

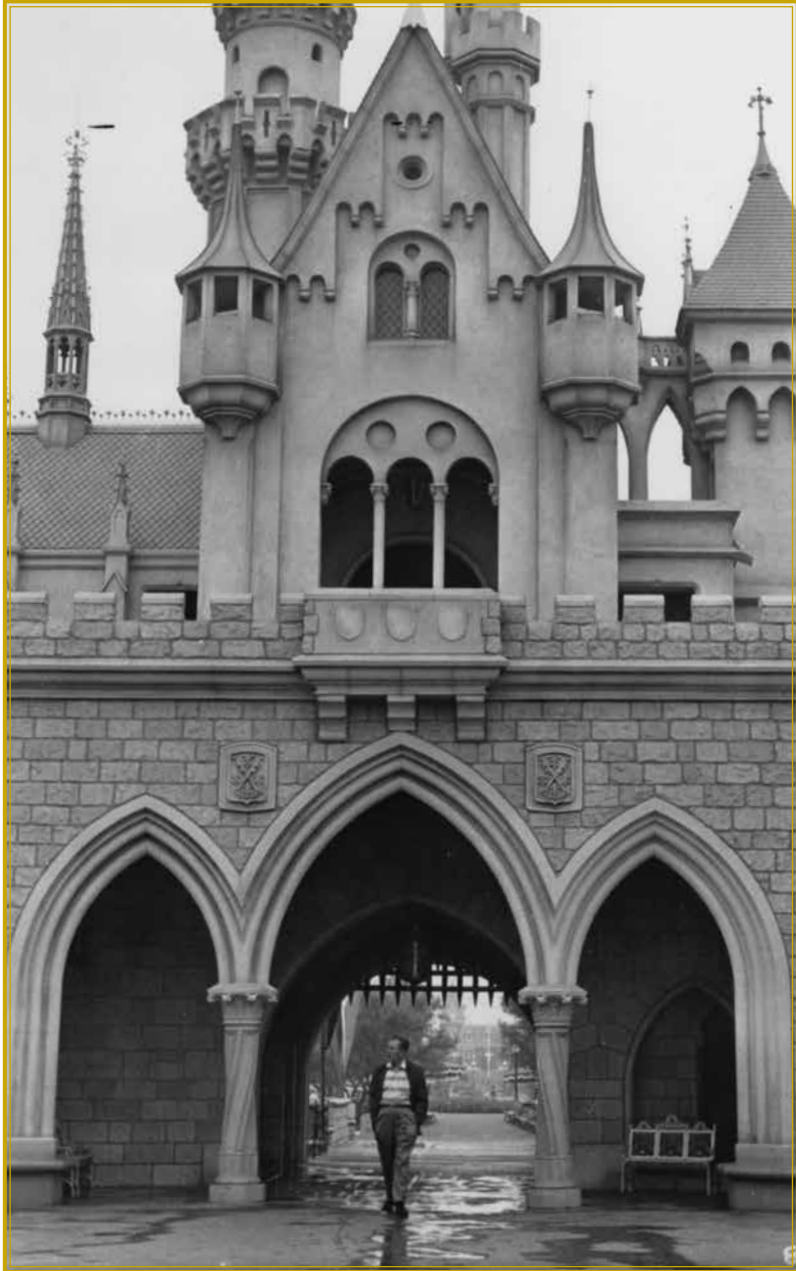


*El comienzo del siglo XX nos trajo multitud de inventos y descubrimientos que hoy día son parte de nuestra rutina diaria, como la electricidad o los automóviles.*

*Main Street, U.S.A. encarna la nostalgia de Walt Disney por este periodo de su infancia, una época de optimismo y repleta de innovaciones.*

*En este restaurante que lleva su nombre, ciertas recetas se inspiran en sus platos preferidos. Nuestros chefs han creado con ellos versiones modernizadas que seguro que Walt, un apasionado de la innovación, apreciaría enormemente.*

*¡Buen provecho!*



*SURVEYING THE MAGIC KINGDOM  
DISNEYLAND PARK (1959)*



*WALT'S HOME TOWN  
MARCELINE, MISSOURI (c. 1905)*



*MAIN STREET, U.S.A.  
DISNEYLAND PARK, CALIFORNIA (1957)*

# Entrantes

*Estas son nuestras sugerencias de maridaje*

Ensalada Waldorf, lechuga romana, vinagreta con queso azul, nueces, pasas, cacahuets, manzanas y picatostes 17,99 €  
*Crozes Hermitage AOC "Les Jalets"*



