



# Menu Adulte

Mise en bouche

Foie gras de canard au café et poivre de Jamaïque,  
mangue confite

Nage de langouste au lait de coco et à la citronnelle

Chapon rôti au cacao,  
christophine et légumes oubliés, jus açaï

Fromage

Dessert du nouvel an

Mignardises

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

# Menu Enfant

Mise en bouche

Gambas et fraîcheur d'avocat à la banane plantain

Saumon des dieux et riz du Captain

Chapon, bacon et cheddar pané à la noix de coco,  
purée de patates douces

Fromage

Dessert du nouvel an

Mignardises

## Boissons

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

\*Jus à base de concentré de fruits

TERRE FERME

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.



# Adult Menu

Amuse bouche

Duck foie gras with coffee and allspice,  
mango relish

Langoustine broth with coconut and lemongrass

Cocoa-encrusted capon,  
chayote and forgotten vegetables, acai jus

Cheese

New year dessert

Petit fours

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

# Child Menu

Amuse bouche

Shrimp, avocado and plantain salad

Captain's opah and rice

Coconut-breaded capon stuffed with bacon and cheddar,  
sweet potato purée

Cheese

New year dessert

Petit fours

## 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.

# Menu Adulte Vegan

Mise en bouche

Mille-feuilles de banane plantain,  
jus de carottes

Etuvée de quinoa et haricots noirs à la purée de coco

Légumes racines rôtis,  
poêlée de christophine et truffe noire

Spécialité végétale des fêtes

Dessert du nouvel an

Mignardises

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

# Menu Enfant

Mise en bouche

Gambas et fraîcheur d'avocat à la banane plantain

Saumon des dieux et riz du Captain

Chapon, bacon et cheddar pané à la noix de coco,  
purée de patates douces

Fromage

Dessert du nouvel an

Mignardises

## 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.



# *Vegan Adult Menu*

Amuse bouche

Plantain millefeuille,  
carrot jus

Braised quinoa and black beans in coconut purée

Roasted root vegetables,  
pan-fried mayote and black truffle

Festive vegan special

New year dessert

Petit fours

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

# *Child Menu*

Amuse bouche

Shrimp, avocado and plantain salad

Captain's opah and rice

Coconut-breaded capon stuffed with bacon and cheddar,  
sweet potato purée

Cheese

Nouvel an dessert

Petit fours

## *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.

*Captain Jack's*  
~ Restaurant des Pirates ~

Disneyland  
PARIS