



## ENTRÉES

- VELOUTÉ DE TOMATES «MODE CHICAGO» et son pain de maïs ..... 15€
- STEAKHOUSE CAESAR SALAD : salade romaine, poulet grillé, sauce Caesar, croûtons à l'ail et copeaux de Parmigiano Reggiano ..... 17€
- TARTARE DE LÉGUMES RACINES À L'HUILE D'OLIVE et émulsion de soja au raifort ..... 15€
- CHEESECAKE **Kiri** AUX DEUX SAUMONS et purée d'avocat au citron vert ..... 18€
- TERRINE DE BISON, COMPOTÉE D'OIGNONS ROUGES CONFITS et salade croquante au vinaigre balsamique ..... 17€
- CARPACCIO DE BŒUF AU PESTO\*, copeaux de Parmigiano Reggiano et roquette ... 18€

## CHICAGO STEAKHOUSE PREMIUM STEAKS

Accompagnés d'une garniture de votre choix : frites, pomme au four et crème à la ciboulette, riz basmati, poêlée de légumes. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 5%.

- L-BONE DE BŒUF (350 G ENV.), sauce béarnaise ..... 38€
- FILET DE BŒUF (250 G ENV.), sauce au poivre fumé ..... 38€
- ENTRECÔTE DE BŒUF (350 G ENV.), beurre au Whisky et poivre fumé ..... 41€
- TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS «AU COUTEAU», assaisonné par nos soins ... 28€
- HAMPE DE BŒUF (200 G ENV.), sauce au poivre fumé ..... 32€
- BAVETTE D'ALOYAU À PARTAGER (POUR DEUX PERSONNES) (600 G ENV.), confit d'échalotes, sauce au bleu et sauce au poivre fumé ..... 62€

## PLATS

- BURGER DE BŒUF CHAROLAIS  
Parmigiano Reggiano, bacon, compotée d'oignons, cheddar fondu et beignets d'oignons, accompagné de frites ..... 32€
- COCOTTE DE VOLAILLE À LA CRÈME DE MAÏS ET CHEDDAR ÉPICÉ accompagnée de riz basmati ..... 28€
- PENNE AU SAUMON et à la crème Parmigiano Reggiano ..... 28€
- BURGER VÉGÉTAL : galette végétale BEYOND MEAT, compotée d'oignons, courgette, aubergine, tomate, tranche végane saveur cheddar NURISHH et roquette, accompagné de frites ..... 28€
- TRAVERS DE PORC CONFIT, sauce barbecue fumée Bull's-Eye, pomme au four et crème à la ciboulette ..... 32€
- PENNE VÉGÉTARIENNE AUX LÉGUMES, sauce tomate ..... 28€
- SURF 'N' TURF : FILET DE BŒUF ET GAMBAS GRILLÉES, sauce béarnaise et gremolata, pomme au four et crème à la ciboulette ..... 45€
- STEAKHOUSE XL CAESAR SALAD : salade romaine, poulet grillé, sauce Caesar, croûtons à l'ail et copeaux de Parmigiano Reggiano ..... 28€
- GAMBAS GRILLÉES, sauce gremolata et riz basmati ..... 32€
- STEAK DE THON, sauce tomate, baies roses, poivrons à l'huile et riz basmati .... 32€

## DESSERTS

- CRÈMEUX À LA VANILLE, cœur pralin et croustillant aux éclats de noisette ..... 12€
- CHOCOLATE FUDGE CAKE\* et crème anglaise ..... 15€
- CHICAGO SUNDAE : crèmes glacées façon cheesecake à la fraise et vanille pécan, crème fouettée, sauce au chocolat et amandes effilées ..... 15€
- CHEESECAKE\*, sauce caramel salé et coulis de fruits rouges ..... 15€
- COUPE DE FRUITS, SIROP AUX ÉPICES DOUCES et feuilleté caramélisé ..... 12€
- CAFÉ GOURMAND : boisson chaude, minestrone de fruits, choux crème à la vanille, fromage blanc au coulis de myrtilles et éclats de spéculoos, mini crêmeux vanillé .... 13€
- GÂTEAU CÉLÉBRATION DU 30<sup>e</sup>\*  
Mousse au chocolat blanc, insert à la fraise et biscuit amande ..... 15€
- CARPACCIO D'ANANAS AUX FRUITS DE SAISON et son sirop aux épices douces . 12€
- PROFITEROLE GÉANTE, glace vanille, crème fouettée, sauce chocolat tiède ..... 15€



**CÉLÉBREZ VOTRE ANNIVERSAIRE EN NOTRE COMPAGNIE.....35€**  
**ET COMMANDEZ VOTRE DESSERT D'ANNIVERSAIRE EN DÉBUT DE REPAS !**  
Dessert jusqu'à 8 personnes.