Pastrami marinado con especias de Cajún, ensalada coleslaw (col y zanahoria) con piña y mostaza a la antigua 18,99 €  
*La ensalada coleslaw, un acompañamiento imprescindible en las cenas americanas, es el centro de este plato. Esta guarnición, una combinación sutil entre lo dulce y lo salado, se realiza con la acidez de la piña para acentuar el ahumado del pastrami.*  
*Saint-Joseph AOC "Le Grand Pompée"*



Cangrejo desmenuzado a las hierbas, crema de guisantes 20,99 €  
*Chablis 1<sup>er</sup> Cru AOC "Côte de Léchet"*



Huevo pasado por agua, ensalada de lentejas con verduras y beicon asado 18,99 €  
*Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC*



Salmón marinado con naranja, verduras crujientes con un toque ácido y nata de Isigny 20,99 €  
*Sancerre blanco AOC, Château de Sancerre "Cuvée du Connétable"*



Velouté de maíz y pato ahumado, «pop-corn» de Sorgo 18,99 €

Le proponemos una selección de vinos con la que realzar el sabor de los platos (sugerencia no incluida en el precio de venta)

Los platos "caseros" están preparados en nuestra cocina con alimentos no elaborados.

Si padece de alguna alergia, una documentación sobre la presencia de alérgenos en nuestros platos es disponible. No dude en solicitar esta información a cualquiera de los encargados del restaurante.

IVA incl.

# Pescados

*Estas son nuestras sugerencias de maridaje*

Gambas salvajes de Madagascar y Jambalaya con chorizo 49,99 €

*Crozes Hermitage AOC "Les Jalets"*



Vieiras salteadas, polenta con queso Pepper Jack, salsa de carne al Bourbon 42,99 €

*Meursault AOC*



Pescado del día salteado, mantequilla a la sal ahumada y tortita de maíz 39,99 €

*Sebastiani Vineyards - Chardonnay - Somona Country*

Le proponemos una selección de vinos con la que realzar el sabor de los platos (sugerencia no incluida en el precio de venta)

Los platos "caseros" están preparados en nuestra cocina con alimentos no elaborados.

Si padece de alguna alergia, una documentación sobre la presencia de alérgenos en nuestros platos es disponible. No dude en solicitar esta información a cualquiera de los encargados del restaurante.

IVA incl.

# Carnes

*Estas son nuestras sugerencias de maridaje*

**Ternera al estilo Oscar, carne de cangrejo, espárragos verdes y “Mac and Cheese” 49,99 €**

*Saint Joseph AOC - “Le Grand Pompée” - Paul Jaboulet Aîné*



**Filete de vacuno asado, patata Thelma, verduras crujientes y reducción de vino tinto 49,99 €**

*Este plato quiere rendir homenaje a Thelma Howard, cocinera de Walt Disney, que según él mismo afirmaba era “la verdadera Mary Poppins».*

*Su ensalada de patatas, que hemos reelaborado en caliente, era uno de los platos favoritos de Walt Disney.*

*Pessac-Léognan AOC - Château La Garde 2011*



**Suprema de pollo amarillo de corral “Label Rouge” asado con relleno de Acción de Gracias, puré de boniato y salsa de mollejas 39,99 €**

*Este plato, inspirado en la cena de Acción de Gracias, reinterpreta con los mejores productos frescos y una presentación contemporánea el espíritu de la hospitalidad y de compartir.*

*Sancerre blanco AOC, Château de Sancerre*



**El chili con carne de Walt, crema agria con cilantro 39,99 €**

*La sorpresa de este plato está en su acompañamiento. Hemos querido rendir un homenaje al amor de Walt Disney por el chili con carne, por lo que hemos tratado la carne con particular esmero cortándola a cuchillo.*

*Mac Murray - Pinot Noir*

**Le proponemos una selección de vinos con la que realzar el sabor de los platos (sugerencia no incluida en el precio de venta)**

Los platos “caseros” están preparados en nuestra cocina con alimentos no elaborados.

