

ENTRÉES

- ✓ VELOUTÉ DE CAROTTES ET SON PAIN DE MAÏS 15 €
- STEAKHOUSE CAESAR SALADE**
Salade romaine, sauce Caesar, poulet grillé, croûtons à l'ail
et copeaux de Parmigiano Reggiano 17 €
- SALADE D'AIGUILLETES DE CANARD RÔTIÉS,**
haricots verts, champignons, soja,
tomate et vinaigrette au sésame 15 €
- CRAB CAKE AUX ÉPICES CAJUN,**
salade roquette et sauce tartare 18 €
- SAUMON FUMÉ, TARTARE DE SAUMON, BLINIS,**
salade de concombre et sa crème aux épices 17 €
- CARPACCIO DE BŒUF MARINÉ***,
copeaux de Parmigiano Reggiano et salade roquette 18 €

CHICAGO STEAKHOUSE PREMIUM STEAKS

Accompagnés d'une garniture de votre choix : pommes frites, écrasée de pommes de terre,
riz basmati, poêlée de légumes ou légumes verts.
Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 5%.

- L-BONE DE BŒUF (350 G ENV.),**
sauce béarnaise 38 €
- FAUX-FILET DE BŒUF (300 G ENV.),**
sauce au poivre vert 32 €
- FILET DE BŒUF (250 G ENV.),**
sauce au poivre vert 38 €
- ENTRECÔTE DE BŒUF (350 G ENV.),**
beurre d'estragon 41 €

PLATS

- BURGER DE BOEUF CHAROLAIS**
Parmigiano Reggiano, bacon, compotée d'oignons,
cheddar fondu et beignets d'oignons 32 €
- DOUBLE POITRINE DE VOLAILLE RÔTIE,**
sauce aux morilles, pomme au four et crème aux herbes 28 €
- PENNE AU SAUMON** et à la crème Parmigiano Reggiano 28 €
- ✓ **BURGER VÉGÉTAL**, galette végétale, compotée d'oignons,
courgette, aubergine, tomate, tranche végane saveur cheddar et salade roquette 28 €
- PAVÉ DE SAUMON,**
coulis de poivrons grillés, poêlée de légumes et riz basmati 32 €

DESSERTS

- CRÈMEUX À LA VANILLE**, cœur pralin et croustillant aux éclats de noisette ... 12 €
- CHOCOLAT FUDGE CAKE*** et crème anglaise 15 €
- CHICAGO SUNDAE**
Crèmes glacées : vanille pécan et façon cheesecake à la fraise,
crème fouettée, sauce chocolat et amandes effilées 15 €
- LEMON CHEESECAKE***, et son coulis de fruits fougues 15 €
- COUPE DE FRUITS AU SIROP SAVEUR PIÑA COLADA,**
feuilleté et crème fouettée 12 €
- CAFÉ GOURMAND**
Boisson chaude, cupcake, crème brûlée et brunoise de fruits 13 €
- GÂTEAU CÉLÉBRATION DU 30^e***
Mousse au chocolat blanc, insert à la fraise et biscuit amande 15 €

SÉLECTION DE BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

- Coca-Cola Original, Coca-Cola Sans Sucres, Coca-Cola Cherry,
Fanta Orange, Sprite Original (33 cl) 5,10 €
- Fuze Tea Pêche Intense, Tropic Tropical (25 cl) 4 €

VINS

- BLANCS**
Sancerre AOC - Château de Sancerre (37,5 cl) 27 € (75 cl) 43 €
Chablis AOC - «La Pierrelée» La Chablisienne (37,5 cl) 27 € (75 cl) 43 €
- ROSÉ**
Côtes de Provence AOC - Prestige de Minuty (50 cl) 26 € (75 cl) 38 €
- ROUGES**
Bordeaux AOC - Mouton Cadet
Baron Philippe de Rothschild (37,5 cl) 24 € (75 cl) 38 €
Côtes du Rhône AOC - «Parallèle 45» -
P. Jaboulet Aîné (37,5 cl) 19 € (75 cl) 29 €

Eaux minérales

- Vittel® (50 cl) 4 € (100 cl) 5 €
- S.Pellegrino® (50 cl) 4,50 € (100 cl) 5,50 €
- Perrier® Fines Bulles (50 cl) 4,50 € (100 cl) 5,50 €
- Perrier® (33 cl) 4 €

Meal Plans

MENU JAZZ

Entrée et Plat
(boisson non comprise)

34 €

MENU CHICAGO

Entrée, Plat et Dessert
(boisson non comprise)

42 €

ENTRÉES

- CARPACCIO DE BŒUF MARINÉ***,
copeaux de Parmigiano Reggiano et salade roquette
- ou
- STEAKHOUSE CAESAR SALADE**
Salade romaine, sauce Caesar, poulet grillé, croûtons à l'ail
et copeaux de Parmigiano Reggiano

