

California Grill

*« Fraîcheur et simplicité,
tels sont les maîtres-mots de la cuisine californienne,
véritable carrefour multiculturel aux influences asiatiques,
hispaniques et européennes.*

*Fidèles à cet esprit, c'est autour d'une sélection des meilleurs produits
régionaux français et européens que nous avons élaboré cette carte,
afin de vous offrir une expérience culinaire unique et raffinée.*

Bonne dégustation ! »

*Laurent Lesage
Chef du California Grill*

“Pour Commencer ...”

Foie gras de canard au Chardonnay, framboise, confit de rose de Provins et brioche maison 30 €

🌿 Artichauts poivrade en barigoule, tomates confites, olives de Nice et pickles de légumes 20 €

Betteraves rôties, chèvre de Sainte-Maure frais, mesclun et vinaigrette de Champagne 20 €

🌿 Velouté de petits pois rafraîchis à la menthe poivrée, espuma d’asperges vertes 27 €

Langoustines pochées, salsa de pastèque et algues Dulse à l’huile des Baux de Provence,
jeunes pousses au vinaigre de Xérès 30 €

« Tiger salad » :

Tempura de homard, bœuf épicé, légumes verts asiatiques, vinaigrette coco-citron vert 35 €

Plat signature du restaurant Napa Rose, Disneyland Resort en Californie

Raviole de Sainte-Maure et bouillon de jus de tomate, légumes et aromates 30 €

Plat signature du restaurant California Grill, Walt Disney World Resort en Floride

Tempura de saumon écossais Label Rouge mi-cuit, wakamé et sorbet wasabi au yuzu 27 €

Crab Cake, salsa d’avocat et oignon rouge, aioli au piment d’Espelette 35 €

Plat typique de nombreux états côtiers américains, le Crab Cake trouve ses origines auprès des premiers colons britanniques qui eurent l’idée de remplacer la viande de bœuf dans leurs « pies » traditionnelles par un ingrédient beaucoup plus abondant le long de la côte : le crabe !

Fine tarte de rascasse crue à la tapenade et confit de légumes d’été 27 €

🌿 Suggestion végétarienne

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

“ Mais Encore ... ”

Filet de turbot poêlé, jeunes légumes d'été au vinaigre de riz,
polenta à la farine de maïs et basilic 56 €

Pavé de cabillaud à l'unilatéral, quinoa rouge aux courgettes, chlorophylle d'épinards 50 €

Homard européen, «Mac 'n' Cheese», coulis de homard et perles de carottes et courgettes 66 €

*Inventé en Italie au 13^e siècle, le Macaroni and Cheese a été introduit aux Etats-Unis en 1789
par Thomas Jefferson, alors qu'il revenait de sa mission d'Ambassadeur américain à Paris.*

*Quand Jefferson fut élu Président des Etats-Unis en 1801,
le «Mac 'n' Cheese» fit également son entrée dans les cuisines de la Maison Blanche !*


Poulet de Bresse cuit à la rôtisserie, petites pommes de terre,
carottes rôties et sauce à la truffe d'été 56 €

Filet de mignon de porc fermier confit aux citrons, sauce Saté et chips de lomo Ibérique,
pommes de terre rôties à l'huile d'ail noir 50 €

Longe de veau rôtie, riz parfumé au Saké et champignons Shimeji, légumes du moment 56 €

Filet de bœuf Angus grillé, pommes de terre braisées au jus de veau, légumes croquants
confits à l'huile des Baux de Provence, asperges à la truffe d'été 56 €

Filet de canette fermière de Challans rôtie, sauce hoisin, riz rouge de Camargue,
légumes sautés à l'ail et jeunes pousses d'herbes 56 €

 Daïkon glacé au miel de Disneyland Paris,
quinoa rouge aux amandes Marcona 42 €

 Suggestion végétarienne

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

“ Pour le Plaisir ... ”

Notre chariot de fromages affinés 25 €



Fruits rouges du moment arrosés légèrement de yuzu,
crème de poivron rouge à la vanille, sorbet orgeat 28 €

Cheesecake au citron jaune, coulis de cassis, crème citron jaune et myrtille 28 €

Les origines du cheesecake remontent à la Grèce Antique, où il était servi aux athlètes des premiers Jeux Olympiques. Rendu populaire en Europe par les Romains, il fit son arrivée aux Etats-Unis quelques siècles plus tard avec les premiers immigrants. Sa recette évoluera au fil des années mais il faudra attendre l'invention du «cream cheese» en 1782 pour qu'il acquière la célèbre texture que nous lui connaissons aujourd'hui.

