

# À la Carte

## Les Entrées

✔ Salade de légumes rôtis à la moutarde de Meaux 17,99 €

Salade Waldorf, salade romaine, vinaigrette au bleu, raisins, cacahuètes, pommes et croûtons 17,99 €

Pastrami mariné aux épices Cajun, coleslaw à l'ananas, moutarde à l'ancienne 18,99 €

Crème de bisque de homard, émulsion de maïs fumé et sorghum à la poudre de tomates 20,99 €

Emietté de crabe aux herbes, crème de petits pois et wasabi 20,99 €

Œuf mollet, lentilles, lard croustillant et canard fumé 18,99 €

Cœur de saumon fumé, carpaccio de légumes acidulés et crème de chèvre Sainte-Maure 18,99 €

## Les Poissons

Homard poché, mélange d'algues et de légumes, sauce à l'orange 64,99 €

Gambas sauvages de Madagascar et Saint-Jacques grillées, gruau au Pepper Jack et beurre blanc 49,99 €

Poisson du moment rôti à l'unilatérale, riz noir comme un risotto, sauce aux pistils de safran 39,99 €

## Les Viandes

✔ Gnocchis, sauce aux cèpes grillés et jeunes légumes 36,99 €

Filet de bœuf Angus grillé, pomme de terre Thelma, haricots verts, légumes croustillants et sauce au bleu 49,99 €

Suprême de poulet jaune fermier Label Rouge rôti, farci comme pour Thanksgiving, purée de patate douce et sauce aux gésiers 39,99 €

Cheeseburger au Paleron, oignons rouges caramélisés, espuma de Cheddar au lait cru, accompagné de frites fraîches et du chili con carne préféré de Walt Disney 49,99 €

Côte de cochon fermier à la sauce Barbecue, "Mac and Cheese" et légumes farcis 42,99 €

## Les Desserts

Cheesecake aux myrtilles et fraises 15,99 €

Tarte au yuzu meringuée, gelée de pommes vertes 15,99 €

Ananas renversé et financier accompagné de son sorbet 16,99 €

Gâteau au chocolat à la ganache de fève de tonka et tuile au gruau de cacao 16,99 €

Assortiment de sorbets, de glaces et de fruits de saison 14,99 €

Cobbler pommes, brisures de nougat de Montélimar au Jim-beam accompagné de sa glace 15,99 €

## Menu Enfant

Pour enfants âgés de 3 à 11 ans

Entrée, Plat et Dessert 24,99 €

Vittel® (33 cl) ou Minute Maid® Orange\* ou Pomme\* ou Lait (20 cl)  
Autre boisson fraîche (25 cl) sur demande en remplacement du produit proposé.

### Menu Disney Check

Le potage de légumes  
Pâtes multicolores et sauce tomate  
Salade de fruits maison  
Vittel® (33 cl)

OU

Mini Club sandwich jambon ou Le potage de légumes  
Kid's chicken burger ou Pâtes multicolores et sauce tomate  
Salade de fruits maison ou Cake chocolat banane

✔ Ce menu (sans modification) comprend au moins 2 portions de fruits et légumes et est faible en graisses saturées.

## Menu Steamboat Willie

Pour enfants âgés de 3 à 11 ans

Entrée, Plat et Dessert 34,99 €

Vittel® (33 cl) ou Minute Maid® Orange\* ou Pomme\* ou Lait (20 cl)  
Autre boisson fraîche (25 cl) sur demande en remplacement du produit proposé.

### Menu Disney Check

Mini bagel de légumes, sauce yuzu  
Poisson du moment, légumes et purée de patates douces  
Carpaccio de fruit du moment et fromage blanc  
Vittel® (33 cl)

OU

Cœur de saumon fumé, crème de fromage frais et toast ou Mini bagel de légumes, sauce yuzu  
Filet de bœuf grillé, légumes et purée de patates douces ou frites  
ou Poisson du moment et purée de patates douces ou frites  
Glace 3 boules et brisures d'Oreo ou Carpaccio de fruit du moment et fromage blanc

✔ Ce menu (sans modification) comprend au moins 2 portions de fruits et légumes et est faible en graisses saturées.

