Meal Plans

ENTRÉES

Salade 16€
Avocat, tomates, haricots rouges, poivrons, oignons rouges, salade, émincés de protéines végétales, vinaigrette aux agrumes

Silver Spur Salade Caesar 16€
Salade romaine, sauce aux anchois et parmesan, croûtons fumés et œuf poché

Fromage frais aux herbes et cranberries, 16€
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, beurre au poivre fumé, 35€
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, sauce barbecue « Carolina Gold », 38€
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, pastrami et pané au panko, 32€
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 BEYOND MEAT, compotée d'oignons aux tomates cerise, 28€
blé à la tomate, haricots rouges, maïs et coriandre

BLEU	SAIGNANT	À POINT	BIEN CUIT
Viande juste saisie sur le grill	Viande bien saisie, rouge à l'intérieur	Viande rosée à l'intérieur, juteuse à l'extérieur	Viande cuite jusqu'à l'intérieur

DESSERTS

Le Chou'riff Woody[1] 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 jus d'orange sanguine 13€

Meal Plans

MENU DU SHÉRIF

Entrée et Plat ou Plat et Dessert 35€ (boisson non comprise)

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

ENTRÉES

Salade
Avocat, tomates, haricots rouges, poivrons, oignons rouges, salade, émincés de 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 BEYOND MEAT, 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 jus d'orange sanguine**

MENU ENFANT

Pour enfants âgés de 3 à 11 ans

Entrée, Plat, Dessert et Boisson 25€

Vittel® 33 cl ou **Minute Maid Orange, Pomme** 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'Ouest[1]
ou **Le Sundae des petits Cowboys**
Sundae parfum vanille, brownie et sauce chocolat
ou **Salade de fruits, graines de grenade et jus 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 jus 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 35€
et commandez votre dessert d'anniversaire en début de repas !
Dessert jusqu'à 8 personnes

SELECTION DE VINS

75 cl

VIN BLANC
AOC Sancerre - Château de Sancerre - Sauvignon blanc ..... 44€
AOC Chablis - La Pierrelée - La Chablisienne ..... 43€

VIN ROSÉ
IGP Pays d'Oc - Gris Blanc ..... 25€

VINS ROUGES
Pauillac AOC - Baron Nathaniel - Baron Philippe de Rothschild ..... 46€
U.S.A. : Crane Lake - Cabernet Sauvignon ..... 38€

CHAMPAGNE
Édition Spéciale Disneyland® Paris - Champagne Pierre Mignon - Grande Réserve - brut ..... 66€

BOISSONS FRAÎCHES

	25 cl	33 cl
Coca-Cola ORIGINAL, Coca-Cola SANS SUCRES		5€
Fanta Orange SANS SUCRES, Sprite SANS SUCRES		5€
FuzeTea Pêche Intense		5€
Minute Maid Orange, Pomme	5€	

	50 cl	100 cl
Vittel®	4€	5€
S.Pellegrino®	4,5€	5,5€

Suggestion végétarienne - (1) produit décongelé - Prix nets

Chers visiteurs, 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.

Consultez le menu

©Disney - 06/24

Meal Plans

STARTERS

Salad €16
Avocado, Tomato, Kidney Beans, Bell Peppers, Red Onions, Lettuce, Slices of Vegetable Proteins, Citrus Vinaigrette

Silver Spur Caesar Salad €16
Romaine Lettuce, Anchovy and Parmesan Sauce, Smoked Croutons and Poached Egg

Fromage Frais with Herbs, and Cranberries, €16
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 Flank Steak with Smoked Peppercorn Sauce, €35
Grilled Corn, Herby Roast Potatoes and Snow Peas with Red Onion

Flamed-Grilled Steak Skewers, €32
Grilled Corn, Herby Roast Potatoes and Snow Peas 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 Snow Peas with Red Onions, Kidney Bean Sauce

Salmon roasted in cinnamon €35
Tomatoes Stuffed with Ricotta-Spinach and Roast Corn, American Sauce

Brochette BEYOND MEAT, Chunky Onion and Cherry Tomato Compote €28
Bulgar Wheat with Tomatoes, Kidney Beans, Corn and Coriander

BLOODY	RARE	MEDIUM	WELL DONE
Just flashed on the grill	Well-seared, red inside	Pink inside, juicy on the outside	Completely cooked all the way through

DESSERTS

Woody Sweet Sensation[1] €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
AOC Sancerre - Château de Sancerre - Sauvignon blanc €44
AOC Chablis - La Pierrelée - La Chablisienne €43

ROSÉ WINE
IGP Pays d'Oc - Gris Blanc €25

RED WINE
Pauillac AOC - Baron Nathaniel - Baron Philippe de Rothschild €46
U.S.A. : Crane Lake - Cabernet Sauvignon €38

CHAMPAGNE
Édition Spéciale Disneyland® Paris - Champagne Pierre Mignon - Grande Réserve - brut €66

Meal Plans

SHERIF'S MENU

Starter and Main Course or Main Course and Dessert €35 (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 Snow Peas with Red Onions

or **Roast Salmon with Cinamon,**
Tomates Farcies Ricotta-Épinards and Grilled Corn, American Sauce

or **Brochette BEYOND MEAT, 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 Minute Maid Orange, Apple 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 Delight[1]
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 Blood Orange Juice
Vittel® 33 cl

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

Celebrate your **Birthday** with us €35
Don't forget to order your birthday dessert before your meal!
Dessert for up to 8 people

COLD DRINKS

	25 cl	33 cl
Coca-Cola ORIGINAL, Coca-Cola SANS SUCRES		€5
Fanta Orange SANS SUCRES, Sprite SANS SUCRES		€5
FuzeTea Peach Black Tea		€5
Minute Maid Orange, Apple	€5	

	50 cl	100 cl
Vittel®	€4	€5
S.Pellegrino®	€4,5	€5,5

Vegetarian Suggestion - (1) Defrosted Product - Tax Included

Dear guests, 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 - 06/24