Déclinaison de sorbets aux fruits du moment 20 €

Délice aux fruits rouges, insert craquant basilic, biscuit à la vanille 25 €

Sphère chocolat noir intense, cœur coulant au chocolat blanc, financier thé vert Matcha
et framboises marinées au thym-citron 28 €

*Célébrez votre Anniversaire en notre compagnie
et commandez votre dessert d'anniversaire en début de repas !*

Dessert jusqu'à 8 personnes

35 €

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

Menu Fée Clochette

Entrée, Plat et Dessert

90 €

Vins compris 115 €

Foie gras de canard au Chardonnay, framboise, confit de rose de Provins et brioche maison

Tempura de saumon écossais Label Rouge mi-cuit, wakamé et sorbet wasabi au yuzu

✓ Velouté de petits pois rafraîchis à la menthe poivrée, espuma d'asperges vertes

Langoustines pochées, salsa de pastèque et algues Dulse à l'huile des Baux de Provence,
jeunes pousses au vinaigre de Xérès

Château Coutet 1^{er} Grand Cru Classé de Sauternes (8 cl)
ou Sebastiani vineyards, Chardonnay, Sonoma County (8 cl)
ou Château de Sancerre (8 cl)



Filet de turbot poêlé, jeunes légumes d'été au vinaigre de riz, polenta à la farine de maïs et basilic

Filet de bœuf Angus grillé, pommes de terre braisées au jus de veau,
légumes croquants confits à l'huile des Baux de Provence, asperges à la truffe d'été

Filet de canette fermière de Challans rôtie, sauce hoisin, riz rouge de Camargue,
légumes sautés à l'ail et jeunes pousses d'herbes

Chablis 1^{er} Cru AOC «Côte de Lechet» Jean-Luc & Paul Aegerter (8 cl)
ou Louis M Martini, Cabernet Sauvignon, Napa Valley (8 cl)
ou Cigalus Aude Haute Rive, G. Bertrand (8 cl)



Notre chariot de fromages affinés

Cheesecake au citron jaune, coulis de cassis, crème citron jaune et myrtille

Fruits rouges du moment arrosés légèrement de yuzu,
crème de poivron rouge à la vanille, sorbet orgeat

Délice aux fruits rouges, insert craquant basilic, biscuit à la vanille

Champagne Lanson Black Label «brut» (10 cl)
ou Vin doux naturel, Rivesaltes AOP (6 cl)

✓ Suggestion végétarienne

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

Prix nets



Menu Premium

pour les détenteurs de coupons Premium uniquement

Entrée, Plat, Dessert et Boisson

Fine tarte de rascasse crue à la tapenade et confit de légumes d'été

✓ Artichauts poivrade en barigoule, tomates confites, olives de Nice et pickles de légumes

Betteraves rôties, chèvre de Sainte-Maure frais, mesclun et vinaigrette de Champagne



Pavé de cabillaud à l'unilatéral, quinoa rouge aux courgettes, chlorophylle d'épinards

Filet de mignon de porc fermier confit aux citrons, sauce Saté et chips de lomo Ibérique,
pommes de terre rôties à l'huile d'ail noir

✓ Daïkon glacé au miel de Disneyland Paris, quinoa rouge et amandes Marcona



Notre chariot de fromages affinés

Sphère chocolat noir intense, cœur coulant au chocolat blanc,
financier thé vert Matcha et framboises marinées au thym-citron

Déclinaison de sorbets aux fruits du moment

✓ Suggestion végétarienne

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

Prix nets

Winery Menu

Entrée, Plat et Dessert

70 €

Fine tarte de rascasse crue à la tapenade et confit de légumes d'été

✓ Artichauts poivrade en barigoule, tomates confites, olives de Nice et pickles de légumes

Betteraves rôties, chèvre de Sainte-Maure frais, mesclun et vinaigrette de Champagne



Pavé de cabillaud à l'unilatéral, quinoa rouge aux courgettes, chlorophylle d'épinards

Filet de mignon de porc fermier confit aux citrons, sauce Saté et chips de lomo Ibérique,
pommes de terre rôties à l'huile d'ail noir

✓ Daïkon glacé au miel de Disneyland Paris, quinoa rouge et amandes Marcona



Notre chariot de fromages affinés

Sphère chocolat noir intense, cœur coulant au chocolat blanc,
financier thé vert Matcha et framboises marinées au thym-citron

Déclinaison de sorbets aux fruits du moment

✓ Suggestion végétarienne

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

Prix nets

Menu Enfant

Pour enfants âgés de 3 à 11 ans inclus

Entrée, Plat, Dessert

et Vittel® (50 cl) ou Minute Maid® Orange ou Pomme* ou Lait (20 cl)*

Autre boisson fraîche (25 cl) sur demande et en remplacement du produit proposé

**jus à base de concentré de fruits*

36 €

 Jardin de légumes à croquer, sauce fromage blanc

Soupe de tomate, croque de pain de mie au Cheddar



 Pâtes Cellentani et choix de sauce : beurre, tomate ou fromage

Poulet de Bresse cuit à la rôtisserie, légumes du moment, petites pommes de terre et fruits

Filet de bœuf, légumes du moment, pommes de terre parisiennes et fruits

 Poisson du jour, légumes du moment, riz thaï et fruits



 Farandole de fruits de saison

Dessert du moment

 Ce menu (sans modification) comprend au moins 2 portions de fruits et légumes et est faible en matière grasses saturées

Menu Dégustation

130 €

*Le choix des mets de ce Menu Dégustation est composé
en fonction des arrivages par notre chef Laurent Lesage
(servi pour l'ensemble de la table)*

N'hésitez pas à demander à votre serveur



Le menu se compose de :

Mise en bouche

Entrée

Entrée chaude

Poisson

Viande

Fromage

Dessert