


Meal Plans

ENTRÉES

- Salade**  13€
Avocat, tomates, haricots rouges, poivrons, oignons rouges, salade, émincés aux protéines végétales, vinaigrette aux agrumes
- Silver Spur Salade Caesar** 14€
Salade romaine, sauce aux anchois et parmesan, croûtons fumés et œuf poché
- Fromage frais aux herbes et cranberries,** 14€
Chutney de courges, crumble aux noix de pécan et pastrami séché
- Soupe de tomates fumées et pain de maïs** 15€
- Pulled pork aigre-doux,** 18€
salsa d'avocat, crème de maïs et galette de blé croustillante

PLATS

- Bavette de bœuf écossais grillée au feu de bois,** 35€
beurre au poivre fumé, maïs grillé, pommes de terre rôties aux aromates et pois mange-tout aux oignons rouges
- Brochette de bœuf grillée au feu de bois,** 32€
maïs grillé, pommes de terre rôties aux aromates et pois mange-tout aux oignons rouges
- Côte de porc grillée,** 38€
sauce barbecue « Carolina Gold », maïs grillé, écrasée de pommes de terre au Kiri et oignons frits
La sauce barbecue Carolina Gold est une sauce à base de moutarde, tandis que les autres types de sauce barbecue sont généralement à base de tomate. Cela donne à la sauce barbecue Carolina Gold une saveur unique qui est piquante, sucrée et légèrement épicée
- Volaille farcie au fromage Pepper Jack,** 32€
pastrami et pané au panko, écrasée de pommes de terre au Kiri et pois mange-tout aux oignons rouges, sauce aux haricots rouges
- Saumon rôti à la cannelle,** 35€
tomates farcies ricotta-épinards et maïs grillé, sauce américaine
- Brochette**   28€
compotée d'oignons aux tomates cerise, blé à la tomate, haricots rouges, maïs et coriandre

BLEU

Viande juste saisie sur le grill

SAIGNANT

Viande bien saisie, rouge à l'intérieur



À POINT

Viande rosée à l'intérieur, juteuse à l'extérieur

BIEN CUIT

Viande cuite jusqu'à l'intérieur

DESSERTS

- Le Chou'riff Woody¹** 18€
Chou à la crème saveur pop-corn
- Le Sundae des Cowboys** 15€
Sundae parfum vanille, crunchy brownie et sauce caramel
- Tarte aux noix de pécan caramélisées** 15€
- Compotée de fruits rouges, tofu soyeux vanillé à la noix de cajou et pop-corn**  15€
- Salade de fruits, graines de grenade et purée d'orange sanguine**  13€

SELECTION DE VINS 75 cl

VIN BLANC	
AOP Sancerre - Château de Sancerre - Sauvignon blanc	49€
AOC Chablis - La Pierrelée - La Chablienne	43€
VINS ROUGES	
AOC Pauillac - Baron Nathaniel - Baron Philippe de Rothschild	46€
U.S.A. : Beringer Classics - Cabernet Sauvignon	38€
VIN ROSÉ	
IGP Pays d'Oc - Gris Blanc	32€
CHAMPAGNE	
Édition Spéciale Disneyland® Paris - Champagne Pierre Mignon Grande Réserve - brut	82€

Eau potable à votre disposition

Veggie = végétarien - ¹ produit décongelé - Prix nets

Un recueil d'information sur la présence d'allergènes dans nos plats est disponible, n'hésitez pas à vous signaler et à le demander à l'un de nos Cast Members

Meal Plans

MENU DU SHÉRIF

Entrée et Plat ou Plat et Dessert 37€ (boisson non comprise) Entrée, Plat et Dessert 45€ (boisson non comprise)



ENTRÉES

- Salade**  13€
Avocat, tomates, haricots rouges, poivrons, oignons rouges, salade, émincés aux protéines végétales, vinaigrette aux agrumes
- ou **Silver Spur Salade Caesar**
- Salade romaine, sauce aux anchois et parmesan, croûtons fumés et œuf poché
- ou **Soupe de tomates fumées et pain de maïs**

PLATS

- Brochette de bœuf grillée au feu de bois,**
maïs grillé, pommes de terre rôties aux aromates et pois mange-tout aux oignons rouges
- ou **Saumon rôti à la cannelle,**
tomates farcies ricotta-épinards et maïs grillé, sauce américaine
- ou **Brochette**   32€
compotée d'oignons aux tomates cerise, blé à la tomate, haricots rouges, maïs et coriandre