Si padece de alguna alergia, una documentación sobre la presencia de alérgenos en nuestros platos es disponible. No dude en solicitar esta información a cualquiera de los encargados del restaurante.

IVA incl.

# Postres

*Estas son nuestras sugerencias de maridaje*

**Tarta de queso con miel y vainilla 15,99 €**

*Cuvée Disneyland Paris - Champagne Brut. Imaginée et élaborée par la maison Lanson*



**Tarta de lima merengada 16,99 €**

*Cuvée Disneyland Paris - Champagne Brut. Imaginée et élaborée par la maison Lanson*



**Piña confitada y financier con haba de Tonka, sorbete del día 15,99 €**

*Sauternes AOC, Château Coutet*



**Tarta con ganache de chocolate y caramelo, mousse pralinée, teja con grué de cacao 16,99 €**

*Rivesaltes AOP (Moelleux)*



**Desfile de sorbetes y frutas de temporada 14,99 €**



**Celebre su Cumpleaños con nosotros y pida su postre de cumpleaños antes de empezar la comida ! 35 €**

*Postre hasta 8 personas*

Le proponemos una selección de vinos con la que realzar el sabor de los platos (sugerencia no incluida en el precio de venta)

Los platos "caseros" están preparados en nuestra cocina con alimentos no elaborados. IVA incl.

Si padece de alguna alergia, una documentación sobre la presencia de alérgenos en nuestros platos es disponible. No dude en solicitar esta información a cualquiera de los encargados del restaurante.

# El Vegan Gourmet

## Entrante

- ✔ Ensalada de verduras asadas con mostaza de Meaux y tofu marinado 17,99 €

## Plato

- ✔ Arroz negro con guisantes y colmenillas, habas de soja y zanahoria 36,99 €

## Postre

- ✔ Sponge cake al ron, frutas de temporada con jarabe de horchata de almendra 15,99 €

*Le proponemos un vin certificado Demeter en biodinámica para realzar el sabor de los platos vegan, al precio de: 59 € :*



*Aude Hauterive IGP - Domaine de Cigalus rojo - Demeter*

✔ Sugerencia vegetariana.

Los platos “caseros” estan preparados en nuestra cocina con alimentos no elaborados.

Si padece de alguna alergia, una documentación sobre la presencia de alérgenos en nuestros platos es disponible. No dude en solicitar esta información a cualquiera de los encargados del restaurante.

IVA incl.

# Menù Walt's

*Entrante y Plato 40,99 €*  
*Bebida no incluida*

*Entrante, Plato y Postre 50,99 €*  
*Bebida no incluida*

## Entrantes

Ensalada Waldorf, lechuga romana, vinagreta con queso azul, nueces, pasas, cacahuets, manzanas y picatostes

Pastrami marinado con especias de Cajún, ensalada coleslaw (col y zanahoria) con piña y mostaza a la antigua

## Platos

Pescado del día salteado, mantequilla a la sal ahumada y tortita de maíz

🌱 Arroz negro con guisantes y colmenillas, habas de soja y zanahoria (vegano)

Suprema de pollo amarillo de corral "Label Rouge" asado con relleno de Acción de Gracias, puré de boniato y salsa de mollejas

## Postres

Desfile de sorbetes y frutas de temporada

Tarta de queso con miel y vainilla



*Para acompañar sus menus, le sugerimos al precio de 25 € una selección de 3 vinos (3X8 cl) entre los siguientes :*

*Sauternes AOC (Bordeaux)*

*Sancerre blanco AOC (Vallée de la Loire)*

*Petit Chablis (Bourgogne)*

*Cigalus rojo (Languedoc)*

*Mac Murray, Pinot Noir (USA)*

Según la temporada, algunos de nuestros platos se acompañarán de verduras y hortalizas cultivadas en el Jardín de Rémy, situado en el Disney's Hotel Cheyenne.

Los platos "caseros" están preparados en nuestra cocina con alimentos no elaborados. 🌱 Sugerencia vegetariana.

Si padece de alguna alergia, una documentación sobre la presencia de alérgenos en nuestros platos es disponible. No dude en solicitar esta información a cualquiera de los encargados del restaurante.

IVA incl.



