



NOTRE HISTOIRE

Dégustez les saveurs cosmopolites légendaires de New York dans ce restaurant art déco.
Préparez-vous pour un tour gourmet de la ville de Spider-Man qui vous mettra l'eau à la bouche
avec des classiques asiatiques, méditerranéens et américains – tous préparés avec soin.

C'est l'un de ces lieux aux photos de célébrités signées aux murs, sauf qu'ici,
il s'agit de la plus grande collection de croquis MARVEL réalisés par des artistes iconiques.

OUR HISTORY

Tuck into the famously cosmopolitan tastes of New York in this art-deco restaurant.
Be prepared for a mouthwatering culinary tour of Spider-Man's hometown,
sampling Asian, Mediterranean and American classics – all lovingly prepared before your eyes.
This is like one of those city hotspots decorated with signed photos of celebrities,
but here, it's the hotel's largest collection of MARVEL sketches that fills the walls.





MENU À VOLONTÉ
AVEC SERVICE À TABLE
ALL-YOU-CAN-EAT MENU
TABLE-SERVED

MENU ADULTE 40€
ADULT MENU

Boisson non comprise
Drink not included

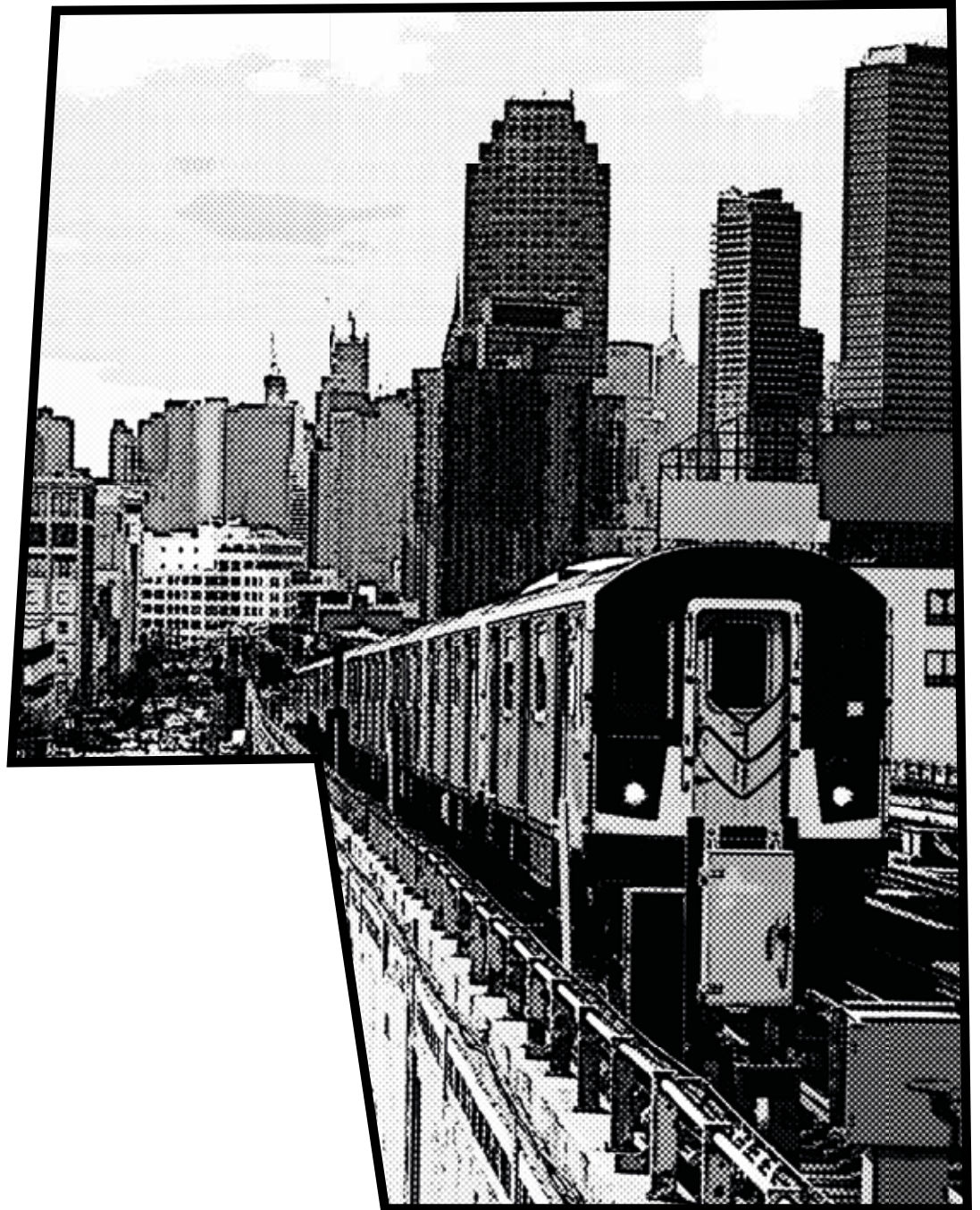
MENU ENFANT 30€
CHILD MENU

Pour enfants âgés de 3 à 11 ans
For children aged from 3 to 11

Vittel® (33 cl) ou Minute Maid Orange* ou Pomme* ou Lait (20 cl)
Vittel® (33 cl) or Minute Maid Orange* or Apple* or Milk (20 cl)

Autre boisson fraîche (25 cl) sur demande en remplacement du produit proposé
A different cold drink (25 cl) may replace a similar item on request

*Jus à base de concentré de fruit / Made from concentrated fruit juice



ENTRÉES

STARTERS

ADULTE ET ENFANT

ADULT AND CHILDREN

CHINATOWN

Soupe de vermicelles aux champignons noirs 🌱
Noodle Soup with Black Mushrooms

Salade chinoise au poulet
Chinese Chicken Salad

Assortiment de Dim Sums
Assorted Dim Sum

AMERICAIN

Clam Chowder (soupe tomate à la chair de coquillages)
Tomato Clam Chowder

Bagel au saumon fumé **Kiri**
Smoked Salmon Bagel

Salade de petit épeautre au chou kale 🌱
Einkorn Wheat and Kale Salad

ITALIEN

Charcuteries italiennes
Italian Deli Meat Platter

Tomates et mozzarella di bufala
