

## COCKTAILS

**Spicy Arizona**  
Bière, boisson à la framboise,  
citron vert, piment d'Espelette **13€**

**Cactus de l'Ouest (sans alcool)**  
Boisson au kiwi, jus d'ananas\*,  
sirop d'agave, Perrier® **10€**

## APÉRITIFS & KIRS

**Martini Rosso, Bianco** 6 cl **7,5€**  
**Porto Graham's Rouge** 6 cl **7,5€**  
**Ricard** 4 cl **7,5€**  
**Kir** 15 cl **7,5€**  
Vin blanc, crème de cassis ou de mûre  
**Kir Royal** 15 cl **15€**  
Champagne Brut, crème de cassis ou de mûre

## VINS ROSÉS

50 cl 75 cl  
**Languedoc**  
**Pays d'Oc IGP - Gris Blanc** **25€**  
**Provence**  
**Côtes de Provence AOC -**  
**Prestige de Minuty** **26€ 38€**

## BIÈRES

**Pression** 25 cl 50 cl  
**1664® Premium** **5,5€ 8€**  
**Bouteilles** 33 cl  
**Gallia Nouveau Western IPA** **7€**  
**Grimbergen d'Abbaye** **7€**  
**U.S.A. : Brooklyn Lager** **7,5€**  
**Finnbarra Irish Craft Cider** **6,5€**

## VINS ROUGES

37,5 cl 75 cl  
**Bordeaux**  
**Pauillac AOC - Baron Nathaniel -**  
**Baron Philippe de Rothschild** **46€**  
**Saint Emilion AOC -**  
**Fortin Plaisance** **24€ 38€**  
**Bourgogne**  
**Bourgogne AOC - Pinot noir**  
**Domaine Hudelot Bajard** **37€**

## EAUX-DE-VIE

4 cl  
**Vodka Grey Goose** **11€**  
**Bombay Sapphire** **11€**  
**Whiskey Jack Daniel's Old No. 7** **11€**  
**Tequila Camino Real** **9€**  
**Cognac Courvoisier VSOP** **9,5€**

**Languedoc**  
**Naturalys - IGP Pays d'Oc -**  
**Merlot** **25€**

**John Wine -**  
**AOC Côtes du Roussillon -**  
**Domaine Cazes BIO sans soufre** **38€**

**Vallée du Rhône**  
**Côtes du Rhône AOC -**  
**Esprit rouge - Brotte** **43€**

## CHAMPAGNES

15 cl 75 cl  
**Pierre Mignon**  
**Cuvée Grande Réserve Brut** **15€ 66€**  
**Moët & Chandon Brut Impérial** **79€**

**U.S.A.**  
**Diamond Collection - Zinfandel -**  
**Francis Ford Coppola Winery** **46€**

## BOISSONS FRAÎCHES

33 cl  
**Coca-Cola ORIGINAL** **5€**  
**Coca-Cola SANS SUCRES** **5€**  
**Fanta Orange SANS SUCRES** **5€**  
**Sprite SANS SUCRES** **5€**  
**FuzeTea Pêche Intense** **5€**

## VINS AU VERRE

15 cl  
**Blancs**  
**Sainte Croix du Mont AOC -**  
**Château de Arroucats (Mœlleux)** **8€**

**Naturalys -**  
**Pays d'Oc IGP - Chardonnay** **7€**  
**Sancerre AOC - Château de Sancerre -**  
**Sauvignon blanc** **11€**

**Rosé**  
**Côtes de Provence AOC -**  
**Prestige de Minuty** **10€**

**Rouges**  
**Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance** **10€**  
**Naturalys - IGP Pays d'Oc - Merlot** **7€**

**Côtes du Rhône AOC -**  
**Esprit rouge - Brotte** **10€**

## EAUX MINÉRALES

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

## JUS DE FRUITS

25 cl  
**Minute Maid Orange, Pomme** **5€**

## BOISSONS CHAUDES

**LAVAZZA**  
**Espresso 100% Arabica** **3,5€**  
**Double Espresso 100% Arabica** **4,5€**  
**Espresso BIO La reserva di tierra** **4,3€**  
**Double Espresso BIO**  
**La reserva di tierra** **5€**  
**Café 100% Arabica** **4€**  
**Décaféiné** **3,3€**  
**Café au lait** **4,5€**  
**Cappuccino** **4,5€**  
**Chocolat chaud** **4,5€**

## VINS BLANCS

37,5 cl 75 cl  
**Bourgogne**  
**Chablis AOC - La Pierrelée -**  
**La Chablisienne** **27€ 43€**