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 Walt's

Entrée et Plat 40,99 € Entrée, Plat et Dessert 50,99 €

Boisson non comprise

Boisson non comprise

### Entrées

Salade Waldorf, salade romaine, vinaigrette au bleu, raisins, cacahuètes, pommes et croûtons  
Pastrami mariné aux épices Cajun, coleslaw à l'ananas, moutarde à l'ancienne

### Plats

Poisson du moment rôti à l'unilatérale, riz noir comme un risotto, sauce aux pistils de safran  
✔ Gnocchis, sauce aux cèpes grillés et jeunes légumes  
Suprême de poulet jaune fermier Label Rouge rôti, farci comme pour Thanksgiving, purée de patate douce et sauce aux gésiers

### Dessert

Cheesecake aux myrtilles et fraises

## Menu Premium

Entrée, Plat et Dessert 61,99 €

Boisson non comprise



### Entrées

Salade Waldorf, salade romaine, vinaigrette au bleu, raisins, cacahuètes, pommes et croûtons  
✔ Salade de légumes rôtis à la moutarde de Meaux  
Œuf mollet, lentilles, lard croustillant et canard fumé

### Plats

Cheeseburger au Paleron, oignons rouges caramélisés, espuma de Cheddar au lait cru, accompagné de frites fraîches et du chili con carne préféré de Walt Disney  
✔ Gnocchis, sauce aux cèpes grillés et jeunes légumes  
Gambas sauvages de Madagascar et Saint-Jacques grillées, gruau au Pepper Jack et beurre blanc  
Côte de cochon fermier à la sauce Barbecue, "Mac and Cheese" et légumes farcis

### Desserts

Cobbler pommes, brisures de nougat de Montélimar au Jim-beam accompagné de sa glace  
Tarte au yuzu meringuée, gelée de pommes vertes  
Cheesecake aux myrtilles et fraises



Célébrez votre Anniversaire en notre compagnie et commandez votre dessert d'anniversaire en début de repas 35 €  
Dessert jusqu'à 8 personnes

## Menu Signature

Entrée, Plat et Dessert 69,99 €

Boisson non comprise

### Entrées

Emietté de crabe aux herbes, crème de petits pois et wasabi  
Œuf mollet, lentilles, lard croustillant et canard fumé  
Cœur de saumon fumé, carpaccio de légumes acidulés et crème de chèvre Sainte-Maure

### Plats

1/2 Homard poché, mélange d'algues et de légumes, sauce à l'orange  
Filet de bœuf Angus grillé, pomme de terre Thelma, haricots verts, légumes croustillants et sauce au bleu  
Suprême de poulet jaune fermier Label Rouge rôti, farci comme pour Thanksgiving, purée de patate douce et sauce aux gésiers

### Desserts

Tarte au yuzu meringuée, gelée de pommes vertes  
Ananas renversé et financier accompagné de son sorbet  
Gâteau au chocolat à la ganache de fève de tonka et tuile au gruau de cacao

## Vins & Boissons

	37,5 cl	50 cl	75 cl
Blanc Bordeaux AOC - Mouton Cadet - Sauvignon Blanc - Baron Philippe de Rothschild			37 €
Rosé Côtes de Provence AOC - Prestige de Minuty		26 €	37 €
Rouges Bordeaux AOC Douthe N°1			28 €
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - P. Aegerter	23 €		37 €
Australie : Shiraz Hardy's Varietal Range			35 €
Boissons fraîches		20 cl	33 cl
Coca-Cola®, Coca-Cola® zero sucres, Coca-Cola® light, Fanta® orange, Sprite®			5,10 €
Minute Maid Orange*, Pomme*			4,60 €
Eaux minérales	33 cl	50 cl	100 cl
Vittel®		4 €	5 €
S.Pellegrino®, Perrier® Fines Bulles		4,50 €	5,50 €
Perrier®		4 €	

\*jus à base de concentré de fruits.

✔ Suggestion végétarienne

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts. En fonction de la saison, certains de nos plats seront accompagnés des légumes issus de la culture du Jardin de Rémy, situé au Disney's Hotel Cheyenne - Prix nets.