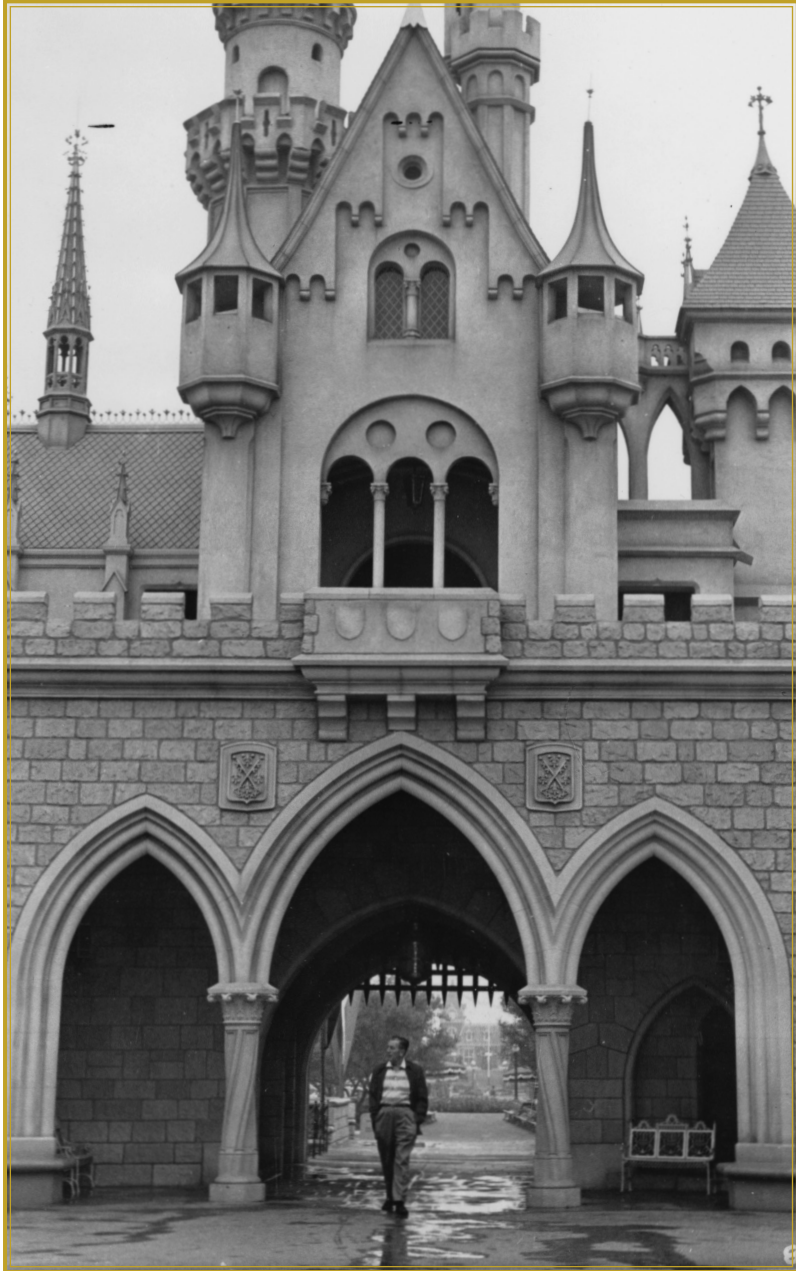




Anfang des 20. Jahrhunderts wurden zahlreiche Erfindungen gemacht, die unseren Alltag immer noch prägen, darunter die Elektrizität und das Automobil. Main Street, USA, verkörpert die Nostalgie, die Walt Disney beim Gedanken an seine Kindheit überkam – eine Zeit des Optimismus und der Innovationen.

Die Gerichte in diesem Restaurant, das Walt Disneys Namen trägt, sind in Anlehnung an seine Lieblingsspeisen entstanden. Allerdings verleihen unsere Küchenchefs diesen Klassikern eine moderne Note, die sicher auch Walt Disney gefallen hätte.

