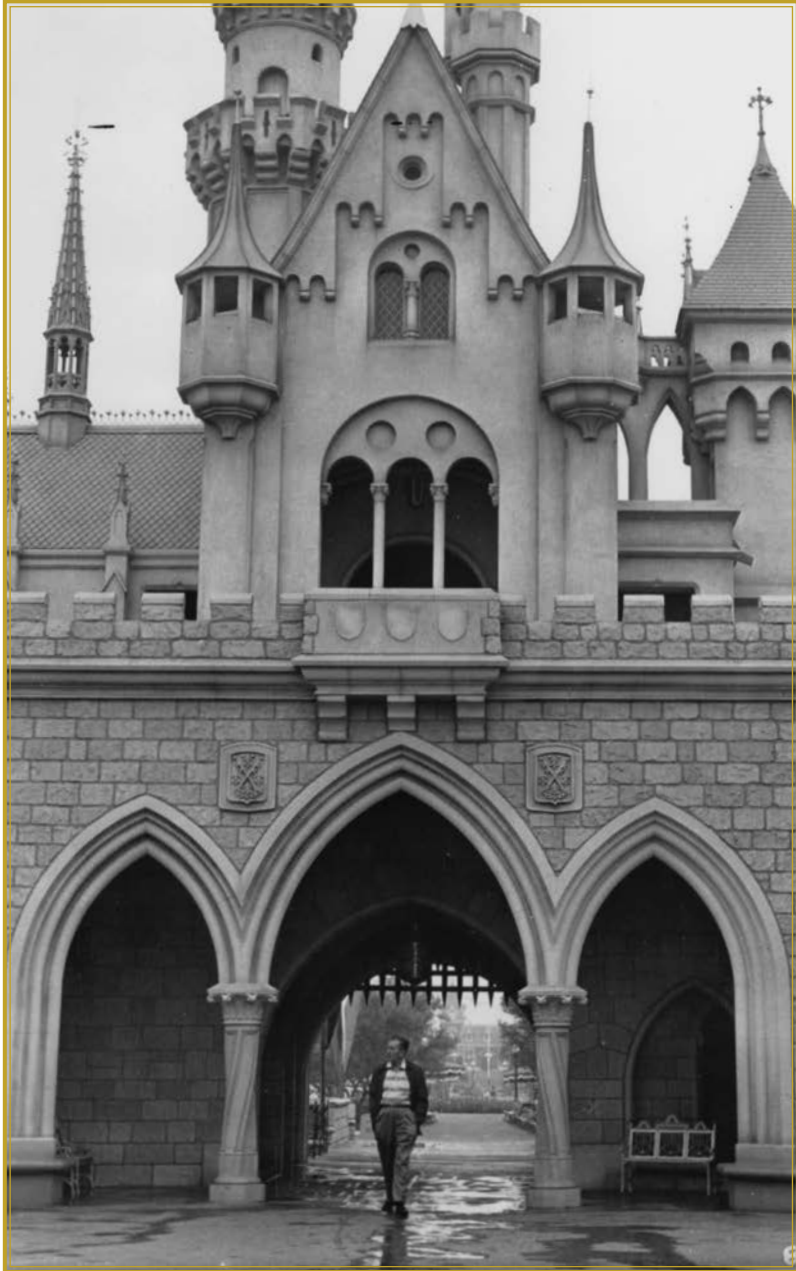




Le début du 20^e siècle a vu naître une multitude d'inventions et de découvertes qui font aujourd'hui encore partie de notre quotidien, comme l'électricité et les voitures automobiles. Main Street, U.S.A. incarne la nostalgie que Walt Disney avait pour cette période de son enfance, une époque optimiste et riche en innovations.

Dans ce restaurant qui porte son nom, certaines recettes s'inspirent de ses plats préférés. Nos chefs en ont créé des versions modernes que Walt, qui aimait tant l'innovation, aurait sûrement appréciées.

Bonne dégustation !



