

COCKTAILS SIGNATURE

CRÉATIONS MARTINI MARTINI CREATIONS

PURPLE POWER MARTINI COCKTAIL 18€

Vodka Skyy aromatisée framboise, Martini Riserva Speciale Rubino, boisson à la cerise, boisson à la myrtille
Raspberry flavour Skyy vodka, Red vermouth, Cherry drink, Blueberry drink

GREEN DIMENSION MARTINI COCKTAIL 18€

Gin Hendrick's, cordial Paragon Vetiver, jus de citron frais, concombre, sirop de basilic
Hendrick's Gin, Paragon Vetiver cordial, Fresh lemon juice, Cucumber, Basil syrup

BLUE INFINITY MARTINI COCKTAIL 18€

Gin Tanqueray infusé au romarin et au citron vert, nectar de poire, liqueur fleur de sureau Florente, sirop saveur curacao bleu
Tanqueray Gin infused with Rosemary and Lime, Pear nectar, Elderflower liqueur, Blue curacao flavoured syrup

MYSTIC YELLOW MARTINI COCKTAIL 18€

Vodka Skyy aromatisée aux agrumes, limoncello, crème de citron, meringue italienne, biscuits
Infusion Lemon Skyy Vodka, Lemon Liqueur, Lemon Curd, Italian Meringue, Biscuits

ORANGE SOUL MARTINI COCKTAIL 18€

Rhum Flor de Cana extra seco 4 ans infusé à la cannelle, cordial Paragon Palo Santo, nectar de fruit de la passion*, blanc d'œuf
Cinnamon infused Flor de Cana extra seco 4 years rum, Palo Santo Paragon cordial, Passion fruit nectar*, Egg white

RED REALITY MARTINI COCKTAIL 18€

Téquila Espolon Silver, Apérol, nectar de cranberry*, purée de fruits rouges, sirop de grenade, espuma de fruits rouges
Espolon Silver tequila, Cranberry nectar*, Red fruit puree, Pomegranate syrup, red fruit espuma

SKYLINE MULTIVERS

SKYLINE BEE'S KNEES 18€

Rhum Flor de Cana 7 ans, cordial Paragon Labdanum, jus de citron frais, bière lager, miel
Flor de Cana 7 years rum, Paragon Labdanum cordial, lemon juice, lager beer, honey

SKYLINE STAR MARTINI 18€

Vodka Belvédère, cordial Paragon poivre de Penja, boisson au citron vert*, boisson au yuzu, nectar de fruit de la passion*, sirop de vanille, accompagné d'une gelée de Champagne au limoncello
Belvédère vodka, Penja pepper Paragon cordial, lime drink*, yuzu drink, passion fruit nectar*, vanilla syrup, served with Champagne and limoncello jelly

SKYLINE MULE 18€

Rhum Flor de Cana extra seco 4 ans, concentré de gingembre, jus de citron vert frais, boisson au Jabuticaba, ginger ale
Flor de Cana 4 years rum, ginger concentrate, fresh lime juice, Jabuticaba Drink, ginger ale

SKYLINE OLD FASHIONED 18€

Whiskey Jack Daniel's infusé au bacon, sirop d'érable, ginger ale, Angostura bitter
Bacon infused Jack Daniel's whiskey, maple syrup, ginger ale, Angostura bitter

SKYLINE SOUTH SIDE 18€

Gin Tanqueray, boisson au yuzu, sirop saveur falernum, menthe fraîche, tonic rhubarbe & framboise
Tanqueray gin, yuzu drink, falernum flavour syrup, fresh mint, rhubarb & raspberry tonic

COCKTAILS NEW-YORKAIS ICONIQUES ICONIC NEW YORKER COCKTAILS

Dry Martini et ses variantes. Demandez à votre serveur
Dry Martini and its variants. Ask a Cast Member

STRAWBERRY DAIQUIRI 16€

Rhum blanc Trois Rivières, purée de fraises, boisson au citron vert*, sirop de fraise
Trois Rivières white rum, strawberry puree, lime drink*, strawberry syrup