Ich wünsche Ihnen einen guten Appetit!



*SURVEYING THE MAGIC KINGDOM
DISNEYLAND PARK (1959)*



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



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

Vorspeisen

und unsere dazu passende Weinempfehlung

✔ Salat von gegrilltem Gemüse mit Koriander, Blumenkohl und milden Gewürzen 17,99 €

Domaine des Granges de Mirabel Bio (France, Vallée du Rhône, Viognier, Weißwein)



Klassischer Caesar-Salat, Romana-Salat, Croûtons, Parmesanplätzchen und gehobelter Parmesan 17,99 €

Domaine de l'Aigle, AOP Limoux (France, Languedoc, Chardonnay, Weißwein)



Geräucherte Entenbrust, Krautsalat mit Ananas, Senf nach traditioneller Art 18,99 €

Der Krautsalat, eine typische Beilage in amerikanischen Restaurants, steht im Mittelpunkt dieses Gerichts. Diese Beilage, eine subtile Kombination aus süß und herzhaft, unterstreicht hier die Säure der Ananas und setzt die geräucherte Entenbrust perfekt in Szene.

Saint Joseph AOC « Le Grand Pompée », P. Jaboulet Aîné (France, Vallée du Rhône, Syrah, Rotwein)



Krabbenfleisch mit Artischocke, Sojabohnen und erfrischender Wassermelone mit Basilikum 20,99 €

Chablis 1^{er} Cru « Fourchaume », Domaine Laroche 2010 (France, Bourgogne, Chardonnay, Weißwein)



Hummercremesuppe, Maisemulsion und Wasabi-Sorghum 20,99 €

Der feine Geschmack des Hummers wird hier mit Mais kombiniert, einem Getreide, das im Mittelpunkt der amerikanischen Küche steht. Modern als Espuma in Szene gesetzt, wird der Hummer von Wasabi-Sorghum begleitet, das an Popcorn erinnert und für eine originelle Note sorgt.



Tarte mit Tomaten-Confit und dem "Sainte-Maure"-Ziegenkäse an einer würzigen Rotwein-Reduktion 18,99 €

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits AOC, Réserve Personnelle, P. Aegerter (France, Bourgogne, Pinot noir, Rotwein)



Halbgeräucherter Lachsücken, fein gewürfelte, süß-saure Gurke,
ein Hauch von Paprikaessenz mit Isigny-Sahne und französischem Pfeffer 18,99 €

Sancerre AOC, Château de Sancerre « Cuvée du Connétable » 2009 (France, Vallée de la Loire, Sauvignon, Weißwein)

Wir empfehlen Ihnen gerne eine Auswahl an Weinen, die Ihre Gerichte perfekt unterstreichen (Weinempfehlung nicht im Kaufpreis enthalten)

Das Essen "faits maison" (hausgemacht) wird vor Ort aus frischen Produkten hergestellt. ✔ Vegetarischer Vorschlag. Inklusive Steuern

Sie leiden an einer Lebensmittelallergie? Bitte wenden Sie sich an einen zuständigen Mitarbeiter, der Ihnen gern eine Übersicht der Inhaltsstoffe und mögliche Allergien in unseren Speisen bereitstellt.

Fischgerichte

und unsere dazu passende Weinempfehlung

In Butter pochierter Hummer, geschmorter Lauch mit Orangen-Jus und Plätzchen aus Anna-Kartoffeln 64,99 €

Der Hummer, früher als „Essen der Armen“ betrachtet, fand ab der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts Eingang in die amerikanische Gastronomie.

Die Zubereitung mit Orangensaft erinnert an Kalifornien und Florida, wo Walt Disney seine ersten Themenparks eröffnet hat.

