINS / WINE

Blancs / White	15 cl	75 cl
Cuvée Disneyland® Paris - AOP La Clape		
Château L'Hospitalet - Bio - Demeter	8,5 €	38 €
AOC Cheverny - Château de Chambord		
Sauvignon Blanc - Bio	10 €	43 €
AOC Alsace		
Gewurztraminer - Vendange Tardive - Famille Hugel..	17 €	78 €
Rosé		
AOP Côtes de Provence - Minuty - Prestige rosé	8,5 €	38 €
Rouges / Red		
Cuvée Disneyland® Paris - AOP La Clape		
Château L'Hospitalet - Bio - Demeter	8,5 €	38 €
AOC Saint-Emilion Grand Cru		
Château Capet-Guillier	16 €	70 €
AOC Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits		
Pierre Maizière	10 €	43 €

EFFERVESCENT SANS ALGOOL
ALCOHOL-FREE SPARKLING

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

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 €

SPIRITUEUX / SPIRITS

Gins	4 cl
Gordon's London Dry	11 €
Tanqueray N°Ten	12 €
Hendrick's.....	12 €
Vodkas	
Smirnoff N°21 Red	11 €
Belvedere Organic - Bio.....	11 €
Rhums - Cachaça	
Trois Rivières blanc.....	11 €
Saint James Impérial - Rhum blanc agricole - AOC Martinique.....	10 €
Angostura 5 ans.....	12 €
Magnífica de Faria - Tradicional Ipê	12 €
Tequilas	
José Cuervo Silver.....	11 €
El Espolón Reposado	12 €
Whiskies	
• Etats-Unis / USA	
Maker's Mark Bourbon	12 €
Jack Daniel's Old No. 7	12 €
Bulleit Rye Frontier	11 €
• 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

Eaux-de-vie / Spirits	4 cl
Cognac Courvoisier VSOP	11 €
Calvados - Le Domfrontais Christian Drouin	12 €
Château de Laubade - Bas Armagnac VSOP	13 €
Liqueurs	
Amaretto Disaronno.....	11 €
Bailey's The Original Irish Cream	12 €
Double jus - Grand apéritif de France	11 €
Grand Marnier Cordon Rouge	12 €
Café - Fair	11 €
Fleur de sureau - Fiorente	12 €
Noisette - Frangelico	11 €
Get 27	11 €
Limoncello Mamma Mia	11 €

GAFÉS LATTE SIGNATURE

Chamallow Charmant / Marshmallow Dream.....	13 €
Lait (ou boisson végétale : coco ou avoine) et café Lavazza, sirop saveur chamallow grillé, crème fouettée et chamallow Semi-skimmed milk (or plant-based drink: coconut or oat) and Lavazza coffee, toasted marshmallow flavoured syrup, whipped cream and marshmallow	
Latte Regalia	13 €
Lait (ou boisson végétale : coco ou avoine) et café Lavazza, sirop saveur brownie, crème fouettée et sauce chocolat Semi-skimmed milk (or plant-based drink: coconut or oat) and Lavazza coffee, brownie flavoured syrup, whipped cream and chocolate sauce	
Caramel Majestueux / Caramel Coronation.....	13 €
Lait (ou boisson végétale : coco ou avoine) et café Lavazza, sirop saveur caramel salé, crème fouettée et sauce caramel Semi-skimmed milk (or plant-based drink: coconut or oat) and Lavazza coffee, salted caramel flavoured syrup, whipped cream and caramel sauce	

BOISSONS FRAÎCHES / GOLD DRINKS

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

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

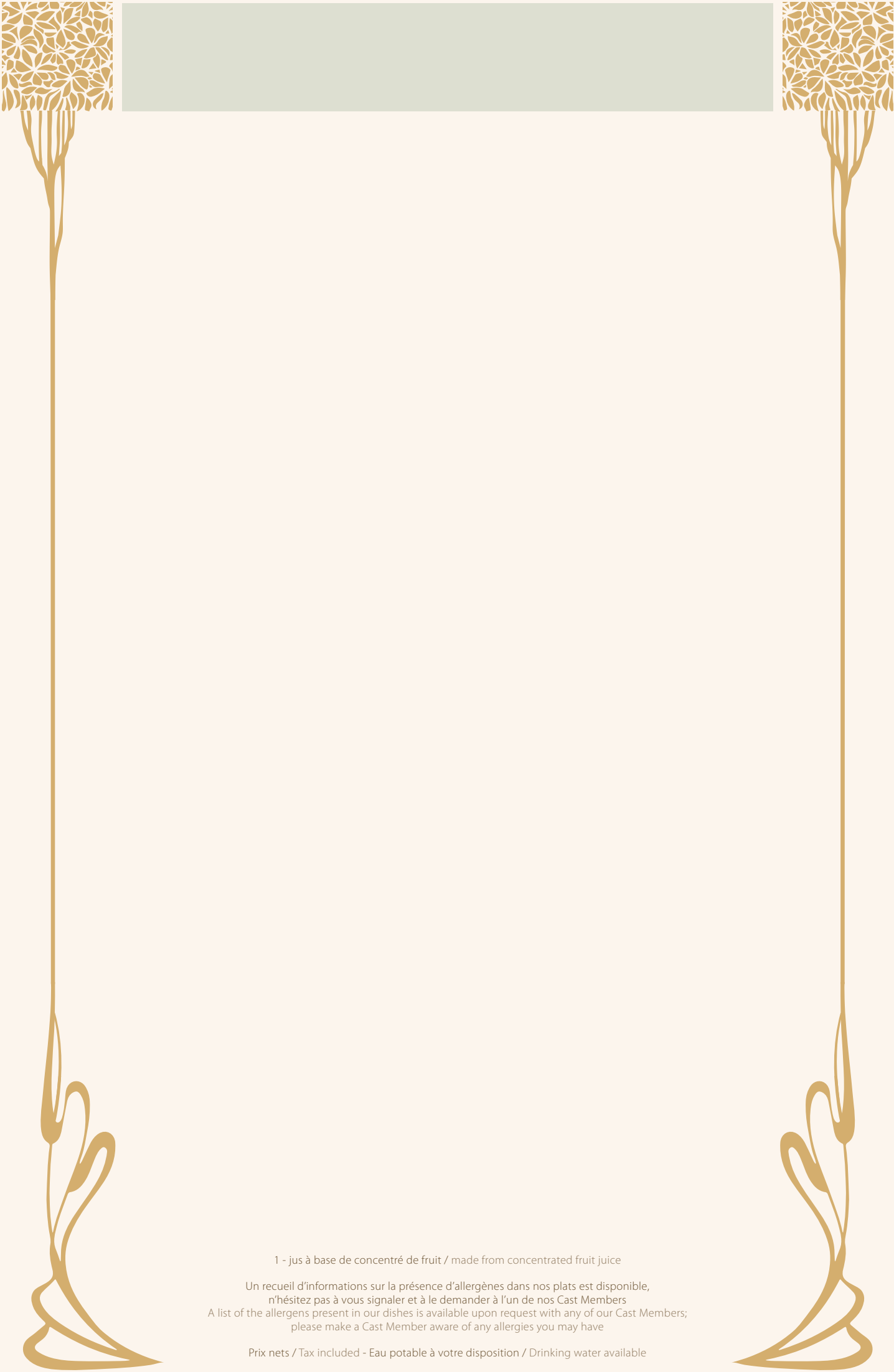
	50 cl
Vittel®	5 €
S.Pellegrino®	5,5 €

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 €

SOUVENIR

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



1 - jus à base de concentré de fruit / made from concentrated fruit juice

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

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