COSMOPOLITAN 16€

Vodka Smirnoff Red, liqueur triple sec, nectar de cranberry*, jus de citron vert frais
Smirnoff Red vodka, triple sec liqueur, cranberry nectar*, fresh lime juice

ESPRESSO MARTINI 16€

Vodka Smirnoff Red, Liqueur de café, sirop de sucre de canne, espresso
Smirnoff Red Vodka, Coffe liqueur, Cane Sugar Syrup, Espresso CoffeeCosmopolitan

MANHATTAN 16€

Whiskey Bulleit Rye, Martini Riserva Speciale Rubino, Angostura bitter
Rye Bulleit Whiskey, Red Vermouth, Bitter Angostura

NEGRONI 16€

Gin Gordon's, Martini Riserva Speciale Rubino, Campari
Gordon's gin, Martini Riserva Speciale Rubino, Campari

MARGARITA 16€

Téquila Patrón, liqueur triple sec, jus de citron vert / Patrón Tequila, Triple Sec Liqueur, Lime Juice

PALOMA 16€

Téquila José Cuervo, liqueur triple sec, boisson au citron vert*, boisson au pamplemousse
José Cuervo tequila, triple sec liqueur, lime drink*, grapefruit drink

LONG ISLAND ICE TEA 14€

Téquila José Cuervo, rhum blanc Trois Rivières, vodka Smirnoff Red, gin Gordon's, liqueur triple sec, jus de citron, Coca-Cola Original
José Cuervo tequila, Trois Rivières white rum, Smirnoff Red vodka, Gordon's gin, triple sec liqueur, lemon juice, Coca-Cola Original

DRY MARTINI 16€

Gin Gordon's, Vermouth Dry - Dolin
Gordon's gin, Dry vermouth - Dolin

DRY MARTINI ET SES VARIANTES 16€

Demandez à votre serveur
Dry martini and its variants. Ask a Cast Member

INSPIRATION ÉPIQUE / EPIC INSPIRED

QUANTUM DRINK 14€

Concentré de pomme verte, cordial Paragon Labdanum, sirop saveur curacao bleu, tonic fleur de sureau
Green appleconcentrate, Paragon Labdanum cordial, blue curacao flavour syrup, elderflower tonic

REALM PROTECTOR 14€

Concentré de gingembre, nectar de cranberry*, sirop saveur hibiscus, infusion de bissap, poudre de cassis
Ginger concentrate, cranberry nectar*, hibiscus flavour syrup, bissap infusion, blackcurrant powder

EARTH'S MIGHTIEST DRINK 14€

Infusion Yerba maté, jus de citron frais, boisson au yuzu, ginger ale, miel et poudre de germes d'orge
Yerba maté infusion, lemon juice, yuzu drunk, ginger ale, honey, barley germs

ZONE DES SUPER HÉROS - SANS ALCOOL SUPER HEROES ZONE - NON ALCOHOLIC

THE HEROIC STAR 14€

Nectars de framboise et cranberry*, purée de fruits rouges, sirop de fraise, crème fouettée bleue
Raspberry and Cranberry Nectars*, Red Berries Purée, Strawberry Syrup, Blue Whipped Cream

ORANGE FUSION REACTOR 14€

Jus d'orange, nectars de fruit de la passion* et de mangue*, coulis de fraises
Orange Juice, Passion fruit* and Mango* Nectars, Strawberry Coulis

THE INCREDIBLE GREEN 14€

Jus de pomme trouble, nectar de banane*, boisson kiwi, purée de myrtilles, extrait de spiruline
Troubled Apple Juice, Banana Nectar*, Kiwi Drink, Blueberry Purée, Spiruline Extract