**Languedoc**  
**Naturalys - Pays d'Oc IGP -**  
**Chardonnay** **25€**

**Vallée de la Loire**  
**Sancerre AOC - Château de Sancerre -**  
**Sauvignon blanc** **44€**

**Sud-Ouest**  
**Sainte Croix du Mont AOC -**  
**Château de Arroucats (Mœlleux)** **29€**

**U.S.A.**  
**Diamond Collection - Sauvignon blanc -**  
**Francis Ford Coppola Winery** **46€**

THE DEPOSITS BANK  
ONE DOLLAR  
THE ST  
SILVER SPUR STEAKHOUSE  
"Ici, nous faisons l'expérience d'une plongée dans l'histoire, aux jours passionnants du Far West, des diligences, de l'avènement du chemin de fer et du bateau à roue à aubes romantique. C'est un hommage à la foi, au courage et à l'ingéniosité de ces pionniers qui ont ouvert les pistes à travers l'Amérique."  
Walt Disney  
L'illustration principale montre un cow-boy à cheval poursuivant deux chiens dans un paysage désertique. En arrière-plan, on voit des éléments de l'architecture de l'établissement, ainsi qu'une monnaie américaine (un dollar) et un autre document ancien.



## Meal Plans

# MENU DU SHÉRIF

Entrée et Plat **ou** Plat et Dessert  
(boisson non comprise)

**35€**

## ENTRÉES

 **Salade**

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

**ou**

**Salade Silver**

Poulet rôti, œuf dur, jambon, bacon, avocat, salade, emmental, tomates, sauce « Ranch » au poivre noir

**ou**

**Fromage frais aux herbes, pommes et cranberries, chutney de courges, crumble au parmesan et noix de pécan, pastrami séché**

**ou**

**Soupe de haricots rouges épicée, pain de maïs**

**ou**

**Assiette du Cowboy**

Quesadillas de porc, wings de poulet, jalapeño farci au fromage, beignets d'oignons, poivrons farcis au fromage de chèvre, guacamole, Doritos®

## PLATS

**Bavette de bœuf écossais grillée au feu de bois, beurre au poivre fumé**  
Maïs grillé, pommes de terre rôties aux aromates et pois mange-tout aux oignons rouges

**ou**

**Brochette de bœuf grillée au feu de bois**

Maïs grillé, pommes de terre rôties aux aromates et pois mange-tout aux oignons rouges

**ou**

**Côte de porc grillée, 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.

**ou**

**Coquelet mariné et grillé au sirop d'érable et épices**

Maïs grillé, pomme de terre au four et crème aigrette à l'échalote et ciboulette

**ou**

**Saumon rôti aux épices cajun, salsa d'avocat**

Riz томатé aux haricots rouges, maïs et coriandre, pois mange-tout aux oignons rouges

**ou**

 **Brochette végétale  BEYOND MEAT, compotée d'oignons aux tomates cerise**

Riz томатé aux haricots rouges, maïs et coriandre

## DESSERTS

**Le Chou'riff Woody**

Chou à la crème saveur pop-corn\*

**ou**

**Le Sundae des Cowboys**

Sundae parfum vanille, crunchy brownie et sauce caramel

**ou**

**Tarte aux noix de pécan caramélisées**

**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**

## Meal Plans

# MENU ENFANT

Pour enfants âgés de 3 à 11 ans

Entrée, Plat, Dessert et Boisson

**25€**

## ENTRÉES

**Tartine toastée à La Vache qui rit®**,   
dinde, tomate et bacon crispy

**ou**

**Crevettes, sauce mayonnaise et Ketchup **

**ou**

**Salade**

Salade, tomate, poulet, cheddar rapé, Doritos® et vinaigrette d'agrumes

## 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\***

Entremet mousse chocolat blanc, biscuit cacao, caramel

**ou**

**Le Sundae des petits Cowboys**

Sundae parfum vanille, crunchy brownie et sauce chocolat

**ou**

**Salade de fruits, graines de grenade et jus d'orange sanguine**

## BOISSONS

**Vittel® 33 cl **ou** Minute Maid Orange, Pomme **ou** Lait 20 cl**

Autre boisson fraîche (25 cl) sur demande en remplacement du produit proposé

**ou**

 **MENU DISNEY CHECK**

**Salade**

Salade, tomate, poulet, cheddar rapé, Doritos® et vinaigrette d'agrumes

**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

**BLEU**  
**BLOODY**

Viande juste saisi sur le grill

**SAIGNANT**  
**RARE**

Viande bien saisi, rouge à l'intérieur

**À POINT**  
**MEDIUM**

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

**BIEN CUIT**  
**WELL DONE**

Viande cuite jusqu'à l'intérieur



Célébrez votre Anniversaire en notre compagnie **35€** et commandez votre dessert d'anniversaire en début de repas !  
Dessert jusqu'à 8 personnes

 Suggestion végétarienne - \*produit décongelé

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.