DESSERTS

- Le Sundae des Cowboys**
Sundae parfum vanille, crunchy brownie et sauce caramel
- ou **Compotée de fruits rouges, tofu soyeux vanillé à la noix de cajou et pop-corn** 
- ou **Salade de fruits, graines de grenade et purée d'orange sanguine** 

MENU ENFANT

Pour enfants âgés de 3 à 11 ans

Entrée, Plat, Dessert et Boisson 25€

Vittel® 33 cl ou Jus d'orange, jus de pomme 25 cl ou Lait 20 cl
Autre boisson fraîche (25 cl) sur demande en remplacement du produit proposé

ENTRÉES

- Roll's toasté au Kiri, tomate, bacon crispy et crème de maïs
- ou **Salade de blé, tomate, maïs, concombre et crevettes**
- ou **Salade de blé, tomate, maïs, concombre et poulet**


PLATS

Tous nos plats sont accompagnés de pois mange-tout et de pommes de terres « éventail » rôties, sauce au cheddar fondu.

Suprême de volaille rôtie
ou Steak haché

ou Pavé de saumon, salsa d'avocat

DESSERTS

- Le délice de l'Ouest¹
- ou **Le Sundae des petits Cowboys**
Sundae parfum vanille, brownie et sauce chocolat
- ou **Salade de fruits, graines de grenade et purée d'orange sanguine** 

OU

MENU DISNEY CHECK

- Salade de blé, tomate, maïs, concombre et crevettes 
- Suprême de volaille rôtie, pois mange-tout
- Salade de fruits, graines de grenade et purée d'orange sanguine
- Vittel® 33 cl

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



Célébrez votre Anniversaire en notre compagnie et commandez votre dessert d'anniversaire en début de repas !

Dessert à partir de

2 personnes | 25€ 6 personnes | 45€

BOISSONS FRAÎCHES 25 cl 33 cl

Coca-Cola ORIGINAL, Coca-Cola ZÉRO SUCRES	5,5€
Fanta Orange SANS SUCRES, Sprite SANS SUCRES	5,5€
FuzeTea Pêche Intense	5,5€
Jus d'orange, jus de pomme	5€
Vittel®	4,5€ 5,5€
S.Pellegrino®	4,8€ 5,8€




Consultez le menu

© Disney - 10/25

Meal Plans

STARTERS

- Salad**  €13
avocado, tomato, kidney beans, bell peppers, red onions, lettuce, slices of vegetable proteins, citrus vinaigrette
- Silver Spur caesar salad** €14
romaine lettuce, anchovy and parmesan sauce, smoked croutons and poached egg
- Fromage frais with herbs, and cranberries,** €14
squash chutney, pecan nuts crumble and dried pastrami
- Smoked tomato soup and corn bread** €15
- Sweet & sour pulled pork** €18
avocado salsa, creamed corn and crispy wheat pancake

MAIN COURSES

- Flame-grilled scotch sirloin steak with smoked peppercorn sauce,** €35
grilled corn, herby roast potatoes and mangetout with red onion
- Flamed-grilled steak skewers,** €32
grilled corn, herby roast potatoes and mangetout with red onions
- Grilled pork chop, Carolina Gold BBQ sauce,** €38
grilled corn, crushed potatoes with Kiri and fried onions
Carolina Gold BBQ sauce is a mustard-based sauce while other BBQ sauces are mostly tomato-based. This gives Carolina Gold BBQ sauce a unique flavour that is sweet, tangy and mildly spicy.
- Crispy panko chicken stuffed with pepper jack, pastrami,** €32
mashed potatoes with Kiri cheese and green peas with red onions, kidney Bean Sauce
- Salmon roasted in cinnamon** €35
tomatoes stuffed with ricotta-spinach and roast corn, american sauce
- Brochette**   **chunky onion and cherry tomato compote** €28
bulgar Wheat with Tomatoes, Kidney Beans, Corn and Coriander