Meursault, P. Aegerter 2012 (France, Bourgogne, Chardonnay, Weißwein)



Gegrillte Oso-Wildgarnelen und Jakobsmuscheln mit einer Grütze aus “Pepper Jack”-Käse, schwimmend in einer mit traditionell hergestellter Butter aufgeschlagenen Garnelen-Nage 49,99 €

Crozes Hermitage AOC « Les Jalets », P. Jaboulet Aîné (France, Vallée du Rhône, Marsanne, Weißwein)



Fisch des Tages, einseitig gegrillt, mit Chardonnay- Risotto, frischen Kräutern und Erbsen 41,99 €

Sebastiani Vineyards (Etats-Unis, Sonoma County, Chardonnay, Weißwein)



✔ Farfalle mit einer Sauce aus in Trüffelöl gegrillten Pilzen und jungem Gemüse 36,99 €

Domaine Montgros « Cuvée Elite » (France, Sud-Ouest, Cinsault, Syrah, Grenache, Carignan, Rotwein)

Wir empfehlen Ihnen gerne eine Auswahl an Weinen, die Ihre Gerichte perfekt unterstreichen (Weinempfehlung nicht im Kaufpreis enthalten)

✔ Vegetarischer Vorschlag. Inklusiv Steuern

Fleischgerichte

und unsere dazu passende Weinempfehlung

Gegrilltes Filet vom Angus-Rind, Thelma-Süßkartoffeln,
grüne Bohnen, knusprige Schalotten und eine Rotwein-Reduktion 49,99 €

Dieses Gericht ist eine Hommage an Thelma Howard, die Leibköchin von Walt Disney, die er "die wahre Mary Poppins" nannte.

Ihr Kartoffelsalat, der warm verarbeitet wird, war eines der Leibgerichte von Walt Disney.

Château La Garde, Pessac-Léognan AOC 2006 (France, Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Merlot, Rotwein)



Gegrillte Landhähnchenbrust mit „Label Rouge“ Gütesiegel, Erntedankfest-Füllung,
Süßkartoffelpüree und Sauce mit Geflügelmagern 41,99 €

Inspiziert vom typischen Essen des amerikanischen Erntedankfestes „Thanksgiving“ interpretiert dieses Gericht mit den besten verfügbaren frischen Produkten und einer zeitgenössischen Präsentation Geselligkeit und Teilen neu.

Sancerre AOC, Château de Sancerre (France, Vallée de la Loire, Pinot noir, Rotwein)



Cheeseburger mit gegrilltem Charolais-Rindfleisch, Salat, Zwiebel, Rohmilch-Cheddar,
Pont-Neuf-Kartoffeln und dem Lieblings-Chili con Carne von Walt 49,99 €

Die Überraschung stellt bei diesem Gericht die Beilage dar! Eine Hommage an die Vorliebe von Walt Disney für Chili con Carne, das besonders sorgfältig aus mit dem Messer geschnittenem Fleisch zubereitet wurde.

Louis M. Martini 2012 (Etats-Unis, Napa Valley, Cabernet Sauvignon, Rotwein)



Kotelett vom freilaufenden Schwein, mit Koriander-Pesto, Tomaten, „Mac and Cheese“ und Spargel 41,99 €

Cigalus IGP Aude Hauterive (France, Sud Ouest, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Rotwein)

Wir empfehlen Ihnen gerne eine Auswahl an Weinen, die Ihre Gerichte perfekt unterstreichen (Weinempfehlung nicht im Kaufpreis enthalten)

 Vegetarischer Vorschlag. Inklusive Steuern

Nachspeisen

und unsere dazu passende Weinempfehlung

Käsekuchen mit pürierten Heidelbeeren 15,99 €

Champagne Lanson Brut « Cuvée Disneyland Paris » (France, Champagne, Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier, Wein aus der Champagne)



Zitronenkuchen mit Baiserhaube 15,99 €

Champagne Lanson Brut « Cuvée Disneyland Paris » (France, Champagne, Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier, Wein aus der Champagne)



Gestürzte Ananas und ihr Sorbet 16,99 €

Dessert aus der Lieblingsfrucht Walt Disneys und einem hausgemachten Ananas-Basilikum-Sorbet.

