

Disneyland
PARIS





Walt Disney et Mickey Mouse



Walt présente Disneyland



Walt prend le thé avec Mary Poppins

Instructions de pliage pour ta cocotte "Walt Disney"



Menu Steamboat Willie



Pour les enfants âgés de 3 à 11 ans

Entrée, Plat et Dessert 34,99 €

Vittel® (33 cl) ou Minute Maid® Orange* ou Pomme* ou Verre de Lait (20 cl)

Autre boisson rafraîchissante (25 cl) sur demande en remplacement du produit proposé.

Entrées

Saumon fumé, crème de fromage frais et toast

Légumes de saison « croque au sel »

Tarte de tomates au magret fumé

Plats

Kid's burger

Pâtes multicolores et sauce tomate

Mini-filet de bœuf et ses légumes, pomme Anna

Suprême de volaille, légumes et purée de patate douce

Poisson du moment et ses légumes, pomme Anna

Desserts

Salade de fruits

Parade de glaces « Make your Sundae »

Crumble aux pommes

*Jus à base de concentré de fruit.

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

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.

Prix net.

©Disney - 05/2016

8

Quelle était la passion de Walt Disney ?

Dans quelle grande ville américaine est né Walt Disney ?

Chicago

5

Comment s'appelle la nounou anglaise rendue célèbre par Walt Disney en 1964 ?

Mary Poppins

7

Combien de « lands » comparait le Parc Disneyland ?

5 - Main Street, U.S.A., Frontierland, Adventureland, Fantasyland, Discoveryland

9

Le premier nom donné à Mickey par Walt Disney ?

Mortimer

4

En quelle année a ouvert Disneyland Paris ?

1992

3

Quelle année célèbre Mickey en 1928 ?

1928

2

Le premier long-métrage animé de Walt Disney ?

Blanche Neige et les Sept Nains (1937)

1

Quelle était la passion de Walt Disney ?

Les trains

6

Quelle année a ouvert Disneyland Paris ?

1992

10

Quelle année célèbre Mickey en 1928 ?