*SURVEYING THE MAGIC KINGDOM
DISNEYLAND PARK (1959)*



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



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

Entrées

ainsi que notre suggestion d'Accord Mets-Vins

✔ Salade de légumes rôtis à la coriandre et chou-fleur à la moutarde de Meaux 17,99 €

Pouilly Fumé (France, Vallée de la Loire, Sauvignon blanc, vin blanc)



Salade Caesar classique, salade romaine, croûtons, anchois marinés, tuile et copeaux de Parmesan 17,99 €

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



Magret de canard fumé, coleslaw à l'ananas, moutarde à l'ancienne 18,99 €

Le coleslaw, "side dish" incontournable des dîners américains, est au centre de ce plat. Cet accompagnement, subtile alliance sucrée-salée, est ici relevé par l'acidité de l'ananas, pour mieux mettre en valeur le fumé du magret de canard.

Saint-Joseph AOC "Le Grand Pompée", P. Jaboulet Aîné (France, Vallée du Rhône, Syrah, vin rouge)



Emietté de crabe et fèves de soja, fraîcheur de pastèque légèrement épicée 20,99 €

Chablis 1^{er} Cru "Côte de Léchet", P. Aegerter (France, Bourgogne, Chardonnay, vin blanc)



Crème de bisque de homard, émulsion de maïs et sorghum au wasabi 20,99 €

Toute la qualité du homard est ici associée au maïs, une céréale au cœur de la gastronomie américaine.

Mis à l'honneur sous une forme des plus modernes, en espuma, il est accompagné d'un sorghum au wasabi, rappelant le pop-corn, pour la touche d'originalité !



Tarte tiède au chutney de tomates et oignons au miel de Disneyland Paris, chèvre cendré et sa salade 18,99 €

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC, Les Belles Roches P. Aegerter (France, Bourgogne, Pinot Noir, vin rouge)



Dos de saumon mi-fumé, brunoise de concombre acidulé,
quelques gouttes de poivrons et crème d'Isigny au piment d'Espelette 18,99 €

Sancerre AOC, Château de Sancerre "Cuvée du Connétable" (France, Vallée de la Loire, Sauvignon, vin blanc)

Nous vous proposons une sélection de vins pour sublimer vos plats (suggestion non incluse dans le prix de vente)

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts. ✔ Suggestion végétarienne. Prix nets

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.

Les Poissons

ainsi que notre suggestion d'Accord Mets-Vins

Homard poché au beurre, poireaux braisés au jus d'orange et galette de pommes de terre Anna 64,99 €

Hier considéré comme le "plat du pauvre", le homard trouve sa place dans la gastronomie américaine à partir de la deuxième moitié du XIXème siècle.

La cuisson au jus d'orange vient ici rappeler l'amour de celui-ci pour la Californie et la Floride, où Walt Disney a choisi d'installer ses premiers Parcs à Thèmes.

Meursault, P. Aegerter 2012 (France, Bourgogne, Chardonnay, vin blanc)



**Crevettes sauvages et Saint-Jacques grillées,
gruau au Pepper Jack et nage de crevettes montée au beurre de baratte 49,99 €**

Crozes Hermitage AOC "Les Jalets", P. Jaboulet Aîné (France, Vallée du Rhône, Marsanne, vin blanc)



Poisson du moment rôti à l'unilatérale, risotto au Chardonnay, carottes et petits pois 39,99 €

Sebastiani Vineyards (Etats-Unis, Sonoma County, Chardonnay, vin blanc)



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

Domaine Montgros "Cuvée Elite" (France, Sud-Ouest, Cinsault, Syrah, Grenache, Carignan, vin rouge)

Nous vous proposons une sélection de vins pour sublimer vos plats (suggestion non incluse dans le prix de vente).

🌿 Suggestion végétarienne. Prix nets.

Les Viandes

ainsi que notre suggestion d'Accord Mets-Vins

Filet de bœuf Angus grillé, pomme de terre Thelma,
haricots verts, échalotes croustillantes et réduction de vin rouge 49,99 €

Ce plat vient rendre hommage à Thelma Howard, cuisinière attirée de Walt, qui était selon lui "la véritable Mary Poppins".