Die frische und saftige Ananas wurde bei niedriger Temperatur im Vakuum gegart.

Alsace Grand Cru AOC, Gewurztraminer « Cuvée Christine », Vendanges Tardives 2011 (France, Alsace, Gewurztraminer, Dessertwein)



Schokoladenkuchen mit Pariser Creme 16,99 €

Eine Nachspeise für echte Gourmets! Dieser Schokoladenkuchen wird ohne Mehl gebacken, und sein Herz aus Schokoladenganache wird ergänzt durch eine köstliche Schoko-Karamell-Mousse.

Rivesaltes AOP (France, Sud Ouest, Grenache, natursüßer Wein)



Apfel-“Cobbler” mit Vanilleeis 15,99 €

Sauternes AOC, Château Coutet 1997 (France, Bordeaux, Sémillon, Sauvignon, Muscadelle, Dessertwein)



Nachspeisenteller mit Sorbet, Eis und Früchten der Saison 14,99 €



Feiern Sie bei uns Ihren Geburtstag und bestellen Sie zu Beginn Ihrer Mahlzeit eine köstliche Nachspeise! 27,00 €

Dessert für bis zu 8 Personen.

Wir empfehlen Ihnen gerne eine Auswahl an Weinen, die Ihre Gerichte perfekt unterstreichen (Weinempfehlung nicht im Kaufpreis enthalten)

Das Essen “faits maison” (hausgemacht) wird vor Ort aus frischen Produkten hergestellt. Inklusive Steuern

Sie leiden an einer Lebensmittelallergie? Bitte wenden Sie sich an einen zuständigen Mitarbeiter, der Ihnen gern eine Übersicht der Inhaltsstoffe und mögliche Allergien in unseren Speisen bereitstellt.

Walt's Menü

Vorspeise und Hauptspeise 39,99 €
Getränke nicht inbegriffen

Vorspeise, Hauptspeise und Nachspeise 49,99 €
Getränke nicht inbegriffen

Vorspeisen

Klassischer Caesar-Salat, Romana-Salat, Croûtons, Parmesanplätzchen und gehobelter Parmesan
Geräucherte Entenbrust, Krautsalat mit Ananas, Senf nach traditioneller Art

Hauptspeisen

Fisch des Tages, einseitig gegrillt, mit Chardonnay- Risotto, frischen Kräutern und Erbsen

✔ Farfalle mit einer Sauce aus in Trüffelöl gegrillten Pilzen und jungem Gemüse

Gegrillte Landhähnchenbrust mit "Label Rouge" Gütesiegel, Erntedankfest-Füllung, Süßkartoffelpüree und Sauce mit Geflügelmagern

Nachspeisen

Apfel-"Cobbler" mit Vanilleeis

Nachspeisenteller mit Sorbet, Eis und Früchten der Saison



Um Ihr Menü abzurunden, empfehlen wir Ihnen für einen Aufpreis von 25 €

3 Weine (3 x 8 cl) der nachstehenden Auswahl:

Sauternes AOC, Château Coutet 1997 (Bordeaux)

Chablis 1er Cru « Fourchaume », Domaine Laroche 2010 (Bourgogne)

Cigalus (Sud Ouest)

Louis M. Martini 2012 (Napa Valley)

Das Essen "faits maison" (hausgemacht) wird vor Ort aus frischen Produkten hergestellt. ✔ Vegetarischer Vorschlag. Inklusive Steuern

Sie leiden an einer Lebensmittelallergie? Bitte wenden Sie sich an einen zuständigen Mitarbeiter, der Ihnen gern eine Übersicht der Inhaltsstoffe und mögliche Allergien in unseren Speisen bereitstellt.

