





*Chef-kok Stéphane Favero heeft  
de krachtige en authentieke smaken  
van New England gecombineerd  
met de heerlijke en intense smaken  
uit het Middellandse Zeegebied.*

*Het resultaat is een rijke en tegelijkertijd  
vertrouwde keuken met heerlijke gerechten  
van land en zee.*

*Hier versmelten Noord-Amerikaanse en  
mediterrane tradities, en vindt ieder  
iets van zijn gading.*

*Goede reis!*

# Voorgerechten

Wij doen graag een wijnsuggestie voor bij uw gerecht



Lauwarme Sint-Jakobsschelpen, tartaar van fruit met limoen en koriander 17,99 €  
*Château de Sancerre, Sancerre AOC (Frankrijk, Vallée de la Loire, Sauvignon, witte wijn)*

✔ Rode quinoa met koriander en rapen met een zoethoutsausje 15,99 €  
*Pinot Grigio, Pirovano (Italië, Vénétie, Pinot Gris)*

Carpaccio van zwaardvis met timutpeper, kruisbessen en ingemaakte  
sjalotten met rozenblaadjes 17,99 €  
*Château de Sancerre, Sancerre AOC (Frankrijk, Vallée de la Loire, Sauvignon, witte wijn)*

Fijn taartje van verse geitenkaas, tomaat en rucola 16,99 €  
*Chablis AOC, La Pierrelée (Frankrijk, Bourgogne, Chardonnay, witte wijn)*

Mosselen à la "Yacht Club" 16,99 €  
*Treed in de voetsporen van Marco Polo en volg de specerijenroute. Geniet van licht gekruide mosselen met een zuurtje van groene appel, op smaak gebracht met kerrie, gember, knoflook en tomaat.*  
*Entre-deux-Mers AOC, Cuvée Clémence (Frankrijk, Bordeaux, Sauvignon, Sémillon, Muscadelle, witte wijn)*

Zelfgemaakte New Englandse schelpdierensoep 17,99 €  
*Romige soep van schelpdieren, met aardappeltjes en gerookt spek*  
*Clam Chowder, een echte Amerikaanse culinaire traditie die zijn oorsprong vindt in New England, houdt de zeelieden uit Boston al sinds de 18e eeuw warm.*  
*Crozes-Hermitage, Les Jalets (Frankrijk, Vallée du Rhône, Marsanne, witte wijn)*

Gewokte pijlinktvis met peterselie, citroen en Espelette-peper 16,99 €  
*Chablis AOC, La Pierrelée (Frankrijk, Bourgogne, Chardonnay, witte wijn)*

Tonijntartaar, salsa van verse tomaten, koriander en nieuwe uien 17,99 €  
*Entre-deux-Mers AOC, Cuvée Clémence (Frankrijk, Bordeaux, Sauvignon, Sémillon, Muscadelle, witte wijn)*

✔ Vegetarische suggestie

We bieden u een selectie wijnen die de smaak van uw gerechten nog verder omhoog halen (suggestie niet inbegrepen in de verkoopprijs).

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.

Voedselallergieën: ondanks de waakzaamheid die wordt betracht bij het bereiden van onze gerechten, kan het risico van kruisbesmetting niet volledig worden uitgesloten.

Prijzen inclusief btw

# Hoofdgerechten

*Wij doen graag een wijnsuggestie voor bij uw gerecht*



**Kabeljauwrug naar wens klaargemaakt: 36,99 €**

**Tempura, met frites en tartaarsaus**

**of in een crumble van chorizo met rijst, groenten en groene pistachesaus**

*Crozes-Hermitage, Les Jalets (Frankrijk, Vallée du Rhône, Marsanne, witte wijn)*

**Gegrilde dorade met citroen en oregano, venkel en Kalamata-olijven 36,99 €**

*De mediterrane invloeden in de Amerikaanse keuken zijn te danken aan de Griekse immigratiegolf in New England aan het einde van de 19e eeuw. Geniet van authentieke Griekse smaken met deze gegrilde dorade, op smaak gebracht met zorgvuldig geselecteerde ingrediënten.*

*Chablis AOC, La Pierrelée (Frankrijk, Bourgogne, Chardonnay, witte wijn)*

**"Surf and Turf" \* 55,99 €**

**Gebraden ossenhaas en kreeftenstaart,  
aardappelkoekje en gebakken champignons**

*"Surf and Turf" is een gewaagd gerecht met vis en vlees, typerend voor de Amerikaanse oostkust.*

*Cigalus, IGP Aude Hauterive (Frankrijk, Sud Ouest, Chardonnay, Viognier, Sauvignon, witte wijn) 8 cl  
en Cigalus, IGP Aude Hauterive (Frankrijk, Sud Ouest, Merlot, Syrah, Grenache, Carignan, rode wijn) 8 cl*

**🌿 Risotto van spelt en paddenstoelen 30,99 €**

*Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC (Frankrijk, Bourgogne, Pinot Noir)*