Sa salade de pommes de terre qui est retravaillée chaude était un des plats favoris de Walt Disney.

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



Suprême de poulet jaune fermier Label Rouge rôti,
Thanksgiving Day stuffing, patate douce en purée et sauce aux gésiers 39,99 €

Inspiré du repas de Thanksgiving, ce plat réinterprète son esprit de convivialité et de partage, avec les meilleurs produits frais disponibles

et une présentation contemporaine.

Sancerre AOC, Château de Sancerre (France, Vallée de la Loire, Pinot Noir, vin rouge)



Cheeseburger de Charolais grillé, laitue, oignon, cheddar au lait cru
accompagné de pommes Pont-Neuf et du Chili con carne préféré de Walt Disney 49,99 €

La surprise de ce plat se trouve dans son accompagnement ! Hommage à l'amour de Walt Disney pour le Chili con carne,

celui-ci a été particulièrement soigné avec une viande coupée au couteau.

Mac Murray (Etats-Unis, Sonoma County, Pinot Noir, vin rouge)



Côte de cochon fermier au pesto de coriandre, "mac and cheese" et asperges 42,99 €

Cigalus IGP Aude Hauterive (France, Sud-Ouest, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, vin rouge)

Nous vous proposons une sélection de vins pour sublimer vos plats (suggestion non incluse dans le prix de vente).

 Suggestion végétarienne. Prix nets.

Desserts

ainsi que notre suggestion d'Accord Mets-Vins

Cheesecake au coulis de myrtilles 15,99 €

Champagne Lanson Brut "Cuvée Disneyland Paris" (France, Champagne, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, vin de Champagne)



Tarte au citron meringuée 15,99 €

Champagne Lanson Brut "Cuvée Disneyland Paris" (France, Champagne, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, vin de Champagne)



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

Dessert réalisé avec le fruit favori de Walt Disney, accompagné d'un sorbet ananas-basilic maison.

L'ananas est ici frais et juteux, cuit à basse température sous vide.

Alsace Grand Cru AOC, Gewurztraminer "Cuvée Christine", Vendanges Tardives (France, Alsace, Gewurztraminer, vin moelleux)



Gâteau au chocolat à la ganache 16,99 €

Dessert gourmand par excellence, ce gâteau au chocolat est cuisiné ici sans farine,

son cœur de ganache est relevé d'une onctueuse mousse chocolat caramel.

Rivesaltes AOP (France, Sud-Ouest, Grenache, vin doux naturel)



Salade de fruits frais de saison au sirop d'orgeat et son sorbet 15,99 €

Sauternes AOC, Château Coutet (France, Bordeaux, Sémillon, Sauvignon, Muscadelle, vin moelleux)



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



Célébrez votre anniversaire en notre compagnie
et commandez votre dessert d'anniversaire en début de repas 29,00 €

Jusqu'à 8 personnes

Nous vous proposons une sélection de vins pour sublimer vos plats (suggestion non incluse dans le prix de vente)

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets

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 39,99 €
Boisson non comprise

Entrée, Plat et Dessert 49,99 €
Boisson non comprise

Entrées

Salade Caesar classique, salade romaine, croûtons, anchois marinés, tuile et copeaux de Parmesan

Magret de canard fumé, coleslaw à l'ananas, moutarde à l'ancienne

Plats

Poisson du moment rôti à l'unilatérale, risotto au Chardonnay, carottes et petits pois

🍃 Gnocchis, sauce aux cèpes grillés et jeunes légumes

Suprême de poulet jaune fermier Label Rouge rôti, Thanksgiving Day stuffing, patate douce en purée et sauce aux gésiers

Desserts

Cheesecake au coulis de myrtilles

Assortiment de sorbets, glace et fruits de saison



Pour accompagner votre menu, nous vous suggérons au prix de 25 €

un choix de 3 vins (3 x 8 cl) parmi cette sélection

Sauternes AOC, Château Coutet (Bordeaux)

Chablis 1^{er} Cru "Côte de Léchet", P. Aegerter (Bourgogne)