Le paiement sans contact sera encouragé

## Meal Plans

**MENU JAZZ**  
Entrée et Plat  
(boisson non comprise)

35 €

**MENU CHICAGO**  
Entrée, Plat et Dessert  
(boisson non comprise)

45 €

## ENTRÉES

STEAKHOUSE CAESAR SALADE  
Salade romaine, sauce Caesar, poulet grillé, croûtons à l'ail et copeaux de Parmigiano Reggiano

- ou VELOUTÉ DE TOMATES «MODE CHICAGO» et son pain de maïs
- ou CARPACCIO DE BŒUF AU PESTO\*, copeaux de Parmigiano Reggiano et roquette

## PLATS

HAMPE DE BŒUF (200 G ENV.) ET SAUCE AU POIVRE FUMÉ, accompagnée de frites

- ou TRAVERS DE PORC CONFIT, sauce barbecue fumée Bull's-Eye, pomme au four et crème à la ciboulette
- ou PENNE AU SAUMON et crème Parmigiano Reggiano
- ou COCOTTE DE VOLAILLE À LA CRÈME DE MAÏS ET CHEDDAR ÉPICÉ accompagnée de riz basmati

## DESSERTS

- CRÈMEUX À LA VANILLE, cœur pralin et croustillant aux éclats de noisettes
- ou COUPE DE FRUITS, SIROP AUX ÉPICES DOUCES et feuilleté caramélisé
- ou CHOCOLATE FUDGE CAKE\* et crème anglaise

## MENU ENFANT 25 €

pour enfants âgés de 3 à 11 ans inclus

### Entrée, Plat, Dessert et Boisson

Vittel® (33 cl) ou Minute Maid Orange ou Pomme ou Verre de lait (20 cl)  
Autre boisson fraîche (25 cl) sur demande et en remplacement du produit proposé.

- SALADE STEAKHOUSE : quinoa aux petits légumes et canneberges
- ou CHICAGO SALADE : rillettes de saumon et quinoa aux petits légumes
- ou VELOUTÉ DE TOMATES «MODE CHICAGO»

CHEESEBURGER STEAKHOUSE : steak haché, sauce fromagère à La Vache qui rit® accompagné de frites

- ou SAUMON RÔTI, concassé de tomates et frites
- ou POITRINE DE POULET RÔTI, concassé de tomates et riz
- ou PENNE AU COULIS DE TOMATES

SALADE DE FRUITS EXOTIQUES ou GLACE VANILLE et sauce fruits rouges

- ou MINI DÔME MICKEY® : génoise cacao, mousse au chocolat au lait, compotée d'oranges et céréales croquantes

ou

## MENU DISNEY CHECK 25 €

pour enfants âgés de 3 à 11 ans inclus

### Entrée, Plat, Dessert et Boisson

- SALADE STEAKHOUSE : quinoa aux petits légumes et canneberges
- ou CHICAGO SALADE : rillettes de saumon et quinoa aux petits légumes

- PENNE AU COULIS DE TOMATES
- ou POITRINE DE POULET RÔTI, concassé de tomates et riz

SALADE DE FRUITS EXOTIQUES

VITTEL® (33 cl)



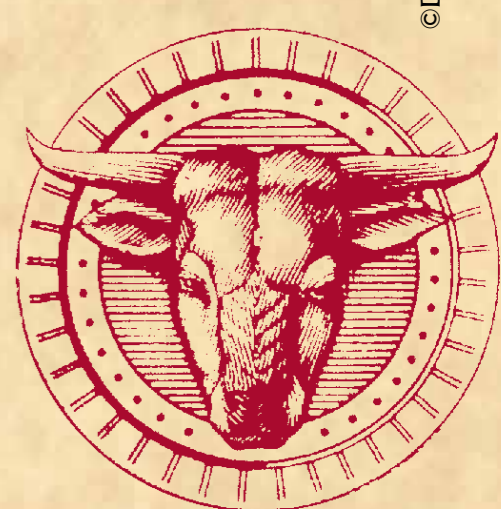
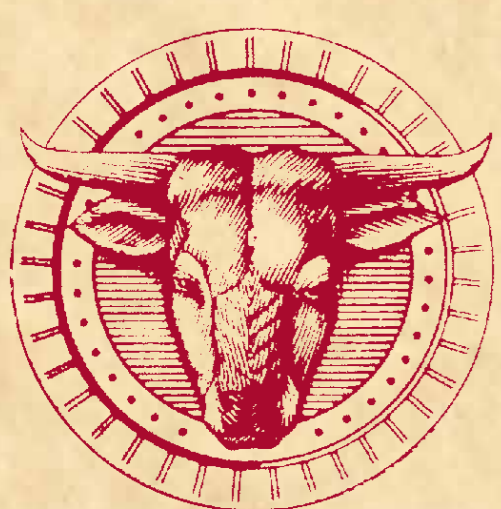
Ce menu (sans modification) comprend au moins 2 portions de fruits et légumes et est faible en graisses saturées.