Menü Signature

Vorspeise, Hauptspeise und Nachspeise 69,99 €
Getränke nicht inbegriffen

Vorspeisen

Krabbenfleisch mit Artischocke, Sojabohnen und erfrischender Wassermelone mit Basilikum
Tarte mit Tomaten-Confit und dem "Sainte-Maure"- Ziegenkäse an einer würzigen Rotwein- Reduktion
Hummercremesuppe, Maisemulsion und Wasabi-Sorghum

Hauptspeisen

In Butter pochierter halber Hummer, geschmorter Lauch mit Orangen-Jus und Plätzchen aus Anna-Kartoffeln
Gegrilltes Filet vom Angus-Rind, Thelma-Süßkartoffeln, grüne Bohnen, knusprige Schalotten und eine Rotwein-Reduktion
Gegrillte Landhähnchenbrust mit "Label Rouge" Gütesiegel, Erntedankfest-Füllung, Süßkartoffelpüree und Sauce mit Geflügelmagern

Nachspeisen

Zitronenkuchen mit Baiserhaube
Gestürzte Ananas und ihr Sorbet
Schokoladenkuchen mit Pariser Creme

Um Ihr Menü abzurunden, empfehlen wir Ihnen für einen Aufpreis von 25 €

3 Weine (3 x 8 cl) der nachstehenden Auswahl:

Sauternes AOC, Château Coutet 1997 (Bordeaux)

Chablis 1er Cru « Fourchaume », Domaine Laroche 2010 (Bourgogne)

Cigalus (Sud Ovest)

Louis M. Martini 2012 (Napa Valley)

Das Essen "faits maison" (hausgemacht) wird vor Ort aus frischen Produkten hergestellt.  Vegetarischer Vorschlag. Inklusive Steuern

Sie leiden an einer Lebensmittelallergie? Bitte wenden Sie sich an einen zuständigen Mitarbeiter, der Ihnen gern eine Übersicht der Inhaltsstoffe und mögliche Allergien in unseren Speisen bereitstellt.

Premium-Menü



Vorspeise, Hauptspeise und Nachspeise 59,99 €

Getränke nicht inbegriffen

Vorspeisen

Klassischer Caesar-Salat, Romana-Salat, Croûtons, Parmesanplätzchen und gehobelter Parmesan

✔ Salat von gegrilltem Gemüse mit Koriander, Blumenkohl und milden Gewürzen

Halbgeräucherter Lachsücken, fein gewürfelte, süß-saure Gurke, ein Hauch von Paprikaessenz mit Isigny-Sahne und französischem Pfeffer

Hauptspeisen

Cheeseburger mit gegrilltem Charolais-Rindfleisch, Salat, Zwiebel, Rohmilch-Cheddar, Pont-Neuf-Kartoffeln und dem Lieblings-Chili con Carne von Walt

✔ Farfalle mit einer Sauce aus in Trüffelöl gegrillten Pilzen und jungem Gemüse

Gegrillte Oso-Wildgarnelen und Jakobsmuscheln mit einer Grütze aus "Pepper Jack"-Käse, schwimmend in einer mit traditionell hergestellter Butter aufgeschlagenen Garnelen-Nage

Kotelett vom freilaufenden Schwein, mit Koriander-Pesto, Tomaten, "Mac and Cheese" und Spargel

Nachspeisen

Käsekuchen mit pürierten Heidelbeeren

Zitronenkuchen mit Baiserhaube

Apfel-, „Cobbler“ mit Vanilleeis



Um Ihr Menü abzurunden, empfehlen wir Ihnen für einen Aufpreis von 25 €

3 Weine (3 x 8 cl) der nachstehenden Auswahl:

Sauternes AOC, Château Coutet 1997 (Bordeaux)

Chablis 1er Cru « Fourchaume », Domaine Laroche 2010 (Bourgogne)

Cigalus (Sud Ouest)

Louis M. Martini 2012 (Napa Valley)

Das Essen "faits maison" (hausgemacht) wird vor Ort aus frischen Produkten hergestellt. ✔ Vegetarischer Vorschlag. Inklusive Steuern

Sie leiden an einer Lebensmittelallergie? Bitte wenden Sie sich an einen zuständigen Mitarbeiter, der Ihnen gern eine Übersicht der Inhaltsstoffe und mögliche Allergien in unseren Speisen bereitstellt.