Cigalus (Sud-Ouest)

Mac Murray, Pinot Noir, Sonoma County (Etats-Unis)

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts. 🍃 Suggestion végétarienne. Prix nets

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 Signature

Entrée, Plat et Dessert 69,99 €

Boisson non comprise

Entrées

Emietté de crabe et fèves de soja, fraîcheur de pastèque légèrement épicée

Tarte tiède au chutney de tomates et oignons au miel de Disneyland Paris, chèvre cendré et sa salade

Dos de saumon mi-fumé, brunoise de concombre acidulé, quelques gouttes de poivrons et crème d'Isigny au piment d'Espelette

Plats

Demi-homard poché au beurre, poireaux braisés au jus d'orange et galette de pommes de terre Anna

Filet de bœuf Angus grillé, pomme de terre Thelma, haricots verts, échalotes croustillantes et réduction de vin rouge

Suprême de poulet jaune fermier Label Rouge rôti, Thanksgiving Day stuffing, patate douce en purée et sauce aux gésiers

Desserts

Tarte au citron meringuée

Ananas renversé et financier accompagné de son sorbet

Gâteau au chocolat à la ganache



Pour accompagner votre menu, nous vous suggérons au prix de 25 €

un choix de 3 vins (3 x 8 cl) parmi cette sélection

Sauternes AOC, Château Coutet (Bordeaux)

Chablis 1^{er} Cru "Côte de Léchet", P. Aegerter (Bourgogne)

Cigalus (Sud-Ouest)

Mac Murray, Pinot Noir, Sonoma County (Etats-Unis)

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.  Suggestion végétarienne. Prix nets

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 Premium



Entrée, Plat et Dessert 59,99 €
Boisson non comprise

Entrées

Salade Caesar classique, salade romaine, croûtons, anchois marinés, tuile et copeaux de Parmesan

✔ Salade de légumes rôtis à la coriandre et chou-fleur à la moutarde de Meaux

Tarte tiède au chutney de tomates et oignons au miel de Disneyland Paris, chèvre cendré et sa salade

Plats

Cheeseburger de Charolais grillé, laitue, oignon, cheddar au lait cru, accompagné de pommes Pont-Neuf et du Chili con carne préféré de Walt Disney

✔ Gnocchis, sauce aux cèpes grillés et jeunes légumes

Crevettes sauvages et Saint-Jacques grillées, gruau au Pepper Jack et nage de crevettes montée au beurre de baratte

Côte de cochon fermier au pesto de coriandre, “mac and cheese” et asperges

Desserts

Cheesecake au coulis de myrtilles

Tarte au citron meringuée

Salade de fruits frais de saison au sirop d’orgeat et son sorbet



Pour accompagner votre menu, nous vous suggérons au prix de 25 €

un choix de 3 vins (3 x 8 cl) parmi cette sélection

Sauternes AOC, Château Coutet (Bordeaux)

Chablis 1^{er} Cru “Côte de Léchet”, P. Aegerter (Bourgogne)

Cigalus (Sud-Ouest)

Mac Murray, Pinot Noir, Sonoma County (Etats-Unis)

Les plats “faits maison” sont élaborés sur place à partir de produits bruts. ✔ Suggestion végétarienne. Prix nets

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.



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> <i>White wine, blackcurrant or blackberry liqueur</i>		7,49 €
Kir Royal Champagne Lanson Brut "Cuvée Disneyland Paris", crème de cassis ou de mûre <i>Champagne, blackcurrant or blackberry liqueur</i>		14,99 €

Bières / Beers

	25 cl	50 cl		35,5 cl
Pression / Draught 1664® Premium	5,19 €	6,99 €		
Bouteille / Bottled	25 cl	33 cl		
Carlsberg Blonde		5,99 €		
Grimbergen d'Abbaye		6,59 €		
Magners Original Cider		5,99 €		
Kronenbourg pur malt sans alcool / <i>non-alcoholic</i>	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 White	10,29 €
Pippermint Get 27	9,39 €