- ✓ VELOUTÉ DE CAROTTES ET SON PAIN DE MAÏS

PLATS

- HAMPE DE BŒUF (200 G ENV.)**, pommes frites et sauce au poivre vert
- ou
- DOUBLE POITRINE DE VOLAILLE RÔTIE**,
sauce moutarde de Meaux, pomme au four et crème aux herbes
- ou
- PENNE AU SAUMON** et à la crème Parmigiano Reggiano
ou ✓ **PENNE VÉGÉTARIENNE** (sur demande)

DESSERTS

- CRÈMEUX À LA VANILLE**, cœur pralin et croustillant aux éclats de noisette
- ou
- COUPE DE FRUITS AU SIROP SAVEUR PIÑA COLADA**, feuilleté et crème fouettée
- ou
- CHOCOLAT FUDGE CAKE*** et crème anglaise

Meal Plans

MENU ENFANT 22 €

pour enfants âgés de 3 à 11 ans inclus

Entrée, Plat, Dessert et Boisson

Vittel® (33 cl) ou Minute Maid Orange ou Pomme ou 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 CAROTTES**

CHEESEBURGER STEAKHOUSE, steak haché, sauce fromagère à La Vache qui rit®

- ou **SAUMON RÔTI**, et concassé de tomates
- ou **POITRINE DE POULET RÔTI**, et concassé de tomates

Accompagnement au choix : légumes de saison, salade, riz basmati ou pommes frites

- ou ✓ **PENNE AU COULIS DE TOMATE**

SALADE DE FRUITS EXOTIQUES ou **GLACE VANILLE**, sauce fruits rouges

- ou **MINI DÔME MICKEY***,
Génoise cacao, mousse au chocolat au lait, compotée d'orange
et céréales croquantes

ou

MENU DISNEY CHECK 22 €

pour enfants âgés de 3 à 11 ans

Entrée, Plat, Dessert et Boisson

- SALADE STEAKHOUSE**, quinoa aux petits légumes
- ou **CHICAGO SALADE**, rillettes de saumon et quinoa aux petits légumes

- ✓ **PENNE AU COULIS DE TOMATE**
- ou **POITRINE DE POULET RÔTI**, et 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.

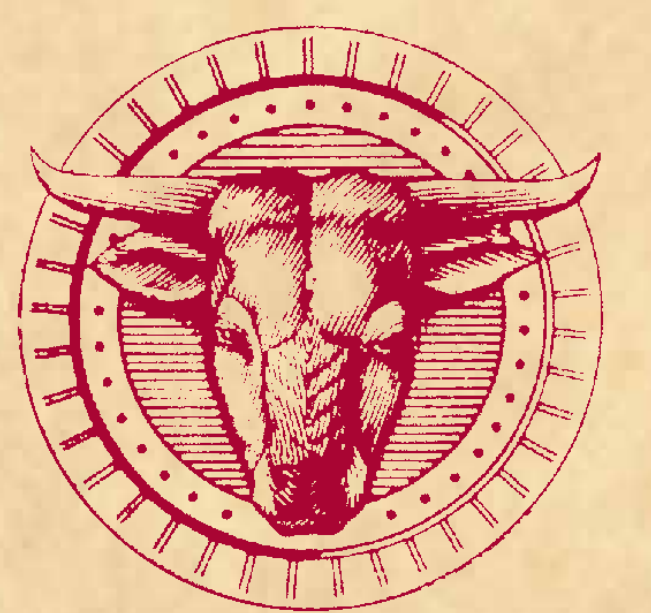
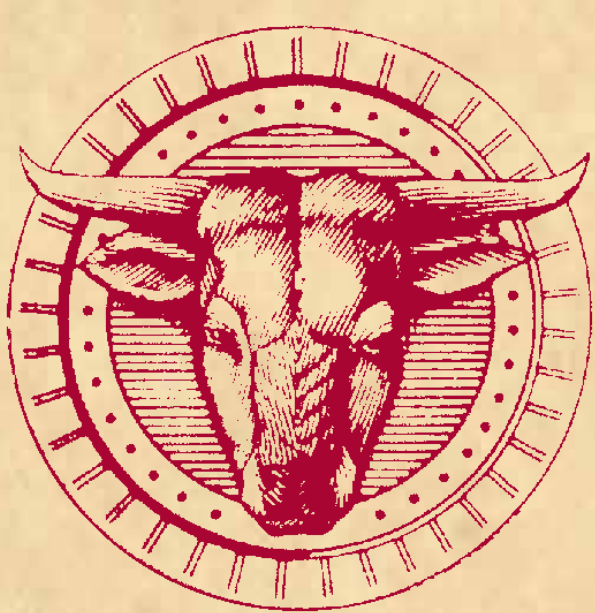
✓ Suggestion végétarienne. Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la
présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant. - Prix nets