# Menù Signature

Entrante, Plato y Postre 69,99 €  
Bebida no incluida

## Entrantes

Cangrejo desmenuzado a las hierbas, crema de guisantes  
Huevo pasado por agua, ensalada de lentejas con verduras y beicon asado  
Salmón marinado con naranja, verduras crujientes con un toque ácido y nata de Isigny

## Platos

Gambas salvajes de Madagascar y Jambalaya con chorizo  
Filete de vacuno asado, patata Thelma, verduras crujientes y reducción de vino tinto  
Ternera al estilo Oscar, carne de cangrejo, espárragos verdes y “Mac and Cheese”

## Postres

Tarta de lima merengada  
Piña confitada y financier con haba de Tonka, sorbete del día  
Tarta con ganache de chocolate y caramelo, mousse pralinée, teja con grué de cacao



*Para acompañar sus menus, le sugerimos al precio de 25 € una selección de 3 vinos (3X8 cl) entre los siguientes :*

*Sauternes AOC (Bordeaux)  
Sancerre blanco AOC (Vallée de la Loire)  
Petit Chablis (Bourgogne)  
Cigalus rojo (Languedoc)  
Mac Murray, Pinot Noir (USA)*

Según la temporada, algunos de nuestros platos se acompañarán de verduras y hortalizas cultivadas en el Jardín de Rémy, situado en el Disney's Hotel Cheyenne.

Los platos “caseros” estan preparados en nuestra cocina con alimentos no elaborados.  Sugerencia vegetariana.

Si padece de alguna alergia, una documentación sobre la presencia de alérgenos en nuestros platos es disponible. No dude en solicitar esta información a cualquiera de los encargados del restaurante.

IVA incl.

# Menù Premium



Entrante, Plato y Postre 61,99 €  
Bebida no incluida

## Entrantes

Ensalada Waldorf, lechuga romana, vinagreta con queso azul, nueces, pasas, cacahuetes, manzanas y picatostes

✔ Ensalada de verduras asadas con mostaza de Meaux y tofu marinado (vegano)

Huevo pasado por agua, ensalada de lentejas con verduras y beicon asado

Velouté de maíz y pato ahumado, «pop-corn» de sorgo

## Platos

El chili con carne de Walt, crema agria con cilantro

✔ Arroz negro con guisantes y colmenillas, habas de soja y zanahoria (vegano)

Vieiras salteadas, polenta con queso Pepper Jack, salsa de carne al Bourbon

Suprema de pollo amarillo de corral “Label Rouge” asado con relleno de Acción de Gracias, puré de boniato y salsa de mollejas

## Postres

✔ Sponge cake al ron, frutas de temporada con jarabe de horchata de almendra (vegano)

Tarta de lima merengada

Tarta de queso con miel y vainilla



*Para acompañar sus menus, le sugerimos al precio de 25 € una selección de 3 vinos (3X8 cl) entre los siguientes :*

*Sauternes AOC (Bordeaux)*

*Sancerre blanco AOC (Vallée de la Loire)*

*Petit Chablis (Bourgogne)*

*Cigalus rojo (Languedoc)*

*Mac Murray, Pinot Noir (USA)*

Los platos “caseros” estan preparados en nuestra cocina con alimentos no elaborados. ✔ Sugerencia vegetariana. IVA incl.

Según la temporada, algunos de nuestros platos se acompañarán de verduras y hortalizas cultivadas en el Jardín de Rémy, situado en el Disney's Hotel Cheyenne.

Si padece de alguna alergia, una documentación sobre la presencia de alérgenos en nuestros platos es disponible. No dude en solicitar esta información a cualquiera de los encargados del restaurante.



*Carte des Vins*  
*Wine List*

## Apéritifs

Martini Bianco, Rosso	4 cl	6 cl	7,50 €
Porto Graham's Rouge			7,50 €
Ricard	7,50 €		

## Kirs

Kir		15 cl	7,50 €
Bourgogne Aligoté, crème de cassis ou de mûre <i>Bourgogne Aligoté, Blackcurrant or Blackberry liqueur</i>			
Kir Royal			15 €
Champagne Brut Cuvée Disneyland Paris (imaginée et élaborée par la maison Lanson), crème de cassis ou de mûre <i>Lanson Brut Champagne - Cuvée Disneyland Paris (imagined and tailored by Maison Lanson), Blackcurrant or Blackberry liqueur</i>			