Tomato and Mozzarella di Bufala Salad

Soupe minestrone 🌱
Minestrone Soup

🌱 Suggestion végétarienne / Vegetarian Suggestion



PLATS

MAIN DISHES

CHINATOWN

Crevettes sauce chili et nouilles sautées
Shrimp with Chilli Sauce and Sauteed Noodles

Porc à la sauce aigre douce et riz vapeur
Sweet and Sour Pork with Steamed Rice

Canard laqué, sauce hoisin et wok de légumes à la coriandre
Roast Duck, Hoisin Sauce and Vegetable and Coriander Stir-fry

AMERICAIN

Burger de bœuf, pommes de terre rôties et coleslaw
Beef Burger, Roast Potatoes and Coleslaw

Burger Vegan, pommes de terre vapeur et tomate rôtie 🌱
Vegan Burger, Steamed Potatoes and Roasted Tomato

Manchons de poulet, sauce BBQ, pommes de terre rôties et épi de maïs
Chicken Wings, BBQ Sauce, Roast Potatoes and Corn on the Cob

Brisket de bœuf au poivre fumé, pommes de terre rôties et haricots verts
Beef Brisket with Smoked Pepper, Roast Potatoes and Green Beans

ITALIEN

Pâtes du jour, sauce au choix (à la bolognaise, au gorgonzola ou au pesto)
Pasta of the Day, Choice of Sauce (Bolognese, Gorgonzola Cheese or Pesto)

Pinsa sauce tomate, mozzarella et basilic
Pinsa with Tomato Sauce, Mozzarella and Basil

Pinsa Vegan 🌱
Vegan Pinsa

Dorade, sauce tomate aux olives et aubergines Parmigiana
Sea Bream, Tomato and Olive Sauce, Aubergine Parmigiana

🌱 Suggestion végétarienne / Vegetarian Suggestion

PLATS ENFANT

CHILDREN MAIN DISHES

Des légumes pourront être proposés en remplacement des accompagnements
Vegetables may be offered to replace the side dishes

CHINATOWN

Nems, riz vapeur et sauce asiatique
Spring Rolls, Steamed Rice and Asian Sauce

AMERICAIN

Mac'n Cheese

ITALIEN

Boulettes de bœuf, sauce tomate et pâtes
Beef Meatballs, Pasta and Tomato Sauce



DESSERTS

ADULTE ET ENFANT

ADULT AND CHILDREN

CHINATOWN

Assiette de fruits frais exotiques
Exotic Fresh Fruit Platter

Assortiment de desserts asiatiques : entremet mangue et passion, verrine à la noix de coco, tarte aux œufs et macaron Avengers (litchi)
Assorted Asian Desserts: Mango and Passion Dessert, Coconut Cup, Egg Tart and Avengers Macaroon (Lychee)

