

California Grill

“Vers en eenvoudig, dat zijn de sleutelwoorden van de Californische keuken, een multiculturele verzameling van Aziatische, Spaanse en Europese invloeden.

Geheel in deze stijl en met een selectie van de beste Franse en Europese regionale producten hebben we deze kaart samengesteld, opdat u geniet van een heerlijke culinaire ervaring.

Smakelijk eten!”

*Laurent Lesage
Chef-kok California Grill*

“Om te beginnen...”

Eendenlever met chardonnay, frambozen,
gekonfijte rozen uit Provins en zelfgemaakte brioche 30 €

✓ In olijfolie gebakken gevulde artisjokken in poivradesaus, gekonfijte tomaat,
olijven uit Nice en tafelzuur van groenten 20 €

Gebakken bietjes met verse Sainte-Maure-geitenkaasrolletjes en gemengde
salade met een champagnevinaigrette 20 €

✓ Crème van erwtensoep met pepermint, espumaschuim van groene asperge 27€

Gepocheerde rivierkreeft, salsa van watermeloen en Dulse zeewier met olie uit Baux de Provence,
jonge scheuten met Sherry-azijn 30 €

«Tiger salad» :

Tempura van kreeft, pittig rundvlees, Aziatische groenten, cocos-limoendressing 35 €
Specialiteit van het restaurant Napa Rose, Disneyland Resort, Californië

Ravioli gevuld met Sainte-Maure-geitenkaas in een tomatenbouillon met groenten en kruiden 30 €
Specialiteit van het restaurant California Grill, Walt Disney World, Florida

Tempura van medium gegaarde Schotse Label Rouge-zalm met een sorbet van yuzu en wasabi 27 €

Krabkoekje, avocadosalsa en rode ui, knoflookmayonaise met espelettepeper 35 €
Als typisch gerecht van vele Amerikaanse kuststaten gaat de Krabkoek terug naar de periode van de eerste Britse kolonisten die het idee hadden om het rundvlees in hun traditionele 'pies' te vervangen door een ingrediënt dat langs de kust veel meer voorkomt: krab!

Fijn taartje van rauwe koraalduivel met tapenade en konfijt van zomergroenten 27 €

✓ Suggestie voor vegetariërs

De “zelfgemaakte” schotels zijn ter plaatse vervaardigd met rauwe producten.
Beste bezoeker, indien u een allergie heeft, kunt u zich wenden tot één van onze personeelsleden voor een informatieboekje over de aanwezigheid van allergenen in onze gerechten.

“Maar er is meer...”

Gebakken tarbotfilet, jonge zomergroenten met rijstazijn,
polenta met maïsbloem en basilicum 56 €

Aan een kant gebakken kabeljauw steak, rode Quinoa met courgette, spinazie-chlorofyl 50 €

Europese kreeft, macaroni met kaas, kreeftensaus en wortel- en courgettebolletjes 66 €

Macaroni met kaas: bedacht in Italië in de 13e eeuw, en in 1789 in de Verenigde Staten geïntroduceerd door Thomas Jefferson bij zijn terugkeer na zijn Amerikaans ambassadeurschap in Parijs. Toen Jefferson in 1801 tot president van de Verenigde Staten werd gekozen, kwam Mac 'n' Cheese zelfs op het menu in het Witte Huis!

Aan het spit gegrilde bresse-kip, krieltjes,
gebakken worteltjes en een saus van zomerse truffels 56 €

Filet mignon van scharrelvarkensvlees gekonfijt met citroen, satésaus en chips van Iberische lomo,
geroosterde aardappeltjes met zwarte knoflookolie 50 €

Geroosterde kalfslende met sakérijst, shemeijpaddesoelen en groenten van het moment 56 €

Gegrilde Angus ossenhaas, gesmoorde aardappelen met kalfsjus,
knapperige groenten gekonfijt met olie uit Baux de Provence, asperges met zomertruffel 56 €

Geroosterde boeren eendenfilet uit Challans, hoisinsaus, rode rijst uit de Camargue,
gebakken groenten met knoflook en jonge scheuten van kruiden 56 €

🌱 In honing geglaceerde daikon van Disneyland Paris,
rode quinoa met Marcona-amandelen 42 €

🌱 Suggestie voor vegetariërs

De “zelfgemaakte” schotels zijn ter plaatse vervaardigd met rauwe producten.
Beste bezoeker, indien u een allergie heeft, kunt u zich wenden tot één van onze personeelsleden voor een informatieboekje over de aanwezigheid van allergenen in onze gerechten.