Carte des Vins
Wine List

Apéritifs & Kir

	4 cl	6 cl
Martini Bianco, Rosso		7,39 €
Porto Graham's Rouge		7,39 €
Ricard	7,39 €	
Kir <i>Bourgogne Aligoté, crème de cassis ou de mûre</i>		7,49 €
Kir Royal <i>Champagne Lanson Brut « Cuvée Disneyland Paris », crème de cassis ou de mûre</i>		14,99 €

Bières / Beers

	25 cl	50 cl
Pression / Draught		
1664® Premium	5,19 €	6,99 €
Bouteille / Bottled	25 cl	33 cl 35,5 cl
Carlsberg Blonde		5,99 €
Grimbergen d'Abbaye		6,59 €
Magners Original Cider		5,99 €
Kronenbourg pur malt sans alcool	5,19 €	
Brooklyn IPA (USA - New York)		6,99 €
Anchor Lager (USA - Californie)		6,99 €

Eaux-de-Vie / Spirits

	4 cl
Vodka Grey Goose Premium	10,29 €
Gin Bombay Sapphire	10,29 €
Bacardi Carta Blanca	8,29 €
Bacardi Carta Oro	9,29 €
William Lawson's	8,29 €
Bourbon Jim Beam	9,29 €
Pippermint Get 27	9,39 €

Cocktails Premium

Mint Julep

14,49 €

Originaire du sud des États-Unis où il fut créé au XVIII^e siècle, le Mint Julep est souvent considéré comme le cocktail ayant inspiré le Mojito. Depuis 1938, le Mint Julep est la boisson officielle du Kentucky Derby, la plus grande course de chevaux d'Amérique. / 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, sucre, feuilles de menthe fraîche / Bourbon Jim Beam, sugar and fresh mint leaves

Mimosa

14,49 €

Créé en 1925 par le barman d'un grand hôtel parisien, ce cocktail à base de jus d'orange et de Champagne est aujourd'hui l'un des plus populaires aux États-Unis. / Concocted in 1925 by the bartender of a famous Paris hotel, this mix of orange juice and Champagne 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 Lanson Brut « Cuvée Disneyland Paris »

Cocktail

Hurricane

11,99 €

Ce cocktail iconique de la Nouvelle-Orléans fut créé en 1940 par Pat O'Brien, dont le bar 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 and lime juice

Cocktails sans alcool/without alcohol

Shirley Temple

8,99 €

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 the Seven Dwarfs, featuring one full-sized Oscar statuette alongside seven smaller ones.

Sprite, Ginger Ale, sirop de grenadine / Sprite, Ginger Ale and grenadine syrup

Sweet Main Street

9,99 €

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

Shaker enfant / Kid's Shaker

9,99 €

Shaker enfant à emporter / Kid's Shaker to take away

Milk-shake vanille à la barbe à papa, frappé vanille Monin, lait, sirop de barbe à papa / Vanilla milkshake with candy floss, Monin vanilla frappé, milk and candy floss syrup

Vins au verre / Glass of Wine

Vins blancs / White Wine

15 cl

Chablis 1 ^{er} Cru AOC « Fourchaume », Domaine Laroche 2010 <i>(France, Bourgogne, Chardonnay)</i>	17,99 €
Meursault, P. Aegerter 2012 <i>(France, Bourgogne, Chardonnay)</i>	18,99 €
Domaine des Granges de Mirabel BIO <i>(France, Vallée du Rhône, Viognier)</i>	8,99 €
Sancerre AOC - Château de Sancerre « Cuvée du Connétable » 2009 <i>(France, Vallée de la Loire, Sauvignon)</i>	17,99 €
Domaine de l'Aigle, AOP Limoux <i>(France, Sud Ouest, Chardonnay)</i>	9,99 €
Sauternes AOC, Château Coutet 1997 <i>(France, Bordeaux, Sémillon, Sauvignon, Muscadelle)</i>	19,99 €
Alsace Grand Cru AOC, Gewurztraminer « Cuvée Christine » Vendanges tardives 2011 <i>(France, Alsace, Gewurztraminer, vin moelleux)</i>	17,99 €
Crozes Hermitage « Les Jalets » P. Jaboulet Aîné <i>(France, Vallée du Rhône, Marsanne)</i>	8,99 €
Sebastiani Vineyards <i>(Etats-Unis, Sonoma County, Chardonnay)</i>	14,99 €