AMERICAIN

Assortiment de fromages : Monterey Jack, Pepper Jack, Cheddar
Assorted Cheeses: Monterey Jack, Pepper Jack, Cheddar

Assortiment de desserts américains : New York Cheesecake, carrot cake, babka au chocolat et mousse au chocolat Baby Groot
Assorted American Desserts: New York Cheesecake, Carrot Cake, Chocolate Babka and Baby Groot Chocolate Mousse

ITALIEN

Gorgonzola à la cuillère, focaccia
Spoonable Gorgonzola with Focaccia

Assortiment de desserts italiens : Captain Marvel Meringue croquante et crème, Panna Cotta Captain America, tarte au citron et cannolo au chocolat
Assorted Italian Desserts: Captain Marvel Meringue Cream Crunch, Captain America Panna Cotta, Lemon Tart, Chocolate Cannoli



ANNIVERSAIRE 35€

BIRTHDAY

**CÉLÉBREZ VOTRE ANNIVERSAIRE EN NOTRE COMPAGNIE.
COMMANDEZ VOTRE DESSERT D'ANNIVERSAIRE
EN DÉBUT DE REPAS !**

Dessert jusqu'à 8 personnes.

**CELEBRATE YOUR BIRTHDAY WITH US.
DON'T FORGET TO ORDER YOUR BIRTHDAY DESSERT
BEFORE YOUR MEAL**

Dessert for up to 8 people.

COCKTAILS

APEROL SPRITZ

Prosecco brut DOC, Aperol, Perrier®

14€

PIÑA COLADA

Bacardi Carta Blanca, crème de coco, jus d'ananas

Bacardi Carta Blanca, Coconut Cream, Pineapple Juice

14€

ORANGE FUSION REACTOR (SANS ALCOOL / WITHOUT ALCOHOL)

Jus d'orange, nectar de fruit de la passion, de mangue et coulis de fraises

Orange juice, nectar of passion fruit, mango and strawberry coulis

12€

APÉRITIFS / APERITIVES

Martini Riserva Speciale Ambrato (6 cl)

9.50€

Martini Riserva Speciale Rubino (6 cl)

9.50€

Ricard (4 cl)

8.50€

Campari Bitter (6 cl)

8.50€

Aperol (6 cl)

8.50€

SPIRITUEUX / SPIRITS

Gin Bombay Sapphire (4 cl)

12€

Vodka Grey Goose (4 cl)

12€

Rhum Bacardi Carta Blanca (4 cl)

10€

Whisky Hibiki - Japanese Harmony (4 cl)

17€

Whisky Dewar's - 12 ans d'âge (4 cl)

12€

DIGESTIFS DIGESTIVES

Amaretto Disaronno (4 cl)

11€

Grappa Classico (4 cl)

11€

VINS EFFERVESCENTS SPARKLING WINE

Cuvée Disneyland® Paris - Champagne Brut (15 cl)

16€

Imaginée et élaborée par la Maison Lanson / Imagined and elaborated by Lanson

Cuvée Disneyland® Paris - Champagne Brut (75 cl)

65€

Imaginée et élaborée par la Maison Lanson / Imagined and elaborated by Lanson

Grand Vintage - Champagne Brut - Moët & Chandon (75 cl)

90€

Italie : Vénétie - Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. - Rive Di Guia - Azienda Marsuret (75 cl) 35€

BIÈRES / BEERS

BOUTEILLE / BOTTLED

Bud (Alc. 5% Vol) (33 cl)

8€

Goose Island IPA (Alc. 5,9% Vol) (35,5 cl)

8.50€

Tsingtao (Alc. 4,7% Vol) (33 cl)

8.50€

PRESSION / DRAUGHT

Poretti blonde (Alc. 5% Vol) (25 cl)

7€

Poretti blonde (Alc. 5% Vol) (50 cl)

9.50€

Brooklyn Lager (Alc. 5,2% Vol) (25 cl)

7.50€

Brooklyn Lager (Alc. 5,2% Vol) (50 cl)

10€

Grimbergen blonde (Alc. 6,7% Vol) (25 cl)