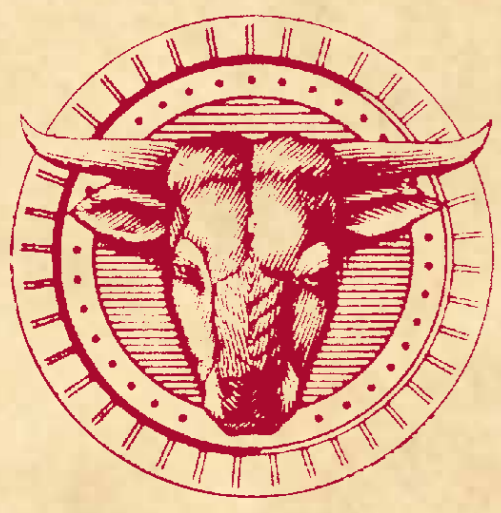
\*Produit décongelé.

Suggestion végétarienne. 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 nets





Consultez le menu





## STARTERS

-  **CHICAGO-STYLE TOMATO SOUP** with cornbread ..... €15
- STEAKHOUSE CAESAR SALAD:** Romaine lettuce, Caesar dressing, grilled chicken, garlic croutons and shaved Parmigiano Reggiano ..... €17
-  **TARTARE OF ROOT VEGETABLES IN OLIVE OIL** with soy and horseradish emulsion ..... €15
- CHEESECAKE Kiri** WITH DUO OF SALMON with avocado and lime purée ..... €18
- BUFFALO TERRINE, RED ONION MARMALADE** and crisp lettuce dressed in balsamic vinegar ..... €17
- BEEF CARPACCIO WITH PESTO\***, shaved Parmigiano Reggiano and rocket salad ... €18

## CHICAGO STEAKHOUSE PREMIUM STEAKS

Served with your choice of side: French fries, baked potato with sour cream and chives, basmati rice, pan-fried vegetables. Weights shown are approximate before cooking and may vary by 5%.

- L-BONE STEAK** (APPROX. 350 G), bearnaise sauce ..... €38
- BEEF TENDERLOIN** (APPROX. 250 G), peppercorn sauce ..... €38
- RIB EYE STEAK** (APPROX. 350 G), whisky and smoked peppercorn butter ..... €41
- HAND-CUT CHAROLAIS STEAK TARTARE**, seasoned by our chef ..... €28
- ANGUS SKIRT STEAK** (APPROX. 200 G), peppercorn sauce ..... €32
- TOP SIRLOIN STEAK TO SHARE (FOR TWO)** (APPROX. 600 G), shallot jam, blue cheese and smoked peppercorn sauce ..... €62

## MAIN COURSES

- CHAROLAIS BEEF BURGER**, Parmigiano Reggiano, bacon, onion marmalade, cheddar cheese, and onion rings served with French fries ..... €32
- CHICKEN, CREAMED CORN AND SPICY CHEDDAR CASSEROLE** served with basmati rice ..... €28
- SALMON PENNE** in a creamy Parmigiano Reggiano sauce ..... €28
-  **PLANT BURGER:** Vegan patty  **BEYOND MEAT**, onion marmalade, courgette, aubergine, vegan cheddar style slice  and rocket, served with French fries ..... €28
- TENDER PORK RIBS,** Bull's-Eye smoky barbecue sauce, baked potato with sour cream and chives ..... €32
-  **VEGETARIAN PENNE WITH VEGETABLES** and tomato sauce ..... €28
- SURF 'N' TURF: FILET MIGNON AND GRILLED PRAWNS** with bearnaise sauce and gremolata, baked potato with sour cream and chives ... €45
- XL STEAKHOUSE CAESAR SALAD:** Romaine lettuce, Caesar dressing, grilled chicken, garlic croutons and shaved Parmigiano Reggiano ..... €28
- GRILLED PRAWNS,** gremolata and basmati rice ..... €32
- TUNA STEAK,** tomato sauce, pink peppercorns and sweet peppers in oil served with basmati rice..... €32