Cocktails Premium

Mint Julep

14,49 €

Originaire du sud des États-Unis où il fut créé au XVIIIe 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 White, sucre, feuilles de menthe fraîche / Bourbon Jim Beam White, 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, lime juice and grenadine syrup

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

8,99 €

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

Vins au verre / Glass of Wine

Vins blancs / White Wine

15 cl

Chablis 1^{er} Cru AOC “Côte de Léchet”,
P. Aegerter (*France, Bourgogne, Chardonnay*)

18,49 €

Meursault, P. Aegerter
(*France, Bourgogne, Chardonnay*)

19,49 €

Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild
(*France, Bordeaux, Sémillon, Sauvignon, Muscadelle*)

9,49 €

Sancerre AOC - Château de Sancerre
“Cuvée du Connetable”
(*France, Vallée de la Loire, Sauvignon*)

18,49 €

Domaine de l’Aigle, AOP Limoux
(*France, Sud-Ouest, Chardonnay*)

9,49 €

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

21,49 €

Alsace Grand Cru AOC, Gewurztraminer
“Cuvée Christine” Vendanges Tardives
(*France, Alsace, Gewurztraminer, vin moelleux*)

18,49 €

Crozes Hermitage “Les Jalets” P. Jaboulet Aîné
(*France, Vallée du Rhône, Marsanne*)

9,49 €

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

14,99 €

Vin rosé / Rosé Wine

15 cl

Prestige de Minuty - AOC Côtes de Provence
(*France, Côtes de Provence, Grenache*)

9,49 €

Vins Rouges / Red Wine

15 cl

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

18,49 €

Sancerre AOC - Château de Sancerre
(*France, Vallée de la Loire, Pinot Noir*)

10,49 €

Domaine Montgros “Cuvée Elite”
(*France, Sud-Ouest, Cinsault, Syrah, Grenache*)

14,99 €

Cigalus
(*France, Sud-Ouest, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Merlot, Syrah*)

16,49 €

Saint Joseph AOC, “Le Grand Pompée”,
P. Jaboulet Aîné
(*France, Vallée du Rhône, Syrah*)

14,99 €

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

9,49 €

Mac Murray
(*Etats-Unis, Sonoma County, Pinot Noir*)

16,49 €

Rivesaltes AOP
(*France, Sud-Ouest, Grenache, vin doux naturel*)

7,39 €

Vins blancs français / French White Wine

	37,5 cl	75 cl
Bordeaux		
Bordeaux AOC - Douthe N° 1		26,99 €
Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild - Bordeaux AOC		35,99 €
Sauternes AOC, Château Coutet 2004		81,99 €
Bourgogne		
Bourgogne AOC - Chardonnay la Chablisienne		35,99 €
Chablis AOC - La Pierrelée La Chablisienne	25,99 €	41,99 €
Chablis 1 ^{er} Cru AOC "Côte de Léchet" - P. Aegerter 2015		66,99 €
Meursault, P. Aegerter 2014		71,99 €
Chablis 1 ^{er} Cru AOC "Fourchaume" 2013		66,99 €
Beaune 1 ^{er} Cru AOC - Les Reversées - P. Aegerter 2013		71,99 €
Vallée de la Loire		
Sancerre AOC - Château de Sancerre "Cuvée du Connetable" 2012		66,99 €
Sancerre AOC - Château de Sancerre	25,99 €	
Pouilly Fumé - P. Jolivet		47,99 €
Languedoc		
Cuvée Disneyland Paris - Château Hospitalet Grande Réserve - Coteaux du Languedoc AOP		35,99 €
Domaine de l'Aigle, AOP Limoux		35,99 €
Vallée du Rhône		
Crozes Hermitage AOC - Les Jalets - P. Jaboulet Aîné		35,99 €
Alsace		
Alsace Grand Cru AOC, Gewurztraminer "Cuvée Christine" Vendanges Tardives 2013		66,99 €

Vins blancs étrangers / Foreign White Wine

USA : Gallo Family Vineyards - Chardonnay		26,99 €
USA : Sebastiani Vineyards - Chardonnay - Sonoma County		47,99 €
USA : Silverado Vineyards - Vineburg Vineyard - Chardonnay - Carneros 2013		94,99 €
Chili : Casa Chardonnay de Lapostolle		35,99 €