7€

Grimbergen blonde (Alc. 6,7% Vol) (50 cl)

9.50€

CIDRE /CIDER

Finnbarra Irish Cider (Alc. 5,5% Vol) (33 cl)

7.50€






VINS / WINE

BLANCS / WHITE

Vallée de la Loire

Sancerre AOC - Château de Sancerre - Sauvignon blanc (15 cl)	1 1 €
Sancerre AOC - Château de Sancerre - Sauvignon blanc (37,5 cl)	2 7 €
Sancerre AOC - Château de Sancerre - Sauvignon blanc (75 cl)	4 3 €

Languedoc

Pays d'Oc IGP - Chardonnay Réserve - Spéciale  (15 cl)	8 €
Pays d'Oc IGP - Chardonnay Réserve - Spéciale  (75 cl)	2 8 €
Cuvée Disneyland® Paris - AOP La Clape Languedoc - Château Hospitalet  (75 cl)	3 7 €

Bourgogne

Bourgogne AOC - Chablis 1er Cru - Côte de Léchet - Aegerter (75 cl)	6 8 €
---	-------

Vins étrangers

USA : Sebastiani Vineyards - Chardonnay - Sonoma County (75 cl)	4 9 €
Italie : Vermentino di Sardegna DOC - Dolia - Cantina Di Dolianova (75 cl)	2 4 €

ROSÉS / ROSÉ

Provence

Côte de Provence AOC - Prestige de Minuty (15 cl)	1 0 €
Côte de Provence AOC - Prestige de Minuty (50 cl)	2 6 €
Côte de Provence AOC - Prestige de Minuty (75 cl)	3 7 €

Vin étranger




Italie : Vénétie - Chiaretto Bardolino DOC - Azienda Cavalchina (75 cl)	2 8 €
---	-------

ROUGES / RED



Bordeaux

Saint-Émilion AOC - Fortin Plaisance (15 cl)	1 0 €
Saint-Émilion AOC - Fortin Plaisance (75 cl)	3 7 €

Côtes du Rhône

Côte du Rhône AOC - Parallèle 45 - P. Jaboulet Aîné  (15 cl)	8 €
Côte du Rhône AOC - Parallèle 45 - P. Jaboulet Aîné  (37,5 cl)	1 8 €
Côte du Rhône AOC - Parallèle 45 - P. Jaboulet Aîné  (75 cl)	2 8 €

Languedoc

Pays d'Oc IGP - Merlot - Réserve spéciale  (75 cl)	2 8 €
Cuvée Disneyland® Paris - AOP La Clape Languedoc - Château Hospitalet  (75 cl)	3 7 €

Bourgogne

Bourgogne AOC - Chorey-lès-Beaune (75 cl)	5 9 €
---	-------

Vins étrangers

USA : Gallo - Dancing Bull Zinfandel (75 cl)	4 3 €
Italie : Toscane - Chianti DOCG - Bernardino - Fattoria La Striscia (75 cl)	2 4 €

BOISSONS FRAÎCHES COLD DRINK

Coca-Cola Original, Coca-Cola Sans Sucres, Coca-Cola Cherry (33 cl)	6 €
Fanta orange (33 cl)	6 €
Sprite Original (33 cl)	6 €
Fuze Tea Pêche Intense (25 cl)	5 €
Minute Maid Orange*, Pomme* ou Ananas* (20 cl)	5 €
Minute Maid Orange*, Apple* or Pineapple*	

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

EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

Vittel® Disney's Hotel New York® - The Art of Marvel (50 cl)	5 €
Vittel® (100 cl)	6 €
S.Pellegrino® (50 cl)	5.50 €
S.Pellegrino® (100 cl)	6.50 €
Perrier® Fines Bulles (50 cl)	5.50 €
Perrier® Fines Bulles (100 cl)	6.50 €
Perrier® (33 cl)	5 €

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

proposées par  featuring 

Espresso 100% arabica	3.50 €
Décaféiné / Decaffeinated	3.50 €
Double espresso 100% arabica	5 €
Café long 100% arabica / Large Coffee	5 €
Café au lait 100% arabica / Coffee with Milk	5 €
Cappuccino	5 €
Boisson lactée cacaoée / Hot Cocoa	5 €
Thé, Infusion / Tea, Herbal Tea	5 €
Lait froid demi-écrémé (20 cl) / Cold Milk, semi-skimmed	3.50 €

Downtown
RESTAURANT