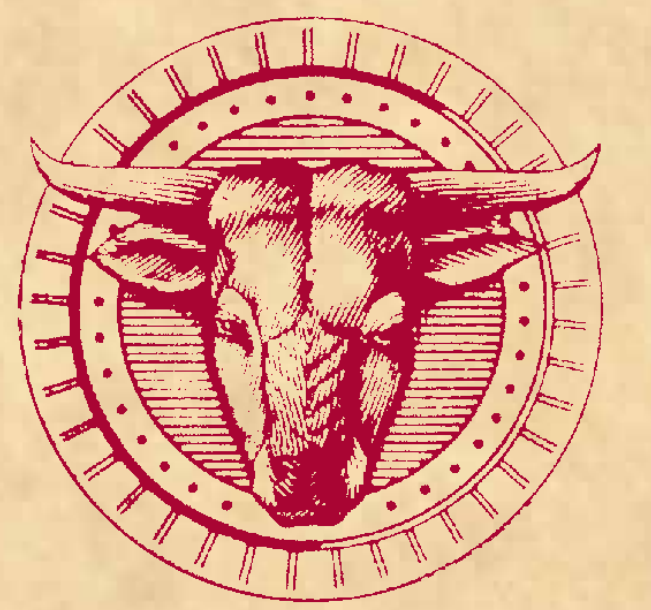
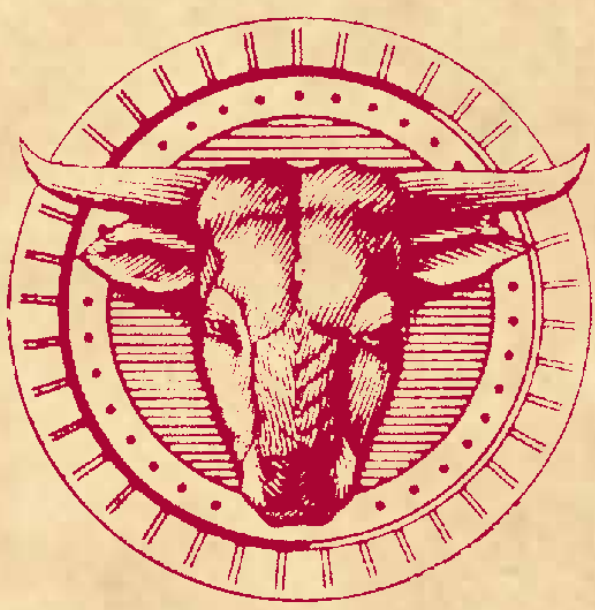


Le paiement
sans contact
sera encouragé



Consultez
le menu





STARTERS

- ✓ **CREAM OF CARROT SOUP WITH CORNBREAD** € 15
- STEAKHOUSE CAESAR SALAD**
Romaine lettuce, Caesar dressing, grilled chicken,
garlic croutons and Parmesan shavings € 17
- ROAST DUCK SALAD,**
green beans, mushrooms, soybeans, tomatoes and sesame vinaigrette € 15
- CRAB CAKE WITH CAJUN SPICES,**
rocket salad and tartare sauce € 18
- SMOKED SALMON, SALMON TARTARE, BLINIS,**
cucumber salad with spicy cream sauce € 17
- CARPACCIO OF MARINATED BEEF***,
Parmigiano Reggiano shavings and rocket leaves € 18

CHICAGO STEAKHOUSE PREMIUM STEAKS

Served with your choice of side dish: chips, mashed potato, basmati rice,
sautéed vegetables or green vegetables.

The weights indicated are weights before cooking and actual weights may be up to 5% more or less.

- L-BONE STEAK (APPROX. 350 g),**
béarnaise sauce € 38
- BEEF SIRLOIN STEAK (APPROX. 300 g),**
green peppercorn sauce € 32
- FILLET OF BEEF (APPROX. 250 g),**
green peppercorn sauce € 38
- ENTRECOTE STEAK (APPROX. 350 g),**
tarragon butter € 41

MAIN COURSE

- CHAROLAIS BEEF BURGER**
Parmigiano Reggiano, bacon, onion marmalade, Cheddar cheese
and onion rings € 32
- ROAST CROWN OF CHICKEN,**
morel cream sauce, baked potato and herb cream € 28
- PENNE WITH SALMON** and creamy Parmigiano Reggiano sauce € 28
- ✓ **PLANT-BASED BURGER,** plant-based patty, onion marmalade,
courgette, aubergine, tomato, cheddar-flavoured vegan cheese and rocket leaves € 28
- THICK SALMON STEAK,**
grilled pepper coulis, pan-fried vegetables and basmati rice € 32