## DESSERTS

- VANILLA CREAM DESSERT,** praline centre and hazelnut wafer ..... €12
- CHOCOLATE FUDGE CAKE\*** and custard ..... €15
- CHICAGO SUNDAE:** Strawberry cheesecake and vanilla pecan ice creams, whipped cream, chocolate sauce and flaked almonds..... €15
- CHEESECAKE\***, with salted caramel sauce and red berry coulis ..... €15
- FRUIT CUP, SWEET SPICY SYRUP** and caramelised flaky pastry ..... €12
- COFFEE WITH MINI DESSERTS:** Hot drink, fruit minestrone, vanilla cream puffs, fromage blanc with blueberry coulis and crushed Speculoos biscuits, vanilla cream dessert ..... €13
- CELEBRATION CAKE\*** White chocolate mousse, strawberry filling and almond biscuit ..... €15
- PINEAPPLE CARPACCIO WITH SEASONAL FRUIT** and sweet spicy syrup ..... €12
- GIANT PROFITEROLE,** Vanilla ice cream, whipped cream and hot chocolate sauce €15



**CELEBRATE YOUR BIRTHDAY WITH US**.....€35  
**DON'T FORGET TO ORDER YOUR BIRTHDAY DESSERT BEFORE YOUR MEAL!**  
Dessert for up to 8 people.




Contactless payment will be encouraged

## Meal Plans

**JAZZ MENU** **CHICAGO MENU**  
**Starter and Main Course** **Starter, Main Course**  
(drink not included) **and Dessert**  
€ 35 (drink not included)

### STARTERS

- STEAKHOUSE CAESAR SALAD**  
Romaine lettuce, Caesar dressing, grilled chicken, garlic croutons and shaved Parmigiano Reggiano
- or  **CHICAGO-STYLE TOMATO SOUP** with cornbread
- or **BEEF CARPACCIO WITH PESTO\***, shaved Parmigiano Reggiano and rocket salad

### MAIN COURSES

- ANGUS SKIRT STEAK** (APPROX. 200 G) AND **PEPPERCORN SAUCE**, served with French fries
- or **TENDER PORK RIBS,** Bull's-Eye smoky barbecue sauce, baked potato with sour cream and chives
- or **SALMON PENNE** in a creamy Parmigiano Reggiano sauce
- or **CHICKEN, CREAMED CORN AND SPICY CHEDDAR CASSEROLE** served with basmati rice

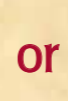


### DESSERTS

- VANILLA CREAM DESSERT,** praline centre and hazelnut wafer
- or **FRUIT CUP, SWEET SPICY SYRUP** and caramelised flaky pastry
- or **CHOCOLATE FUDGE CAKE\*** and custard

## CHILDREN'S MENU € 25

For children aged from 3 to 11 incl.

**Starter, Main Course, Dessert and Drink**  
Vittel® (33 cl) or Minute Maid Orange or Apple or Glass of milk (20 cl)  
Other cold drink (25 cl) may replace similar item on request.

- STEAKHOUSE SALAD:** Quinoa with baby vegetables and cranberries
- or **CHICAGO SALAD:** Potted salmon and quinoa with baby vegetables
- or  **CHICAGO-STYLE TOMATO SOUP**
- STEAKHOUSE CHEESEBURGER:** Hamburger with The Laughing Cow  cheese sauce served with French fries
- or **ROAST SALMON,** crushed tomatoes and French fries
- or **ROAST CHICKEN BREAST,** crushed tomatoes and rice
- or  **PENNE WITH TOMATO SAUCE**

- EXOTIC FRUIT SALAD** or **VANILLA ICE CREAM** and red berry sauce
- or **MINI MICKEY DOME\*:** Cocoa sponge, milk chocolate mousse, orange compote and crunchy cereal


or

## DISNEY CHECK MENU € 25


For children aged from 3 to 11 incl.

**Starter, Main Course, Dessert and Drink**


- STEAKHOUSE SALAD:** Quinoa with baby vegetables and cranberries
- or **CHICAGO SALAD:** Potted salmon and quinoa with baby vegetables

-  **PENNE WITH TOMATO SAUCE**
- or **ROAST CHICKEN BREAST,** crushed tomatoes and rice

**EXOTIC FRUIT SALAD**  
**VITTEL® (33 cl)**

 This menu (without substitution) includes at least 2 portions of fruit and vegetables and is low in saturated fats.

\*Thawed product.

 Suggestion végétarienne. Vegetarian suggestion. If you suffer from food allergies, a Cast Member will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes. Tax included.



Check out our menu