## Bières / Beers

<b>Pression / Draft</b>	25 cl	50 cl	
1664® Premium	5,50 €	8 €	
<b>Bouteilles / Bottled</b>		33 cl	35,5 cl
Carlsberg Blonde		6,50 €	
Grimbergen d'Abbaye		7 €	
Finnbarra Irish Craft Cider		6,50 €	
1664® (sans alcool / non-alcoholic)		6 €	
USA : Brooklyn IPA (New York)			7,50 €

## Cocktails Premium

### Mint Julep 15,50 €

Le mint Julep est une boisson traditionnelle du sud des États-Unis qui aurait inspiré la recette du Mojito. Cette recette qui daterait du XIX<sup>ème</sup> siècle est aujourd'hui la boisson officielle du Kentucky Derby, plus grande course de chevaux des États-Unis / *Created in the south of the United States in the 18th century, the Mint Julep is often considered to have inspired the Mojito. Since 1938, the Mint Julep has been the official drink of the Kentucky Derby, the biggest horse race in America*

**Bourbon Jim Beam White, sucre, feuilles de menthe fraîche**  
*Bourbon Jim Beam White, sugar and fresh mint leaves*

### Mimosa 15,50 €

Créé en 1925, ce cocktail frais est aujourd'hui un des cocktails les plus populaires aux États-Unis  
*Concocted in 1925, this fresh mix has become one of the most popular cocktails in the United States*

**Jus d'orange frais, Champagne Lanson Brut Cuvée Disneyland Paris**  
*Fresh orange juice, Champagne Brut Lanson cuvée Disneyland Paris*

## Cocktail

### Hurricane 13 €

Cocktail très populaire de la Nouvelle-Orléans, créé au bar Pat O'Brien's qui est l'une des plus anciennes institutions du quartier français.  
Il tient son nom des verres en forme de lampe-tempête dans lesquels il fut d'abord servi / *This iconic New Orleans cocktail was created in 1940 by Pat O'Brien, whose bar is one of the oldest venues of the French Quarter. It was named after the hurricane lamp-shaped glasses that the first drinks were served in*

**Rhum Bacardi Carta Blanca, rhum Bacardi Carta Oro, jus d'orange frais, nectar de fruit de la passion, jus de citron vert, sirop de grenadine**  
*Bacardi Carta Blanca and Carta Oro rums, fresh orange juice, passion fruit nectar, lime juice and grenadine syrup*

## Cocktails sans alcool/without alcohol

### Shirley Temple 10 €

Ce cocktail fut créé dans les années 1930 en l'honneur de Shirley Temple, l'enfant star du cinéma hollywoodien. Lors de la cérémonie des Oscars de 1939, Shirley Temple remit à Walt Disney un Oscar d'honneur pour Blanche Neige et les Sept Nains : une grande statuette accompagnée de sept statuettes miniatures ! / *This cocktail was created in the 1930s as a tribute to Shirley Temple, the Hollywood child star. At the 1939 Academy Awards ceremony, Shirley Temple presented Walt Disney with an Honorary Oscar for the creation of Snow White and Seven Dwarfs, featuring one full-sized Oscar statuette alongside seven smaller ones*

**Sprite<sup>®</sup>, Ginger Ale, sirop de grenadine**  
*Sprite<sup>®</sup>, Ginger Ale and grenadine syrup*

### Sweet Main Street 10 €

Ce cocktail exclusif du Walt's – an American Restaurant rend hommage à Main Street, U.S.A., le land inspiré des souvenirs d'enfance de Walt Disney  
*This cocktail, exclusive to Walt's – an American Restaurant, was concocted as a tribute to Main Street, U.S.A, the land inspired by Walt Disney's childhood memories*

**Jus de cranberry, jus de pomme, sirop de barbe à papa, barbe à papa, glaçon lumineux à emporter**  
*Cranberry and apple juices, candy floss syrup, candy floss and glow cube*

## *Vins au verre / Glass of Wine*

### **Vins blancs / White Wine**

15 cl

#### **Bordeaux**

Bordeaux AOC - Mouton Cadet 10 €  
 Sauvignon Blanc - Baron Philippe de Rothschild

Sauternes AOC - Château Coutet 22 €

#### **Bourgogne**

Chablis 1<sup>er</sup> cru AOC - "Côte de Léchet" 19 €  
 Jean-Luc et Paul Aegerter