SALÉ / SAVOURY

Petits légumes croquants et sauce yaourt au concombre à l'ail et à la menthe 9€

Baby Vegetables and cucumber sauce with garlic and mint

Beef Jerky 15€

Pain brioché toasté au saumon fumé, avocat et sauce au Kiri® et à l'aneth 12€

Toasted Brioche with smoked salmon, avocado and Kiri® & Dill Sauce 20€

Pain brioché toasté au homard, laitue, sauce cocktail 20€

Toasted Brioche with Lobster, Lettuce, Cocktail Sauce 20€

"Pizzetta al tegamino" margherita, sauce tomate, mozzarella et basilic 15€

"Pizzetta Al Tegamino" Margherita with Tomato Sauce, Mozzarella and Basil 20€

Assortiment de charcuteries italiennes (Idéal à partager) 7€

Bresaola, mortadelle de Bologne IGP aux pistaches, jambon de Parme, parmesan Bresaola, IGP Bologna mortadella with pistachios, Parma ham, Parmesan cheese 6€

Quartiers de pommes de terre rôtis aux aromates, sauce tartare 6€

Roast Potatoes Quarters with Herbs, Tartar Sauce
Chips Pipers® Potato Crisps

SNACKS

SUCRÉ / SWEET

Crème brûlée à la vanille bourbon / Bourbon Vanilla Crème Brûlée 8€

Petits fruits et baies du moment / Seasonal Small Fruits and Berries 9€

Assortiment de macarons** / Assorted Macarons** 8€

Cheesecake Leetchi-passion-rose / Litchi-passion-rose cheesecake 9€

Chou «Doctor Strange» 10€

Chou craquelin, crème fouettée vanille, compotée de fruits rouges, brisures de meringue et noix de coco
Dr. Strange Pastry: Crispy Puff Pastry, Vanilla Whipped Cream, Red Berries Compote, Meringue and Coconut

GLACES / ICE CREAMS

Crème glacée GROM Chocolat ou Vanille / Chocolate or Vanilla GROM® Ice Cream 8€

Glace GROM Noisette / Hazelnut GROM® Ice Cream 8€

Sorbet GROM Mangue ou Citron / Mango or Lemon GROM® Sorbet 8€

BIÈRES ET CIDRE / BEERS AND CIDER

PRESSION / DRAUGHT 25 cl 50 cl

Brooklyn Lager 7,5€ 10,5€

Brooklyn Golden IPA 7,5€ 10€

Carlsberg Blonde 6,5€ 9,8€

Grimbergen d'Abbaye blonde 7€ 10,5€

BOUTEILLE / BOTTLED

Bud® 33 cl 8€

Grimbergen Double Ambrée 8€

Lagunitas IPA 8,5€

Corona 8,5€

Desperados 8,5€

Guinness Draught 50 cl 9€

Brooklyn Special Effects sans alcool / non-alcoholic 7,5€

CIDRE / CIDER 27,5 cl

La Mordue Original aromatisé 8€

VINS / WINE

BLANCS - WHITE 15 cl 75 cl

IGP Cité de Carcassonne - Gérard Bertrand - Chardonnay 7,5€ 34€

USA : Diamond Collection - Francis Coppola - Sauvignon blanc 12€ 54€

Cuvée Disneyland® Paris - Aop la Clape - Château L'Hospitalet - Bio - Demeter 8,5€ 38€

AOC Chablis 1er Cru - Côte de Léchet - La Chablisienne 14€ 63€

AOC Alsace - Gentil Hugel - Famille Hugel 10€ 45€

ROSÉS 8,5€ 38€

AOP Côtes de Provence - Minuty - Prestige rosé 8,5€ 38€

AOP Languedoc - Source of Joy - Gérard bertrand - Bio - Vegan 8,5€ 38€

ROUGES - RED 8€ 34€

IGP Cité de Carcassonne - Gérard Bertrand - Merlot 8,5€ 38€

USA : Diamond Collection - Francis Coppola - Zinfandel 10,5€ 46€

Cuvée Disneyland® Paris - AOP la Clape - Château L'Hospitalet - Bio - Demeter 8,5€ 38€

