

Menu Adulte

Tzatziki - Tarama aux œufs de saumon
Houmous de betterave - Houmous aux poivrons
Houmous aux olives - Houmous aux truffes
Caviar d'aubergine - Basturma (viande de bœuf séchée aux épices arméniennes)
Viande de grison - Foie gras de canard aux épices et compote de figue
Poivrons grillés et marinés - Salade de carottes au cumin et miel
Makanek (saucisses) - Terrine de saumon et poireaux
Salade de fèves aux fruits secs et croûtons de pain d'épice
Dos de saumon mi-fumé, crème aux herbes

Soupe Harira

Langoustines - Huîtres - Pince de tourteau - Bulots - Crevettes roses
Crevettes grises - Homard

Méchoui d'agneau au four

Chou farci de veau à l'orientale - Soudjouk arménien (saucisson de bœuf)
Pastilla de pigeon aux pignons de pin et jus corsé aux coings
Gambas aux épices d'Orient - Tajine de lotte aux olives
Tajine de joue de bœuf aux sept épices libanaises - Safiha d'agneau
Rikakats au fromage - Falafel, sauce tahini
Djoudjeh (kebab de poulet fermier mariné au yaourt et curcuma)

Légumes oubliés au curry et gingembre - Riz au safran
Poêlée de légumes grillés à la coriandre - Haricots verts aux amandes

Plateau de fromages affinés - Plateau de fromages tête de mickey

Bourma à la pistache - Corbeille de fruits secs à la pâte d'amande
Corne de gazelle - Beaj - Asabeh - Triangle pistache - Baklava
Corbeille de fruit frais - Bûche de Noël
Fontaine de chocolat, brochettes de fruits frais
Pain d'épice à l'orange - Sablé pistache - Salade d'orange à la cannelle
Semoule à la cardamome - gâteaux moelleux au chocolat
Pyramide de macarons

Boissons

1 coupe de champagne, 1 demi-bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte, eau minérale

Champagne

Lanson Black Label Brut

Vin blanc

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

Vin rouge

Médoc AOC - Terrasse de la Jalle - Dourthe Terroirs d'Exception - Bordeaux
ou Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches- Paul Aegerter - Bourgogne

Menu Enfant

Hérisson de tomate et mozzarella di buffala
Kefta (boulette de viande)
Pâtes à la sauce tomate
Aiguillette de chapon

Boissons

Vittel® ou Minute Maid® Orange* ou Pomme* ou Boisson fraîche

*Jus à base de concentré de fruits

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.

Adult Menu

Tzatziki - Salmon tarama
Beetroot hummus - Pepper hummus
Olive hummus - Truffle hummus
Aubergine caviar - Basturma (dried cured beef with Armenian spices)
Swiss dried beef - Spiced duck foie gras with fig compote
Grilled and marinated peppers - Carrot, cumin and honey salad
Makanek (Lebanese sausages) - Salmon and leek terrine
Salad of broad beans with dried fruit and gingerbread croutons
Fillet of semi-smoked salmon, herb cream

Harira soup

Langoustines - Oysters - Crab claw - Whelks - Prawns
Shrimp - Lobster

Oven-roasted lamb mechoui
Middle Eastern cabbage stuffed with veal - Armenian sujuk (beef sausage)
Pigeon and pine nut pastilla with a rich quince jus
Shrimp with middle-oriental spices - Monkfish and olive tagine
Ox cheek and Lebanese seven spices tagine - Lamb sfiha
Cheese rikakats - Falafel, tahini sauce
Joojeh (farmhouse chicken kebab marinated in yoghurt and turmeric)

Forgotten vegetables with curry and ginger - Saffron rice
Grilled vegetable and coriander stir-fry - Green beans with almonds

Selection of mature cheese - Mickey's head cheese platter

Bourma pistachio - Basket of marzipan fruits
Gazelle horn - Beaj - Asabeh - Pistachio triangle - Baklava
Fresh fruit basket - Yule log
Chocolate fountain, fresh fruit skewers
Orange gingerbread - Pistachio shortbread - Orange and cinnamon salad
Cardamom semolina - Molten chocolate cake
Macaron pyramid

Drinks

1 glass of champagne, 1 half-bottle of wine (white or red) per adult, mineral water

Champagne
Lanson Black Label Brut

White wine
Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Burgundy
or Crozes Hermitage AOC - Les Jalets - P. Jaboulet Aîné - Vallée du Rhône

Red wine
Médoc AOC - Terrasse de la Jalle - Dourthe Terroirs d'Exception - Bordeaux
or Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches- Paul Aegerter - Burgundy

Child Menu

Tomato and mozzarella di buffala hedgehog
Kefta (minced meat balls)
Pasta in tomato sauce
Capon fillet

Drinks

Vittel® or Minute Maid® Orange or Apple* or Cold drink*

**Made from concentrated fruit juice*

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.



Disneyland
PARIS