Meursault AOC - Jean-Luc et Paul Aegerter 20 €

#### **Vallée de La Loire**

Sancerre AOC - Château de Sancerre 19 €  
 "Cuvée du Connétable"

#### **Vallée du Rhône**

Crozes Hermitage AOC - "Les Jalets" 10 €  
 P. Jaboulet Aîné

#### **USA**

USA : Sebastiani Vineyards - Chardonnay 15,50 €  
 Somona County

### **Vins rosés / Rosé Wine**

15 cl

#### **Languedoc**

 Languedoc AOP - Château La Sauvageonne 11 €  
 "Volcanic"

#### **Côtes de Provence**

Côtes de Provence AOC - Prestige de Minuty 10 €

### **Vins Rouges / Red Wine**

6 cl

15 cl

#### **Bordeaux**

Pessac Leognan AOC - Château La Garde 19 €

#### **Languedoc**

 Aude Hauterive IGP - Domaine de Cigalus 17 €  
 Demeter

Rivesaltes AOP (*Moelleux*) 7,50 €

#### **Vallée de La Loire**

Sancerre AOC - Château de Sancerre (*Pinot Noir*) 11 €

#### **Vallée du Rhône**

Saint Joseph AOC - "Le Grand Pompée" 15,50 €  
 Paul Jaboulet Aîné

#### **USA**

USA : Mac Murray (*Pinot Noir*) 17 €

## *Vins blancs français / French White Wine*

<b>Bordeaux</b>	37,5 cl	75 cl
Bordeaux AOC - Fourthe N° 1		28 €
Bordeaux AOC - Mouton Cadet - Sauvignon Blanc - Baron Philippe de Rothschild		37 €
Sauternes AOC - Château Coutet 2004		83 €
<b>Bourgogne</b>		
Bourgogne AOC - Chardonnay - La Chablisienne		37 €
Chablis AOC - "La Pierrelée" La Chablisienne	27 €	43 €
Chablis 1 <sup>er</sup> cru AOC - "Côte de Léchet" - Paul Aegerter 2015		68 €
Meursault AOC 2014 - Jean-Luc et Paul Aegerter		73 €
Chablis 1 <sup>er</sup> cru AOC "Fourchaume" 2013 - Domaine Laroche		68 €
Beaune 1 <sup>er</sup> Cru AOC - "Les Reversées" 2013 - Jean-Luc et Paul Aegerter		73 €
<b>Languedoc</b>		
Cuvée Disneyland Paris - Château Hospitalet - Grande Réserve - Coteaux du Languedoc AOP		37 €
<b>Vallée de La Loire</b>		
Sancerre AOC - Château de Sancerre "Cuvée du Connétable" 2014		68 €
Sancerre AOC - Château de Sancerre - Sauvignon blanc	27 €	
Pouilly Fumé AOC "Les Terres Blanches" - Pascal Jolivet		49 €
<b>Vallée du Rhône</b>		
Crozes Hermitage AOC - "Les Jalets" - P. Jaboulet Aîné		37 €

## *Vins blancs étrangers / Foreign White Wine*

USA : Founder Estate - Chardonnay - Beringer		37 €
USA : Sebastiani Vineyards - Chardonnay - Sonoma County		49 €

## *Vins rouges français / French Red Wine*

	37,5 cl	50 cl	75 cl
<b>Beaujolais</b>			
Côte de Brouilly AOC - Georges Duboeuf		20 €	28 €
<b>Bordeaux</b>			
Bordeaux AOC - Dourthe N°1			28 €
Bordeaux AOC - Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild			37 €
Saint-Emilion AOC - Fortin Plaisance	23 €		37 €
Haut Médoc AOC - Moulin de La Lagune			59 €
Pessac Leognan AOC - Château La Garde 2011			68 €
<b>Bourgogne</b>			
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - P. Aegerter	23 €		37 €
<b>Côtes du Rhône</b>			
Côtes du Rhône AOC - "Parallèle 45" - P. Jaboulet Aîné	18 €		28 €
Saint Joseph AOC - "Le Grand Pompée" Paul Jaboulet Aîné			49 €
<b>Languedoc</b>			
 Aude Hauterive IGP - Domaine de Cigalus - Demeter			59 €
Cuvée Disneyland Paris - Château Hospitalet - Grande Réserve - Coteaux du Languedoc AOP			37 €
Rivesaltes AOP			49 €
<b>Vallée de La Loire</b>			
Sancerre AOC - Château de Sancerre ( <i>Pinot Noir</i> )			43 €

