

Menu

Season's
Greetings
2019



Disneyland
PARIS

Captain Jack's
~ Restaurant des Pirates ~

Captain's Jack's

Menu Adulte

Amuse-bouche

Salade de homard et racines, vinaigrette aux agrumes

Noix de Saint-Jacques, sauce créole et truffe noire

Duo d'escalopes de veau et foie gras, compotée de mangue,
jus à l'infusion de fève tonka

Fromage affiné

Dessert du jour de l'an

Café et mignardise

Boissons

1 coupe de champagne et 1/2 bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte, eau minérale

CHAMPAGNE

Cuvée Disneyland® Paris - Champagne Brut
Imaginée et élaborée par la Maison Lanson

VIN BLANC

Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Bourgogne
ou Crozes Hermitage AOC - Les Jalets - P. Jaboulet Aîné

VIN ROUGE

Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance - Bordeaux
ou Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter

Menu Enfant

Amuse-bouche

Trio de mousses : Philadelphia, jambon et saumon fumé

Crème de volaille, tuile croustillante

Décore ton sapin : Poulet pané coco et patate douce

Dessert du jour de l'an

Mignardise

Boissons Enfant

Vittel® ou Jus de fruits Minute Maid®* ou Boisson fraîche

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.

Allergies alimentaires : malgré notre vigilance lors de la confection de nos plats, le risque d'éventuelles
contaminations croisées ne peut être totalement écarté. Par ailleurs, nous ne pouvons aucunement garantir l'absence
de contamination croisée lors de la mise à disposition sous forme de buffet.

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

*Jus à base de concentré de fruit.

Adult Menu

Appetizer

Lobster and roots salad, citrus vinaigrette

Scallops in Creole sauce and black truffle

Calf and foie gras escalope duet, thick mango sauce
and brewed tonka bean juice

Matured cheese

New Year's Eve dessert

Coffee and mini pastry

Drinks

1 glass of Champagne and 1/2 bottle of wine (white or red) per adult, mineral water

CHAMPAGNE

Cuvée Disneyland® Paris - Champagne Brut
Imagined and elaborated by Maison Lanson

WHITE WINE

Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Bourgogne
or Crozes Hermitage AOC - Les Jalets - P. Jaboulet Aîné

RED WINE

Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance - Bordeaux
or Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter

Child Menu

Appetizer

Mouss trio: Philadelphia, ham, smoked salmon

Cream of chicken with a crispy biscuit

Decorate your Christmas tree: Coconut-breaded chicken and sweet potato

New Year's Eve dessert

Mini-pastry

Child Drinks

Vittel® or Minute Maid®* fruit juice or Cold drink

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.

Food allergies: despite the great care and attention we devote to the preparation of our dishes,
the risk of cross-contamination cannot be ruled out.
In addition, we are unable to guarantee the absence of cross-contamination during buffet-style meals.

"Home-made" dishes are made on-site from fresh ingredients.

*Made from concentrated fruit juice.



Captain's Jack's

Menu Vegan

Amuse-bouche

Salade de racines arc-en-ciel, vinaigrette aux agrumes

Tofu fumé, sauce créole et truffe noire

Risotto au gruau de cacao à la truffe noire

Fromage vegan (poivre et fines herbes)

Dessert du jour de l'an

Café

Boissons

1 coupe de champagne et 1/2 bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte, eau minérale

CHAMPAGNE

Lanson Green Label BIO

VIN BLANC

Petit Chablis Dame Nature - La Chablisienne BIO

ou Cigalus IGP Aude Hauterive - Demeter

VIN ROUGE

Chinon AOC - Les Gravinières - Vegan

ou Graves AOC Château La Tuilerie Peyrous - BIO

Menu Enfant

Amuse-bouche

Trio de mousses : Philadelphia, jambon et saumon fumé

Crème de volaille, tuile croustillante

Décore ton sapin : Poulet pané coco et patate douce

Dessert du jour de l'an

Mignardise

Boissons Enfant

Vittel® ou Jus de fruits Minute Maid®* ou Boisson fraîche

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.

Allergies alimentaires : malgré notre vigilance lors de la confection de nos plats, le risque d'éventuelles contaminations croisées ne peut être totalement écarté. Par ailleurs, nous ne pouvons aucunement garantir l'absence de contamination croisée lors de la mise à disposition sous forme de buffet.

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

*Jus à base de concentré de fruit.

Vegan Menu

Appetizer

Rainbow roots salad, citrus vinaigrette

Smoked tofu in Creole sauce and black truffle

Organic cocoa nibs and black truffle risotto

Vegan cheese (pepper and herbs)

New Year's Eve dessert

Coffee

Drinks

1 glass of Champagne and 1/2 bottle of wine (white or red) per adult, mineral water

CHAMPAGNE

Lanson Green Label BIO

WHITE WINE

Petit Chablis Dame Nature - La Chablisienne BIO

ou Cigalus IGP Aude Hauterive - Demeter

RED WINE

Chinon AOC - Les Gravinières - Vegan

ou Graves AOC Château La Tuilerie Peyrous - BIO

Child Menu

Appetizer

Mouss trio: Philadelphia, ham, smoked salmon

Cream of chicken with a crispy biscuit

Decorate your Christmas tree: Coconut-breaded chicken and sweet potato

New Year's Eve dessert

Mini-pastry

Child Drinks

Vittel® or Minute Maid®* fruit juice or Cold drink

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.

Food allergies: despite the great care and attention we devote to the preparation of our dishes, the risk of cross-contamination cannot be ruled out. In addition, we are unable to guarantee the absence of cross-contamination during buffet-style meals.

"Home-made" dishes are made on-site from fresh ingredients.

*Made from concentrated fruit juice.

