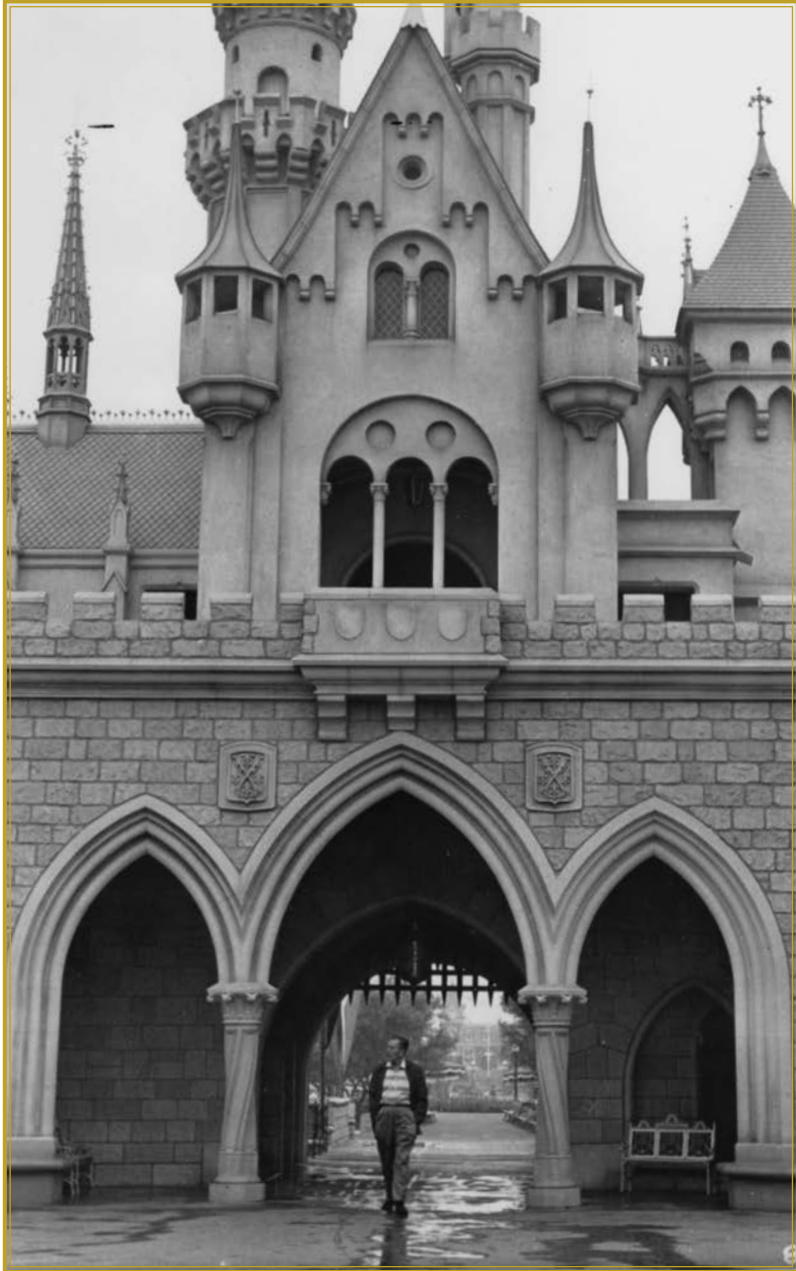




Le début du 20^e siècle a vu naître une multitude d'inventions et de découvertes qui font aujourd'hui encore partie de notre quotidien, comme l'électricité et les voitures automobiles. Main Street, U.S.A. incarne la nostalgie que Walt Disney avait pour cette période de son enfance, une époque optimiste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

Crozes Hermitage "Les Jalets", P. Jaboulet Aîné (France, Vallée du Rhône, Marsanne, 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 aux herbes, crème de petits pois et wasabi 20,99 €

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



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



Œuf mollet, garnish "western", lentilles et lard de Colonnata, crème d'Isigny au piment d'Espelette 18,99 €

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



Dos de saumon mi-fumé, carpaccio de légumes acidulés,
quelques gouttes de poivrons et crème de chèvre Sainte-Maure 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 (France, Bourgogne, Chardonnay, vin blanc)



Langoustines et Saint-Jacques grillées, gruau au Pepper Jack et beurre blanc 49,99 €

Crozes Hermitage "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 (U.S.A., Sonoma County, Chardonnay, vin blanc)



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

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.