DESSERTS

- VANILLA CREAM DESSERT** praline centre and hazelnut wafer € 12
- CHOCOLAT FUDGE CAKE** with custard € 15
- CHICAGO SUNDAE**
Vanilla Pecan Blondie and Strawberry Cheesecake ice cream,
whipped cream, chocolate sauce and flaked almonds € 15
- LEMON CHEESECAKE*** with red fruit coulis € 15
- FRUIT SALAD WITH PIÑA COLADA FLAVOUR SYRUP,**
flaky pastry and whipped cream € 12
- GOURMET COFFEE**
Hot drink, cupcake, crème brûlée and fruit salad € 13
- CELEBRATION CAKE***
White chocolate mousse, strawberry and almond shortbread € 15

DRINKS SELECTION

COLD DRINKS

- Coca-Cola Original, Coca-Cola Sans Sucres, Coca-Cola Cherry,
Fanta Orange, Sprite Original (33 cl) € 5,10
- Fuze Tea Pêche Intense, Tropic Tropical (25 cl) € 4

WINES

- WHITE WINE**
- Sancerre AOC - Château de Sancerre (37,5 cl) € 27 (75 cl) € 43
- Chablis AOC - «La Pierrelée» La Chablisienne (37,5 cl) € 27 (75 cl) € 43
- ROSÉ WINE**
- Côtes de Provence AOC - Prestige de Minuty (50 cl) € 26 (75 cl) € 38
- RED WINE**
- Bordeaux AOC - Mouton Cadet
- Baron Philippe de Rothschild (37,5 cl) € 24 (75 cl) € 38
- Côtes du Rhône AOC - «Parallèle 45» -
- P. Jaboulet Aîné (37,5 cl) € 19 (75 cl) € 29

MINERAL WATERS

- Vittel® (50 cl) € 4 (100 cl) € 5
- S.Pellegrino® (50 cl) € 4,50 (100 cl) € 5,50
- Perrier® Fines Bulles (50 cl) € 4,50 (100 cl) € 5,50
- Perrier® (33 cl) € 4

Meal Plans

JAZZ MENU

Starter & Main Course
(drink not included)

€ 34

CHICAGO MENU

Starter, Main Course & Dessert
(drink not included)

€ 42

STARTERS

CARPACCIO OF MARINATED BEEF*,
Parmigiano Reggiano shavings and rocket leaves

or

STEAKHOUSE CAESAR SALADE
Romaine lettuce, Caesar dressing, grilled chicken,
garlic croutons and Parmesan shavings

or

✓ **CREAM OF CARROT SOUP WITH CORNBREAD**

MAIN COURSES

BEEF SKIRT STEAK (APPROX. 200 g), chips and green peppercorn sauce

or

DOUBLE BREAST OF ROAST CHICKEN,
Meaux mustard sauce, baked potato and creamy herb sauce

or

PENNE WITH SALMON and creamy Parmigiano Reggiano sauce
or ✓ **VEGETARIAN PENNE** (on request)

DESSERTS

VANILLA CREAM DESSERT, praline centre and hazelnut wafer

or

FRUIT SALAD WITH PIÑA COLADA FLAVOUR SYRUP, flaky pastry and whipped cream

or

CHOCOLAT FUDGE CAKE* with custard

Meal Plans

CHILDREN'S MENU € 22

For children aged from 3 to 11

Starter, Main Course, Dessert & Drink

Vittel® (33 cl) or Minute Maid Orange or Apple juice or Milk (20 cl)
A different cold drink (25 cl) may replace a similar item on request.

STEAKHOUSE SALAD, quinoa with baby vegetables

or **CHICAGO SALAD,** potted salmon, quinoa with baby vegetables

or ✓ **CARROT SOUP**

STEAKHOUSE CHEESEBURGER, hamburger with The Laughing Cow® cheese sauce

or **ROAST SALMON** with crushed tomatoes

or **ROAST CHICKEN BREAST** with crushed tomatoes

Served with a choice of: seasonal vegetables, salad, basmati rice or French fries

or ✓ **PENNE WITH TOMATO COULIS**

EXOTIC FRESH FRUIT SALAD or **VANILLA ICE CREAM,** red berry sauce

or **MINI MICKEY CAKE***,

Cocoa Genoise, Milk Chocolate Mousse, Orange Stewed Fruit
and Crunchy Cereal

or

DISNEY CHECK MENU € 22

For children aged from 3 to 11

Starter, Main Course, Dessert & Drink

STEAKHOUSE SALAD, quinoa with baby vegetables

or **CHICAGO SALAD,** potted salmon, quinoa with baby vegetables

or ✓ **PENNE WITH TOMATO COULIS**

or **ROAST CHICKEN BREAST** with crushed tomatoes and rice

EXOTIC FRESH FRUIT SALAD

VITTEL® (33 cl)

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

* Thawed product.

✓ 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.



Contactless
payment will be
encouraged



Check out
our menu