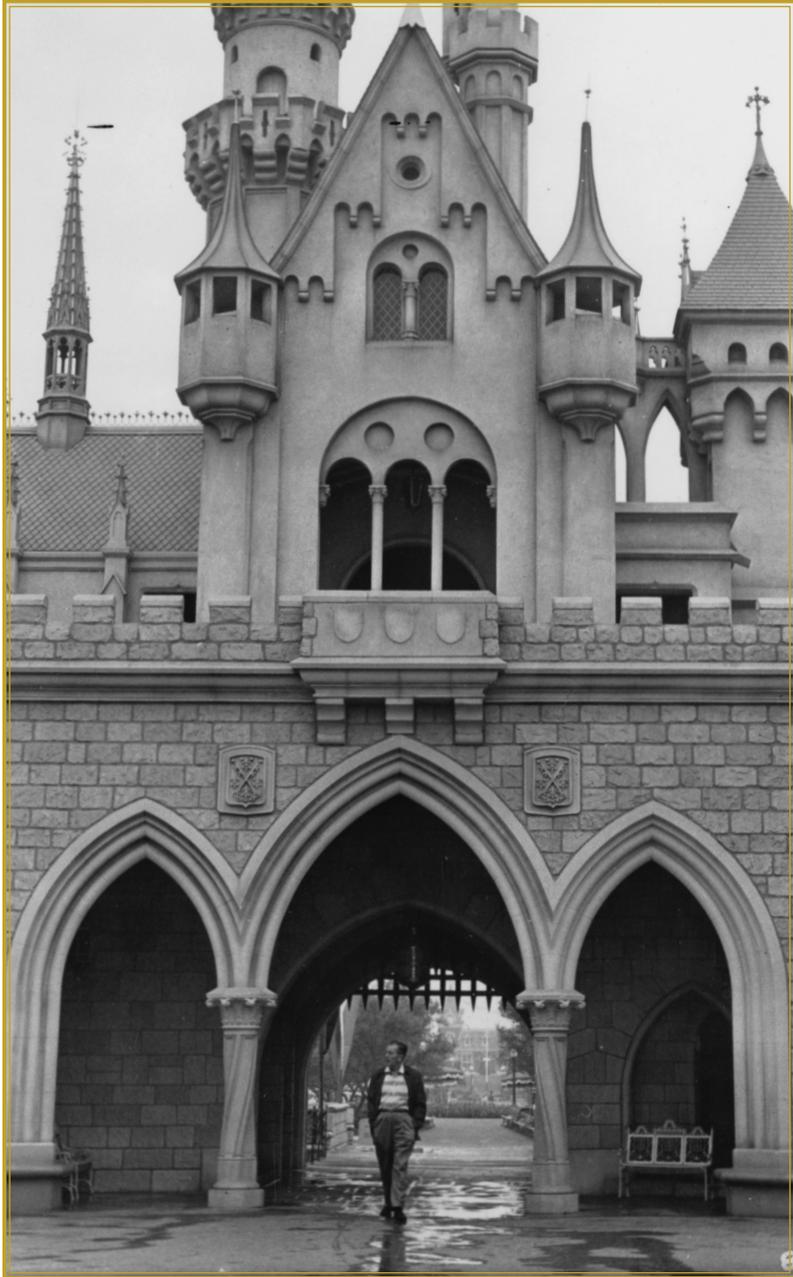
1928



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 aux épices douces 17,99 €

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



Salade Caesar classique, salade romaine, croûtons, 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, d'artichaut et fèves de soja, fraîcheur de pastèque au basilic 20,99 €

Chablis 1^{er} Cru « Fourchaume », Domaine Laroche 2010 (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 à la tomate confite et fromage de chèvre Sainte-Maure, réduction de vin rouge épicé 18,99 €

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits AOC, Réserve Personnelle, 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 » 2009 (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 Oso 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, herbes fraîches et petits pois 41,99 €

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



✔ Pâtes farfalle, sauce aux cèpes grillés à l'huile de truffe 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 attitrée 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 41,99 €

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.

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



Côte de cochon fermier au pesto de coriandre, tomates, « mac and cheese » et asperges 41,99 €

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 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 2011 (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)



Cobbler de pomme et sa glace à la vanille 15,99 €

Sauternes AOC, Château Coutet 1997 (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 27,00 €**

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, 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, herbes fraîches et petits pois

✔ Pâtes farfalle, sauce aux cèpes grillés à l'huile de truffe et jeunes légumes

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

Desserts

Cobbler de pomme et sa glace à la vanille

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 1997 (Bordeaux)

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

Cigalus (Sud Ouest)

Louis M. Martini 2012 (Napa Valley)

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, d'artichaut et fèves de soja, fraîcheur de pastèque au basilic
Tarte à la tomate confite et fromage de chèvre Sainte-Maure, réduction de vin rouge épicé
Crème de bisque de homard, émulsion de maïs et sorghum au wasabi

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 1997 (Bordeaux)

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

Cigalus (Sud Ouest)

Louis M. Martini 2012 (Napa Valley)

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, tuile et copeaux de Parmesan

✔ Salade de légumes rôtis à la coriandre et chou-fleur aux épices douces

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

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

✔ Pâtes farfalle, sauce aux cèpes grillés à l'huile de truffe et jeunes légumes

Crevettes Oso 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, tomates, « mac and cheese » et asperges

Desserts

Cheesecake au coulis de myrtilles

Tarte au citron meringuée

Cobbler de pomme et sa glace à la vanille



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 1997 (Bordeaux)

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

Cigalus (Sud Ouest)

Louis M. Martini 2012 (Napa Valley)

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 & Kirs

| | 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 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, 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 Connetable » 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

| | 37,5 cl | 75 cl |
|---|---------|---------|
| Bordeaux | | |
| 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 € |