Les Viandes

ainsi que notre suggestion d'Accord Mets-Vins

Filet de bœuf Black Angus grillé, pomme de terre Thelma,
haricots verts, échalotes croustillantes et sauce Blue Cheese 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 au Paleron 36h, oignons rouges caramélisés, Cheddar au lait cru
accompagné de frites fraîches 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 (U.S.A., Sonoma County, Pinot Noir, vin rouge)



Côte de cochon fermier juste à température à la sauce Barbecue, "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).

Prix nets.

Desserts

ainsi que notre suggestion d'Accord Mets-Vins

Cheesecake aux myrtilles et fraises 15,99 €

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



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

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



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

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



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

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



Cobbler pommes, brisures de nougat de Montélimar au Jim Beam accompagné de sa glace 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 35 €

Dessert 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 aux myrtilles et fraises

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)

Sancerre AOC, Château de Sancerre (Vallée de la Loire)

Cigalus (Sud-Ouest)

Mac Murray, Pinot Noir, Sonoma County (U.S.A.)

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 aux herbes, crème de petits pois et wasabi

Œuf mollet, garnish “western”, lentilles et lard de Colonnata, crème d’Isigny au piment d’Espelette

Dos de saumon mi-fumé, carpaccio de légumes acidulés, quelques gouttes de poivrons et crème de chèvre Sainte-Maure

Plats

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

Filet de bœuf Black Angus grillé, pomme de terre Thelma, haricots verts, échalotes croustillantes et sauce Blue Cheese

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

Desserts

Tarte au citron 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 grué de cacao



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)

Sancerre AOC, Château de Sancerre (Vallée de la Loire)

Cigalus (Sud-Ouest)

Mac Murray, Pinot Noir, Sonoma County (U.S.A.)

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 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 moutarde de Meaux et sa sauce Ranch

Œuf mollet, garnish “western”, lentilles et lard de Colonnata, crème d’Isigny au piment d’Espelette

Plats

Cheeseburger au Paleron 36h, oignons rouges caramélisés, 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

Langoustines et Saint-Jacques grillées, gruau au Pepper Jack et beurre blanc

Côte de cochon fermier juste à température à la sauce Barbecue, “Mac and Cheese” et asperges

Desserts

Cobbler pommes, brisures de nougat de Montélimar au Jim Beam accompagné de sa glace

Tarte au citron yuzu meringuée, gelée de pommes vertes

Cheesecake aux myrtilles et fraises



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)

Sancerre AOC, Château de Sancerre (Vallée de la Loire)

Cigalus (Sud-Ouest)

Mac Murray, Pinot Noir, Sonoma County (U.S.A.)

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

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

Kirs

Kir (Bourgogne Aligoté, crème de cassis ou de mûre) (<i>Bourgogne Aligoté, White wine, blackcurrant or blackberry liqueur</i>)	4 cl	6 cl	7,50 €
Kir Royal (Champagne Lanson cuvée Disneyland Paris Brut, crème de cassis ou de mûre) (<i>Champagne Lanson cuvée Disneyland Paris Brut, blackcurrant or blackberry liqueur</i>)			15,00 €

Bières / Beers

Pression / Draft	25 cl	50 cl	
1664® Premium	5,50 €	7,00 €	
Bouteilles / Bottled	25 cl	33 cl	35,5 cl
Carlsberg Blonde		6,00 €	
Grimbergen d'Abbaye		6,50 €	
Magners Original Cider		6,00 €	
Kronenbourg pur malt (sans alcool / <i>non-alcoholic</i>)	5,50 €		
Brooklyn IPA (U.S.A. - New York)			7,00 €
Anchor Lager (U.S.A. - Californie)			6,50 €

Cocktails Premium

Mint Julep 15,00 €

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

Mimosa 15,00 €

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 cuvée Disneyland Paris Brut
Fresh orange juice, Champagne Lanson cuvée Disneyland Paris Brut**

Cocktail

Hurricane 12,50 €

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 9,50 €

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 9,50 €

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) 18,50 €

Meursault, P. Aegerter
(France, Bourgogne, Chardonnay) 19,50 €

Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild
(France, Bordeaux, Sauvignon) 9,50 €

Sancerre AOC - Château de Sancerre
“Cuvée du Connetable”
(France, Vallée de la Loire, Sauvignon) 18,50 €