Vins rouges français / French Red Wine

	37,5 cl	50 cl	75 cl
Bordeaux			
Bordeaux AOC - Dourthe N°1			26,99 €
Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild - Bordeaux AOC			35,99 €
Saint-Emilion AOC - Fortin Plaisance	21,99 €		35,99 €
Haut Médoc AOC - Moulin de La Lagune			57,99 €
Château La Garde, Pessac-Léognan AOC 2006			66,99 €
Bourgogne			
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - P. Aegerter	22,99 €		35,99 €
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits AOC - Réserve Personnelle - P. Aegerter	22,99 €		
Languedoc			
Cigalus IGP Aude Hauterive			57,99 €
Cuvée Disneyland Paris - Château Hospitalet Grande Réserve - Coteaux du Languedoc AOP			35,99 €
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	16,99 €		26,99 €
Saint-Joseph AOC, "Le Grand Pompée", P. Jaboulet Aîné			47,99 €
Beaujolais			
Côtes de Brouilly AOC - G. Dubœuf		18,99 €	26,99 €
Vallée de la Loire			
Sancerre AOC - Château de Sancerre			41,99 €

Vins rouges étrangers / Foreign Red Wine

Chili : Canto de Apalta de Lapostolle			41,99 €
USA : Louis M. Martini - Cabernet Sauvignon 2013			66,99 €
USA : Mac Murray - Sonoma County - Pinot Noir			57,99 €
USA: Gallo Family Vineyards - Cabernet Sauvignon			26,99 €
USA: Ravenswood - Zinfandel - Lodi			41,99 €
USA: Silverado Vineyards - Mont Georges Vineyard - Merlot - Napa Valley 2011			99,99 €
Australie : Shiraz Hardy's Varietal Range			33,99 €

Vins rosés français / French Rosé Wine

	50 cl	75 cl
Prestige de Minuty - AOC Côtes de Provence	24,99 €	35,99 €
Bandol Domaine Ott - Château Romassan "Cœur de Grain"		57,99 €

Vin rosé étranger / Foreign Rosé Wine

	75 cl
USA : Gallo Family Vineyards - Grenache	26,99 €

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 €

Digestifs, Liqueurs / Digestive, Liqueurs

	4 cl
Whisky : Macallan Amber Sherry Oak	10,29 €
Calvados : Château du Breuil 14 ans double maturation	10,39 €
Armagnac : Château de Laubade Hors d'Age	10,39 €
Cognac : Courvoisier VSOP	9,39 €
Eau-de-vie de fruit : Poire Williamine Morand	10,39 €
Liqueurs : Disaronno	9,39 €
Grand Marnier "Cuvée du Centenaire"	12,39 €

Boissons rafraîchissantes Refreshing Drinks

	20 cl	33 cl
Coca-Cola [®] , Coca-Cola [®] zero sucres, Coca-Cola [®] light		4,79 €
Fanta [®] orange, Sprite [®]		4,79 €
Nestea [®]	3,69 €	

Eaux minérales / Mineral Waters

	33 cl	50 cl	100 cl
Vittel [®]		3,99 €	4,99 €
S.Pellegrino [®]		4,29 €	5,49 €
Perrier [®] Fines Bulles		4,29 €	5,49 €
Perrier [®]	3,59 €		

Souvenir à emporter / Take Away Souvenir

Glaçon lumineux / Glow cube	4,50 €
-----------------------------	--------

Jus de fruits / Fruit Juices

Minute Maid Orange*, Pomme*	20 cl 4,39 €
-----------------------------	------------------------

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

Boissons chaudes / Hot Drinks

proposées par
featuring **Segafredo**
ZANETTI

Décaféiné / Decaffeinated	3,19 €
Café au lait / Coffee with Milk	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 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	3,59 €
Double espresso	4,59 €
Café long / Large Coffee	4,59 €
Cappuccino	4,59 €