**Linguini met zeevruchten 30,99 €**

*Een heerlijk gerecht voor visliefhebbers. Deze pasta is in Italië bekend als 'pasta allo scoglio' (pasta van de rots), wat verwijst naar de herkomst van de schaal- en schelpdieren in dit gerecht.*

*Deze populaire klassieker is een echt traditioneel Italiaans gerecht.*

*Pinot Grigio, Pirovano (Italië, Venetië, Pinot Gris)*

**Angus ribeye, gewokte gemengde groenten en geroosterde aardappelen, pepersaus 42,99 €**

*Rioja, Propriedad Palacios, Remondo (Spanje Een, Rioja, Grenache, Tempranillo, rode wijn)*

**Mosselen à la "Yacht Club", frites 30,99 €**

*Treed in de voetsporen van Marco Polo en volg de specerijenroute. Geniet van licht gekruide mosselen met een zuurtje van groene appel, op smaak gebracht met kerrie, gember, knoflook en tomaat.*

*Entre-deux-Mers AOC, Cuvée Clémence (Frankrijk, Bordeaux, Sauvignon, Sémillon, Muscadelle, witte wijn)*

**Gebraden kalfsmedaillon, aardappelroosje met paddenstoelen 36,99 €**

*Haut Médoc, Moulin de La Lagune (Frankrijk, Bordeaux, Merlot, Cabernet Sauvignon, rode wijn)*

**Gamba's in knoflookboter, salade van geroosterde aubergine met rijstduo 42,99 €**

*Chablis AOC, La Pierrelée (Frankrijk, Bourgogne, Chardonnay, witte wijn)*

We bieden u een selectie wijnen die de smaak van uw gerechten nog verder omhoog halen (suggestie niet inbegrepen in de verkoopprijs).

\* Surf & Turf kan niet worden gekozen bij het samenstellen van een Premium-menu.

🌿 Vegetarische suggestie

# Nagerechten

*Wij doen graag een wijnsuggestie voor bij uw gerecht*



**Onze selectie van gerijpte kazen 11,99 €**

*Crozes-Hermitage, Les Jalets (Frankrijk, Vallée du Rhône, Marsanne, witte wijn)*

**Veganistisch Pavlova schuimgebakje met rood fruit 13,99 €**

*Sauternes AOC, Château Coutet (Frankrijk, Bordeaux, Sémillon, Sauvignon, Muscadelle, mellow wijn)*

**Chocolade-dacquoise, mousse van pure chocola en passievrucht en mangomarmelade 14,99 €**

*Sauternes AOC, Château Coutet (Frankrijk, Bordeaux, Sémillon, Sauvignon, Muscadelle, mellow wijn)*

**Chocoladebol met kokosmelk, vers fruit en rijstpudding met vanillesmaak 14,99 €**

*Maury AOP (Frankrijk, Sud Ouest, Grenache, zoet wijn)*

**Chocolade lavacake, espuma van passievrucht 14,99 €**

*Maury AOP (Frankrijk, Sud Ouest, Grenache, zoet wijn)*

**Bordje gesneden fruit 11,99 €**

*Sauternes AOC, Château Coutet (Frankrijk, Bordeaux, Sémillon, Sauvignon, Muscadelle, mellow wijn)*

**Vanille softijs in coupe 13,99 €**

*Coupe de champagne Tsarine Brut Cuvée Premium*



**Vier samen met ons uw verjaardag en bestel aan het begin van de maaltijd uw verjaardagsdessert! 35 €**

*Nagerecht voor maximaal 8 personen.*



We bieden u een selectie wijnen die de smaak van uw gerechten nog verder omhoog halen (suggestie niet inbegrepen in de verkoopprijs).

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.

Voedselallergieën: ondanks de waakzaamheid die wordt betracht bij het bereiden van onze gerechten, kan het risico van kruisbesmetting niet volledig worden uitgesloten.

Prijzen inclusief btw

# Menu Régate

Voorgerecht, Hoofdgerecht en Nagerecht 46,99 €



Wijn inbegrepen 66,99 €

Mosselen à la "Yacht Club" of Groentensoep

of Fijn taartje van verse geitenkaas, tomaat en rucola

Baie des Perles - AOP Languedoc (Frankrijk, Languedoc, Grenache, Vermentino, Clairette, witte wijn) 8 cl  
of Pinot Grigio, Pirovano (Italië, Vénétie, Pinot Gris) 8 cl

Filet van scharrelgevogelte met citroen, gember en verse koriander,  
gemengde groenten, jus met tijm

of Kabeljauwrug, Tempura, met frites en tartaarsaus

of Linguini met groenten en rode pesto

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC (Frankrijk, Bourgogne, Pinot Noir) 8 cl  
of Château de Sancerre, Sancerre AOC (Frankrijk, Vallée de la Loire, Sauvignon, witte wijn) 8 cl