Vin rosé / Rosé Wine

15 cl

Prestige de Minuty - AOC Côtes de Provence <i>(France, Côtes de Provence, Grenache)</i>	8,99 €
--	--------

Vins Rouges / Red Wine

15 cl

Château La Garde, Pessac-Léognan AOC 2006 <i>(France, Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Merlot)</i>	17,99 €
Sancerre AOC - Château de Sancerre <i>(France, Vallée de la Loire, Pinot noir)</i>	9,99 €
Domaine Montgros « Cuvée Elite » <i>(France, Sud Ouest, Cinsault, Syrah, Grenache)</i>	14,99 €
Cigalus <i>(France, Sud Ouest, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah)</i>	15,99 €
Saint Joseph AOC, « Le Grand Pompée », P. Jaboulet Aîné <i>(France, Vallée du Rhône, Syrah)</i>	14,99 €
Louis M. Martini - Cabernet Sauvignon 2012 <i>(Etats-Unis, Napa Valley, Cabernet Sauvignon)</i>	17,99 €
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits AOC Réserve Personnelle - P. Aegerter <i>(France, Bourgogne, Pinot noir)</i>	8,99 €
Rivesaltes AOP <i>(France, Sud Ouest, Grenache, vin doux naturel)</i>	7,39 €

Dins blancs français / French White Wine

Bordeaux	37,5 cl	75 cl
Bordeaux AOC - Douthe n° 1		24,99 €
Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild - Bordeaux AOC		33,99 €
Sauternes AOC, Château Coutet 1997		79,99 €
 Bourgogne		
Bourgogne AOC - Chardonnay la Chablisienne		33,99 €
Chablis AOC - La Pierrelée La Chablisienne	24,99 €	39,99 €
Chablis 1 ^{er} Cru AOC « Fourchaume », Domaine Laroche 2010		64,99 €
Meursault, P. Aegerter 2012		69,99 €
Beaune 1er cru AOC - Beaune du Château - Bouchard Père & Fils 2011		69,99 €
 Vallée de la Loire		
Sancerre AOC - Château de Sancerre « Cuvée du Connetable » 2009		64,99 €
Sancerre AOC - Château de Sancerre	24,99 €	
 Languedoc		
Cuvée Disneyland Paris - Château Hospitalet Grande Réserve - Coteaux du Languedoc AOP		35,00 €
Domaine de l'Aigle, AOP Limoux		39,99 €
 Vallée du Rhône		
Crozes Hermitage AOC - Les Jalets - P. Jaboulet Aîné		33,99 €
Domaine des Granges de Mirabel BIO		33,99 €
 Alsace		
Alsace Grand Cru AOC, Gewurztraminer « Cuvée Christine » Vendanges tardives 2011		64,99 €

Dins blancs étrangers / Foreign White Wine

USA : Gallo Family Vineyards - Chardonnay	24,99 €
USA : Sebastiani Vineyards - Chardonnay - Sonoma County	47,99 €
USA : Silverado Vineyards - Vineburg Vineyard - Chardonnay - Carneros 2013	88,99 €
Chili : Casa Chardonnay de Lapostolle	33,99 €