Baie des Perles - AOP Languedoc
(France, Languedoc, Grenache, Vermentino, Clairette) 8,50 €

Sauternes AOC, Château Coutet
(France, Bordeaux, Sémillon, Sauvignon, Muscadelle) 21,50 €

Alsace Grand Cru AOC, Gewurztraminer
“Cuvée Christine” Vendanges Tardives 2011
(France, Alsace, Gewurztraminer, vin moelleux) 18,50 €

Crozes Hermitage “Les Jalets” P. Jaboulet Aîné
(France, Vallée du Rhône, Marsanne) 9,50 €

Sebastiani Vineyards
(U.S.A., Sonoma County, Chardonnay) 15,00 €

Vins rosés / Rosé Wine

15 cl

Languedoc AOP - Château la Sauvageonne
“Volcanic” BIO Demeter (France,
Coteaux du Languedoc, Grenache, Cinsault, Syrah) 10,50 €

Prestige de Minuty - AOP Côtes de Provence
(France, Côtes de Provence, Grenache) 9,50 €

Vins Rouges / Red Wine

15 cl

Lalande de Pomerol AOC
Château Vieille Dynastie
(France, Bordeaux, Cabernet sauvignon, Merlot,
Cabernet franc) 15,00 €

Sancerre AOC - Château de Sancerre
(France, Vallée de la Loire, Pinot Noir) 10,50 €

Cigalus
(France, Sud-Ouest, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Merlot, Syrah) 16,50 €

Saint Joseph AOC, “Le Grand Pompée”
P. Jaboulet Aîné
(France, Vallée du Rhône, Syrah) 15,00 €

Bourgogne Côte de Beaune Villages AOC
J. Drouhin (France, Bourgogne, Pinot Noir) 10,50 €

Mac Murray
(U.S.A., Sonoma County, Pinot Noir) 16,50 €

Rivesaltes AOP
(France, Sud-Ouest, Grenache, vin doux naturel) 7,50 €

Vins blancs français / French White Wine

	37,5 cl	75 cl
Bordeaux		
Bordeaux AOC - Dourthe N° 1		27,00 €
Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild - Bordeaux AOC		36,00 €
Sauternes AOC, Château Coutet 2004		82,00 €
Bourgogne		
Bourgogne AOC - Chardonnay la Chablisienne		36,00 €
Chablis AOC - La Pierrelée La Chablisienne	26,00 €	42,00 €
Chablis 1 ^{er} Cru AOC "Côte de Léchet" - P. Aegerter 2015		67,00 €
Meursault, P. Aegerter 2014		72,00 €
Chablis 1 ^{er} Cru AOC "Fourchaume" 2013		67,00 €
Beaune 1 ^{er} Cru AOC - Les Reversées - P. Aegerter 2013		72,00 €
Vallée de la Loire		
Sancerre AOC - Château de Sancerre "Cuvée du Connetable" 2014		67,00 €
Sancerre AOC - Château de Sancerre	26,00 €	
Pouilly Fumé - P. Jolivet		48,00 €
Languedoc		
Cuvée Disneyland Paris - Château Hospitalet Grande Réserve - Coteaux du Languedoc AOP		36,00 €
Domaine de l'Aigle, AOP Limoux		42,00 €
Baie des Perles - AOP Languedoc		34,00 €
Vallée du Rhône		
Crozes Hermitage AOC - Les Jalets - P. Jaboulet Aîné		36,00 €
Alsace		
Alsace Grand Cru AOC, Gewurztraminer "Cuvée Christine" Vendanges Tardives 2013		67,00 €

Vins blancs étrangers / Foreign White Wine

U.S.A. : Founder Estate - Chardonnay - Beringer		36,00 €
U.S.A. : Sebastiani Vineyards - Chardonnay - Sonoma County		48,00 €
U.S.A. : Silverado Vineyards - Vineburg Vineyard - Chardonnay - Carneros 2013		95,00 €