Chocolade lavacake, espuma van passievrucht

of Vanille softijs in coupe

of Appeltaart met vanille-ijs

Sauternes AOC, Château Coutet (Frankrijk, Bordeaux, Sémillon, Sauvignon, Muscadelle, mellow wijn) 8 cl  
of Maury AOP (Frankrijk, Sud Ouest, Grenache, zoete wijn) 6 cl

Dit menu wordt zonder extra kosten aangeboden aan houders van halfpension Plus-vouchers  
en is inclusief frisdrank van 33 cl of mineraalwater van 50 cl



# Menu Grand Voile

Voorgerecht, Hoofdgerecht en Nagerecht 55,99 €

Wijn inbegrepen 75,99 €

Zelfgemaakte New Englandse schelpdierensoep

Romige soep van schelpdieren, met aardappeltjes en gerookt spek

of Rode quinoa met koriander en rapen met een zoethoutsausje

of Carpaccio van zwaardvis met timutpeper, kruisbessen en een pickle van sjalotten met rozenblaadjes

Baie des Perles - AOP Languedoc (Frankrijk, Languedoc, Grenache, Vermentino, Clairette, witte wijn) 8 cl  
of Pinot Grigio, Pirovano (Italië, Vénétie, Pinot Gris) 8 cl

Gegrilde dorade met citroen en oregano, venkel en Kalamata-olijven

of Angus ribeye, gemengde groenten en geroosterde aardappelen, pepersaus

of Gebraden kalfsmedaillon, aardappelroosje en paddenstoelen

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC (Frankrijk, Bourgogne, Pinot Noir) 8 cl  
of Château de Sancerre, Sancerre AOC (Frankrijk, Vallée de la Loire, Sauvignon, witte wijn) 8 cl

Veganistische Pavlova schuimgebakje met rood fruit

of Bordje gesneden fruit

of Onze selectie van gerijpte kazen

Sauternes AOC, Château Coutet (Frankrijk, Bordeaux, Sémillon, Sauvignon, Muscadelle, mellow wijn) 8 cl  
of Maury AOP (Frankrijk, Sud Ouest, Grenache, zoete wijn) 6 cl

# Menu du Moussaillon

(voor kinderen van 3 t/m 11 jaar)

Voorgerecht, Hoofdgerecht, Nagerecht en Drank 25,99 €



Vittel® (33 cl) of Minute Maid® Sinaasappel\* of Appel\* of Melk (20 cl)  
Op verzoek kan een andere frisdrank (25 cl) worden gekozen.

## Voorgerechten

Soep van het seizoen of Stukjes groenten in Philadelphia Kruiden-dipsaus

## Hoofdgerechten

Piccata van kipfilet, aardappelpuree en fijne groenten  
of Linguini met kabeljauw, groenten en kerstomaatjes

## Nagerechten

Vanille softijs in coupe of Fruit cup

OF

### Menu Disney Check

Stukjes groenten in Philadelphia Kruidenkaas-dipsaus

Linguini met kabeljauw, groenten en kerstomaatjes

Fruit cup

Vittel® (33 cl)

Dit menu (zonder wijziging) bevat ten minste 2 porties fruit en groenten en is arm aan verzadigde vetten



# Menu du Matelot

(voor kinderen van 3 t/m 11 jaar)

Voorgerecht, Hoofdgerecht, Nagerecht en Drank 32,99 €



Vittel® (33 cl) of Minute Maid® Sinaasappel\* of Appel\* of Melk (20 cl)  
Op verzoek kan een andere frisdrank (25 cl) worden gekozen.

## Voorgerechten

Gerookte zalm, bieslookcrème en Mickey-toast of Groentensoep

## Hoofdgerechten

Gebraden kabeljauwrug, rijst en groenten of Ossenhaas met frietjes  
of Linguini met groenten en rode pesto

## Nagerechten

Wentelteeftjes van briochebrood, vanille-ijs met vers fruit of Kwark en minestrone van fruit  
of Schuitje van chocolade-ijs en muffin-matros: *Personaliseer je dessert met de chef-kok!*  
of Verse fruitsalade

OF

### Menu Disney Check

Groentensoep

Gebraden kabeljauwrug, rijst en groenten  
of Linguini met groenten en rode pesto

Kwark en minestrone van fruit of Verse fruitsalade

Vittel® (33 cl)

Dit menu (zonder wijziging) bevat ten minste 2 porties fruit en groenten en is arm aan verzadigde vetten

\*Op basis van geconcentreerd vruchtensap. De "zelfgemaakte" schotels zijn ter plaatse vervaardigd met rauwe producten. Vegetarische suggestie

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.

Voedselallergieën: ondanks de waakzaamheid die wordt betracht bij het bereiden van onze gerechten, kan het risico van kruisbesmetting niet volledig worden uitgesloten.

Prijzen inclusief btw