Vins rouges français / French Red Wine

	37,5 cl	50 cl	75 cl
Bordeaux			
Bordeaux AOC - Dourthe N°1			24,99 €
Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild - Bordeaux AOC			33,99 €
Saint-Emilion AOC - Fortin Plaisance	20,99 €		33,99 €
Haut Médoc AOC - Moulin de La Lagune			55,99 €
Château La Garde, Pessac-Léognan AOC 2006			64,99 €
Bourgogne			
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits AOC - Réserve Personnelle - P. Aegerter	20,99 €		33,99 €
Languedoc			
Cigalus IGP Aude Hauterive			55,99 €
Cuvée Disneyland Paris - Château Hospitalet Grande Réserve - Coteaux du Languedoc AOP			35,00 €
Domaine Montgros « Cuvée Elite »			47,99 €
Rivesaltes AOP (vin doux naturel)			47,99 €
Côtes du Rhône			
Côtes du Rhône AOC - Parallèle 45 - P. Jaboulet Aîné	15,99 €		24,99 €
Saint Joseph AOC, « Le Grand Pompée », P. Jaboulet Aîné			47,99 €
Beaujolais			
Côtes de Brouilly AOC - G. Duboeuf		17,99 €	24,99 €
Vallée de la Loire			
Sancerre AOC - Château de Sancerre			39,99 €

Vins rouges étrangers / Foreign Red Wine

Chili : Canto de Apalta de Lapostolle		39,99 €
USA : Louis M. Martini - Cabernet Sauvignon 2012		64,99 €
USA: Gallo Family Vineyards - Cabernet Sauvignon		24,99 €
USA: Ravenswood - Zinfandel - Lodi		39,99 €
USA: Silverado Vineyards - Mont Georges Vineyard - Merlot - Napa Valley 2011		94,99 €
Australie : Shiraz Hardy's Varietal Range		31,99 €

Din rosé français / French Rosé Wine

	50 cl	75 cl
Prestige de Minuty - AOC Côtes de Provence	23,99 €	33,99 €

Vins rosé étranger / Foreign Rosé Wine

	75 cl
USA : Gallo Family Vineyards - Grenache	24,99 €

Champagnes

	15 cl	75 cl
Lanson Brut Black Label		60,00 €
Lanson Rosé Label		66,00 €
Cuvée Disneyland Paris - Champagne Brut - Imaginée et élaborée par la Maison Lanson	14,99 €	65,00 €

Boissons rafraîchissantes Refreshing Drinks

	20 cl	33 cl
Coca-Cola [®] , Coca Cola [®] life, Coca-Cola [®] zero sucres, Coca-Cola [®] light		4,59 €
Fanta [®] orange , Sprite [®]		4,59 €
Nestea [®]	3,49 €	

Eaux minérales / Mineral Waters

	33 cl	50 cl	100 cl
Vittel [®]		3,89 €	4,99 €
S.Pellegrino [®]		3,99 €	5,39 €
Perrier [®] fines bulles		3,99 €	5,39 €
Perrier [®]	3,49 €		

Souvenirs à emporter

Shaker seul		7,50 €
Glaçon lumineux / Glow cube		4,50 €

Jus de fruits / Fruit Juices

Minute Maid Orange*, Pomme*	20 cl 4,19 €
-----------------------------	------------------------

**Jus à base de concentré de fruits / Made from concentrated fruit juices*

Boissons chaudes / Hot Drinks

proposées par
featuring **Segafredo**
ZANETTI

Espresso	3,19 €
Décaféiné / Decaffeinated	3,19 €
Double espresso	3,99 €
Café long / Large Coffee	3,99 €
Café au lait / Coffee with Milk	3,99 €
Cappuccino	3,99 €
Boisson lactée cacaotée / Chocolate Drink	3,99 €
Lait (demi-écrémé) / Cold Milk, semi-skimmed	2,69 €
Thé, Infusion / Tea, Herbal Tea	3,99 €

Notre sélection de cru de café / Our selection of coffee

Brasile 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.*

Espresso	3,59 €
Double espresso	4,59 €
Café long	4,59 €