BLOODY

Just flashed on the grill

RARE

Well-seared, red inside



MEDIUM

Pink inside, juicy on the outside

WELL DONE

Completely cooked all the way through

DESSERTS

- Woody sweet sensation¹** €18
popcorn flavoured cream puffs
- Cowboys treat** €15
vanilla sundae with crunchy brownie and caramel sauce
- Caramelized pecan nuts tart** €15
- Stewed red berries, cashew nuts and vanilla flavoured silk tofu and popcorn**  €15
- Fruit salad, pomegranate seeds and blood orange juice**  €13

WINE SELECTION

75 cl

WHITE WINE

- AOP Sancerre - Château de Sancerre - Sauvignon blanc€49
- AOC Chablis - La Pierrelée - La Chablisienne€43

RED WINE

- AOC Pauillac - Baron Nathaniel - Baron Philippe de Rothschild€46
- U.S.A.: Beringer Classics - Cabernet Sauvignon€38

ROSÉ WINE

- IGP Pays d'Oc - Gris Blanc€32

CHAMPAGNE

- Édition Spéciale Disneyland® Paris - Champagne Pierre Mignon Grande Réserve - brut€82

Drinking water available

¹ Defrosted Product - Tax Included

A list of the allergens present in our dishes is available upon request with any of our Cast Members; please make a Cast Member aware of any allergies you may have

Check our menu




© Disney - 10/25

Meal Plans

SHERIF'S MENU

- Starter and Main Course or Main Course and Dessert €37 (drink not included)
- Starter, Main Course and Dessert €45 (drink not included)



STARTERS

- Salad**  avocado, tomatoes, kidney beans, bell peppers, red onions, lettuce, slices of vegetable proteins, citrus vinaigrette
- or **Silver Spur caesar salad**
- romaine lettuce, anchovy and parmesan sauce, smoked croutons and poached egg
- or **Smoked tomato soup and corn bread**

MAIN COURSES

- Flamed-grilled steak skewers,** grilled corn, herby roast potatoes and mangetout with red onions
- or **Roast salmon with cinamon,** tomatoes stuffed ricotta-spinach and grilled corn, american sauce
- or **Brochette**   **chunky onion and cherry tomato compote** bulgar wheat with tomatoes, kidney beans, corn and coriander

DESSERTS

- Cowboys treat** vanilla sundae with crunchy brownie and caramel sauce
- or **Stewed red berries, cashew nuts and vanilla flavoured silk tofu and popcorn** 
- or **Fruit salad, pomegranate seeds and blood orange juice** 

KIDS' MENU

For children ages from 3 to 11

Starter, Main Course, Dessert and Drink €25

Vittel® 33 cl or Orange juice, apple juice 25 cl or Milk 20 cl
A different cold drink (25 cl) may replace a similar item on request

STARTERS


- Toasted bun with Kiri cheese,** tomato, crispy bacon and creamed corn
- or **Bulgar wheat salad, tomato, corn, cucumber and prawns**
- or **Bulgar wheat salad, tomato, corn, cucumber and chicken**

MAIN COURSES

All our dishes are served with snow peas and roasted potatoes with a melted cheddar sauce.

- Roast chicken breast**
- or **Chopped steak**
- or **Salmon with avocado salsa**

DESSERTS

- Wild west delight¹**
- or **Little cowboys treats** vanilla sundae with brownie and chocolate sauce
- or **Fruit salad, pomegranate seeds and blood orange juice** 

or

DISNEY CHECK MENU

- Wheat salad, tomato, corn, cucumber and prawns**
- Roast chicken breast and snow peas**
- Fruit salad, pomegranate seeds and orange juice** 
- Vittel® 33 cl

This menu (whithout substitution) contains at least 2 servings of fruits and vegetables and is low in saturated fats



Celebrate your **Birthday** with us. Don't forget to order your birthday dessert before your meal!

Dessert to share for

2 or more people | €25 | 6 or more people | €45

COLD DRINKS

- | | | |
|---------------------------------------------------|-------|--------|
| | 25 cl | 33 cl |
| Coca-Cola ORIGINAL, Coca-Cola ZÉRO SUCRES | | €5,5 |
| Fanta Orange SANS SUCRES, Sprite SANS SUCRES..... | | €5,5 |
| FuzeTea Peach Black Tea | | €5,5 |
| Orange juice, apple juice | | €5 |
| | 50 cl | 100 cl |
| Vittel® | €4,5 | €5,5 |
| S.Pellegrino® | €4,8 | €5,8 |