Vins rouges français / French Red Wine

	37,5 cl	50 cl	75 cl
Bordeaux			
Bordeaux AOC - Dourthe N°1			27,00 €
Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild - Bordeaux AOC			36,00 €
Saint-Emilion AOC - Fortin Plaisance	22,00 €		36,00 €
Lalande de Pomerol AOC - Château Vieille Dynastie			48,00 €
Haut Médoc AOC - Moulin de La Lagune			58,00 €
Château La Garde, Pessac-Léognan AOC 2011			67,00 €
Bourgogne			
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - P. Aegerter	23,00 €		36,00 €
Côte de Beaune Villages AOC , J. Drouhin			42,00 €
Languedoc			
Cigalus IGP Aude Hauterive			58,00 €
Cuvée Disneyland Paris - Château Hospitalet Grande Réserve - AOP La Clape			36,00 €
Domaine Montgros «Cuvée Elite»			48,00 €
Rivesaltes AOP (vin doux naturel)			48,00 €
Côtes du Rhône			
Côtes du Rhône AOC - Parallèle 45 - P. Jaboulet Aîné	17,00 €		27,00 €
Saint-Joseph AOC, “Le Grand Pompée”, P. Jaboulet Aîné			48,00 €
Beaujolais			
Côtes de Brouilly AOC - G. Duboeuf		19,00 €	27,00 €
Vallée de la Loire			
Sancerre AOC - Château de Sancerre			42,00 €

Vins rouges étrangers / Foreign Red Wine

Chili : Canto de Apalta de Lapostolle			42,00 €
U.S.A. : Louis M. Martini - Cabernet Sauvignon 2013			67,00 €
U.S.A. : Mac Murray - Sonoma County - Pinot Noir			58,00 €
U.S.A.: Founder Estate - Cabernet sauvignon - Beringer			36,00 €
U.S.A.: Ravenswood - Zinfandel - Lodi			42,00 €
U.S.A.: Silverado Vineyards - Mont Georges Vineyard - Merlot - Napa Valley 2011			100,00 €
Australie : Shiraz Hardy's Varietal Range			34,00 €

Prix nets / Tax included

Vins rosés français / French Rosé Wine

	50 cl	75 cl
Languedoc AOP - Château la Sauvageonne «Volcanic» BIO Demeter		42,00 €
Prestige de Minuty - AOP Côtes de Provence	25,00 €	36,00 €
Bandol Domaine Ott - Château Romassan “Cœur de Grain”		58,00 €

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	15,00 €	65,00 €

Digestifs, Liqueurs / Digestive, Liqueurs

	4 cl
Whisky : Macallan Amber	11,00 €
Calvados : Château du Breuil 14 ans double maturation	10,50 €
Armagnac : Château de Laubade Hors d'Age	10,50 €
Cognac : Courvoisier VSOP	9,50 €
Eau-de-vie de fruits : Poire Williamine Morand	10,50 €
Liqueur : Disaronno	9,50 €
Liqueur : Grand Marnier “Cuvée du Centenaire”	12,50 €

Eaux-de-Vie / Spirits

	4 cl
Vodka Grey Goose Premium	11,00 €
Gin Bombay Sapphire	11,00 €
Bacardi Carta Blanca	9,00 €
Bacardi Carta Oro	10,00 €
William Lawson's	9,00 €
Bourbon Jim Beam White	11,00 €
Pippermint Get 27	9,50 €

Boissons rafraîchissantes
Refreshing Drinks

	20 cl	33 cl
Coca-Cola®, Coca-Cola® zero sucres, Coca-Cola® light		5,00 €
Fanta® orange		5,00 €
Sprite®		5,00 €
Thé glacé / Iced tea	4,00 €	

Eaux minérales / Mineral Waters

	33 cl	50 cl	100 cl
Vittel®		4,00 €	5,00 €
S.Pellegrino®		4,50 €	5,50 €
Perrier® Fines Bulles		4,50 €	5,50 €
Perrier®	4,00 €		

Souvenir à emporter
Take Away Souvenir

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

Jus de fruits / Fruit Juices

	20 cl
Jus d'orange frais / Fresh orange juice	5,50 €
Minute Maid Orange*, Pomme* / Orange*, Apple*	4,50 €

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

Boissons chaudes Hot Drinks

proposées par
featuring 

Décaféiné / <i>Decaffeinated</i>	3,00 €
Café au lait / <i>Coffee with Milk</i>	4,00 €
Boisson lactée cacaoitée / <i>Chocolate Drink</i>	4,00 €
Lait (demi-écrémé) / <i>Cold Milk, semi-skimmed</i>	3,00 €
Thé, Infusion / <i>Tea, Herbal tea</i>	4,00 €

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	4,00 €
Double espresso	5,00 €
Café long / <i>Large Coffee</i>	5,00 €
Cappuccino	5,00 €