“Voor de lekkere trek”

Onze kaaskar met gerijpte kazen 25 €



Rode vruchten van het moment licht besprenkeld met yuzu,
rode pepercrème met vanille, sorbet van orgeat 28 €

Citroen cheesecake, zwarte bessencoulis, citroenroom en bosbes 28 €

De cheesecake vindt zijn oorsprong in het oude Griekenland, waar hij werd geserveerd aan atleten van de eerste Olympische Spelen. Populair gemaakt in Europa door de Romeinen deed de cheesecake enkele eeuwen later zijn intrede in de Verenigde Staten met de eerste immigranten. Het recept is in de loop der eeuwen veranderd maar het duurde nog tot de ontdekking van roomkaas in 1872 dat de cheesecake de bekende structuur kreeg die we nu kennen.

Variatie van sorbets van vruchten van het moment 20 €

Lekkernij met rood fruit, knapperige lichte cracker van basilicum, vanillekoekje 25 €

Bol van intens pure chocolade, vloeiend hart van witte chocolade,
financier van groene thee Matcha en frambozen gemarineerd in tijm-citroen 28 €

*Vier samen met ons uw Verjaardag
en bestel aan het begin van de maaltijd uw verjaardagsdessert!*

Nagerecht voor maximaal 8 personen

35 €

De “zelfgemaakte” schotels zijn ter plaatse vervaardigd met rauwe producten.
Beste bezoeker, indien u een allergie heeft, kunt u zich wenden tot één van onze personeelsleden voor een informatieboekje over de aanwezigheid van allergenen in onze gerechten.

Tinkerbellenmenu

Voorgerecht, Hoofdgerecht en Nagerecht

90 €

Wijn inbegrepen 115 €

Eendenlever met chardonnay, frambozen, gekonfijte rozen uit Provins en zelfgemaakte brioche

Tempura van medium gegaarde Schotse Label Rouge-zalm met een sorbet van yuzu en wasabi

🌱 Crème van erwtensoep met pepermunt, espumaschuim van groene asperge

Gepocheerde rivierkreeft, salsa van watermeloen en Dulse zeewier met olie uit Baux de Provence, jonge scheuten met Sherry-azijn

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



Gebakken tarbotfilet, jonge zomergroenten met rijstazijn, polenta met maïsbloem en basilicum

Gegrilde Angus ossenhaas, gesmoorde aardappelen met kalfsjus, knapperige groenten gekonfijt met olie uit Baux de Provence, asperges met zomertruffel

Geroosterde boeren eendenfilet uit Challans, hoisinsaus, rode rijst uit de Camargue, gebakken groenten met knoflook en jonge scheuten van kruiden

Chablis 1^{er} Cru AOC «Fourchaume» Domaine Laroche (8 cl)
of Louis M. Martini, Cabernet Sauvignon, Napa Valley (8 cl)
of Cigalus Aude Haute Rive, G. Bertrand (8 cl)



Onze kaaskar met gerijpte kazen

Citroen cheesecake, zwarte bessencoulis, citroenroom en bosbes

Rode bessen van het moment licht besprenkeld met yuzu, rode pepercrème met vanille, sorbet van orgeat

Lekkernij met rood fruit, knapperige lichte cracker van basilicum, vanillekoekje

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

🌱 Suggestie voor vegetariërs

De "zelfgemaakte" schotels zijn ter plaatse vervaardigd met rauwe producten.
Beste bezoeker, indien u een allergie heeft, kunt u zich wenden tot één van onze personeelsleden voor een informatieboekje over de aanwezigheid van allergenen in onze gerechten.