## *Vins rouges étrangers / Foreign Red Wine*

Australie : Shiraz Hardy's Varietal Range	35 €
USA : Louis M. Martini - Cabernet Sauvignon - Napa Valley 2013	68 €
USA : Mac Murray - Pinot Noir	59 €
USA : Founder Estate - Cabernet Sauvignon - Beringer	37 €
USA : Ravenswood Zinfandel - Lodi	43 €



## *Vins rosés français / French Rosé Wine*

### **Côtes de Provence**

	50 cl	75 cl
Côtes de Provence AOC - Prestige de Minuty	26 €	37 €
Bandol AOC - Château de Romassan - Cœur de Grain - Domaine Ott		59 €

### **Languedoc**

 Languedoc AOP - Château La Sauvageonne "Volcanic"		43 €
---	--	------

## *Champagnes*

	15 cl	75 cl
Lanson Black Label Brut		60 €
Lanson "Rosé Label"		66 €
Cuvée Disneyland Paris - Champagne Brut - Imaginée et élaborée par la Maison Lanson	15 €	65 €
<i>Cuvée Disneyland Paris - Champagne Brut - Imagined and elaborated by Lanson</i>		

## *Digestifs, Liqueurs / Digestive, Liqueurs*

	4 cl
Calvados : Château du Breuil 14 ans double maturation	10,50 €
Armagnac : Château de Laubade Hors d'Âge	10,50 €
Cognac : Courvoisier VSOP	9,50 €
Eau-de-vie de fruits : Poire Williamine Morand	10,50 €
Liqueur : Amaretto Di Saronno	9,50 €
Liqueur : Grand Marnier "Cuvée du Centenaire"	12,50 €

## *Eaux-de-Vie / Spirits*

	4 cl
Vodka Grey Goose Premium	11 €
Gin Bombay Sapphire	11 €
Rhum Bacardi Carta Blanca	9 €
Rhum Bacardi Carta Oro	10 €
Whisky William Lawson's	9 €
Whiskey Bourbon Jim Beam White	11 €
Liqueur Pippermint Get 27	9,50 €

## Boissons fraîches Cold Drinks

	25 cl	33 cl
Coca-Cola®, Coca-Cola® zero sucres, Coca-Cola® light		5,10 €
Fanta® orange		5,10 €
Sprite®		5,10 €
Fuze Tea®	4 €	

## Eaux minérales / Mineral Waters

	33 cl	50 cl	100 cl
Vittel®		4 €	5 €
S.Pellegrino®		4,50 €	5,50 €
Perrier® Fines Bulles		4,50 €	5,50 €
Perrier®	4 €		

## Souvenir à emporter Take Away Souvenir

Glaçon lumineux / Glow Ice Cube	4,50 €
---------------------------------	--------

## Jus de fruits / Fruit Juices

	20 cl
Jus d'orange frais / Fresh orange juice	5,60 €
Minute Maid® Orange*, Pomme* / Orange*, Apple*	4,60 €

\*jus à base de concentré de fruits / made from concentrated fruit juice

## Boissons chaudes Hot Drinks

proposées par  
featuring 

Décaféiné / <i>Decaffeinated</i>	3 €
Café au lait / <i>Coffee with Milk</i>	4 €
Boisson lactée cacaotée / <i>Chocolate Drink</i>	4 €
Thé, Infusion / <i>Tea, Herbal tea</i>	4 €

## Notre sélection de crus de café Our selection of coffee

### Brasil 100 % Arabica

Un café parfaitement équilibré, aux arômes suaves et au goût relevé de subtiles notes de miel.  
*A coffee with great balance and softness, with a delicate fragrance and taste, that expresses pure honey nuances.*

### Pérou 100 % Arabica

Un café aromatique, fruité et léger.  
*A light, fruity and aromatic coffee.*

Espresso	4 €
Double espresso	5 €
Café long / <i>Large Coffee</i>	5 €
Cappuccino	5 €

Prix nets / Tax included