CHAMPAGNES

Edition Spéciale Disneyland® Paris - Champagne Pierre Mignon 15 cl 75 cl

Grande Réserve - brut 19€ 87€

Taittinger Rosé Prestige 20€ 105€

Taittinger Brut Réserve 87€

Moët & Chandon Brut Impérial 18€ 87€

Moët & Chandon - Grand Vintage Brut 124€

Veuve Clicquot Brut Carte Jaune 105€

APÉRITIFS / APERITIVES

Ricard 4 cl 6 cl 8,5€

Martini Riserva Speciale Rubino 9,5€

Martini Riserva Speciale Ambrato 9,5€

Campari 8,5€

Porto Graham's Tawny 10 ANS 9,5€

WHISKY / WHISKIES

AMÉRICAINS / AMERICAN 4 cl

Woodford Reserve Double Oaked 12€

Jack Daniel's Single Barrel 13€

Maker's Mark 12€

Bulleit Rye 11€

ÉCOSSAIS / SCOTTISH 4 cl

Scotch Blended

Johnnie Walker Red Label 12€

Black Bottle 11€

Scotch Malts

Johnnie Walker 12 ans Black Label 12€

Glenmorangie 10 ans 12€

Lagavulin 16 ans 14,5€

Aberfeldy 12 ans 12€

IRLANDAIS / IRISH 4 cl

The Sexton 12€

JAPONAIS / JAPANESE 4 cl

Nikka Coffey Malt 14€

GIN S

BROOKLYN 4 cl 12€

Gin américain créé en 2010, cette authentique distillerie artisanale propose un gin frais aux saveurs citronnées / Created in 2010, this authentic crafty distillery offers fresh lemon relish gin

Bombay Sapphire 12€

Madlord 14€

Tanqueray Ten 12€

Hendrick's 12€

Aviation 14€

VODKAS

Skyy Premium ou aromatisée 4 cl 11€

Vodka créée à San Francisco, à base d'eau californienne, au goût rond et doux
Vodka created in San Francisco, based on Californian water, with a round, smooth taste

Grey Goose 12€

Belvédère 12€

TEQUILA

Espolon Reposado 4 cl 12€

Calle 23 Anejo 15€

LIQUEURS - DIGESTIFS LIQUEURS - DIGESTIVES

Poire Williamine morand 4 cl 12€

Courvoisier VSOP 11€

Calvados Le Domfrontais 12€

Bas Armagnac

Château de Laubade VOSP 13€

Get 27 11€

Amaretto di Saronno 11€

Limoncello 11€

Baileys Irish Cream 12€

Eaux minérales MINERAL WATERS

Vittel® 50 cl 5€

S.Pellegrino® 50 cl 5,5€

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Espresso 100% Arabica 3,8€

Ristretto 100% Arabica 3,8€

Double espresso 100% Arabica 5,5€

Café 100% Arabica / Coffee 5€

Décaféiné / Decaffeinated 3,8€

Café au lait / Coffee with Milk 5,5€

Cappuccino 5,5€

Chocolat chaud / Hot Chocolate 5,5€

Thé, infusion / Tea, Herbal Tea 5,5€

lait froid demi-écrémé 20 cl 3,8€

Cold Milk Semi-Skimmed

SALÉ / SAVOURY

SNACKS

SUCRÉ / SWEET

Crème brûlée à la vanille bourbon / Bourbon Vanilla Crème Brûlée 8€

Petits fruits et baies du moment / Seasonal Small Fruits and Berries 9€

Assortiment de macarons** / Assorted Macarons** 8€

Cheesecake Leetchi-passion-rose / Litchi-passion-rose cheesecake 9€

Chou «Doctor Strange» 10€

Chou craquelin, crème fouettée vanille, compotée de fruits rouges, brisures de meringue et noix de coco
Dr. Strange Pastry: Crispy Puff Pastry, Vanilla Whipped Cream, Red Berries Compote, Meringue and Coconut

GLACES / ICE CREAMS

Crème glacée GROM Chocolat ou Vanille / Chocolate or Vanilla GROM® Ice Cream 8€

Glace GROM Noisette / Hazelnut GROM® Ice Cream 8€

Sorbet GROM Mangue ou Citron / Mango or Lemon GROM® Sorbet 8€

*jus à base de concentré de fruits / made from concentrated fruit juice - **Produit décongelé / Defrosted Product

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 / 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

Prix nets / Tax Included. Eau potable à votre disposition / Drinking water available.