





# 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 grisons - 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

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  
Djoudjeh (kebab de poulet fermier mariné au yaourt et curcuma)  
Falafel, sauce tahini

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  
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

Harira soup

Langoustines - Oysters - Crab claw - Whelks - Prawns  
Shrimps - 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-east spices - Monkfish and olive tagine  
Ox cheek and Lebanese seven spices tagine - Lamb sfiha  
Cheese rikakats  
Joojeh (farmhouse chicken kebab marinated in yoghurt and turmeric)  
Falafel, tahini sauce

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  
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 meatballs)  
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