Netto prijs



Menu Premium

alleen voor houders van een Premium-voucher

Voorgerecht, Hoofdgerecht, Nagerecht en Drinkje

Fijn taartje van rauwe koraalduivel met tapenade en konfijt van zomergroenten

✓ In olijfolie gebakken gevulde artisjokken in poivradesaus, gekonfijte tomaat, olijven uit Nice en tafelzuur van groenten

Gebakken bietjes met verse Sainte-Maure-geitenkaasrolletjes en gemengde salade met een champagnevinaigrette



Aan een kant gebakken kabeljauw steak, rode Quinoa met courgette, spinazie chlorofyl

Filet mignon van scharrelvarkensvlees gekonfijt met citroen, satésaus en chips van Iberische lomo, geroosterde aardappeltjes met zwarte knoflookolie

✓ In honing geïsoleerde daikon van Disneyland Paris, rode quinoa met Marcona-amandelen



Onze kaaskar met gerijpte kazen

Bol van intens pure chocolade, vloeiend hart van witte chocolade, financier-cakeje van groene thee Matcha en frambozen gemarineerd in tijm-citroen

Variatie van sorbets van vruchten van het moment

✓ Suggestie voor vegetariërs

De "zelfgemaakte" schotels zijn ter plaatse vervaardigd met rauwe producten. Beste bezoeker, indien u een allergie heeft, kunt u zich wenden tot één van onze personeelsleden voor een informatieboekje over de aanwezigheid van allergenen in onze gerechten.

Netto prijs

Winery Menu

Voorgerecht, Hoofdgerecht en Nagerecht

70 €

Fijn taartje van rauwe koraalduivel met tapenade en konfijt van zomergroenten

✓ In olijfolie gebakken gevulde artisjokken in poivradesaus, gekonfijte tomaat, olijven uit Nice en tafelzuur van groenten

Gebakken bietjes met verse Sainte-Maure-geitenkaasrolletjes en gemengde salade met een champagnevinaigrette



Aan een kant gebakken kabeljauw steak, rode Quinoa met courgette, spinazie chlorofyl

Filet mignon van scharrelvarkensvlees gekonfijt met citroen, satésaus en chips van Iberische lomo, geroosterde aardappeltjes met zwarte knoflookolie

✓ In honing geglaceerde daikon van Disneyland Paris, rode quinoa met Marcona-amandelen



Onze kaaskar met gerijpte kazen

Bol van intens pure chocolade, vloeiend hart van witte chocolade, financier van groene thee Matcha en frambozen gemarineerd in tijm-citroen

Variatie van sorbets van vruchten van het moment

✓ Suggestie voor vegetariërs

De "zelfgemaakte" schotels zijn ter plaatse vervaardigd met rauwe producten. Beste bezoeker, indien u een allergie heeft, kunt u zich wenden tot één van onze personeelsleden voor een informatieboekje over de aanwezigheid van allergenen in onze gerechten.

Netto prijs

Kindermenu

Voor kinderen van 3 t/m 11 jaar

Voorgerecht, Hoofdgerecht, Nagerecht
en Vittel[®] (50 cl) of Minute Maid[®] Sinaasappel* of Appel* of Melk (20 cl)

Op verzoek kan een andere frisdrank (25 cl) worden gekozen

*uit geconcentreerd vruchtensap

36 €

 Knapperig groententuintje met kwarkdip

Tomatensoep, tosti met Cheddarkaas



 Cellentanipasta met saus naar keuze: botersaus, tomatensaus of kaassaus

Aan het spit gegrilde Bresse-kip, seizoensgroenten, krieltjes en fruit


Ossenhaas, seizoensgroenten, Parijse aardappeltjes en fruit

 Vers gevangen vis, groenten van het moment, Thaise rijst en fruit



 Fruit van het seizoen

Dessert van het moment

 Dit menu (zonder wijzigingen) bevat minstens 2 porties fruit en groenten, en is arm aan verzadigde vetten.

Fijnproeversmenu

130 €

*Proef de heerlijkste gerechten van ons restaurant
in de vorm van een fijnproeversmenu,
samengesteld door onze chef-kok Laurent Lesage
(geserveerd voor de hele tafel)*

Voor vragen kunt u terecht bij onze bediening



Het menu bestaat uit:

Amuse

Voorgerecht

Warm voorgerecht

Vis

Vlees

Kaas

Nagerecht