


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,** 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 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€

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€

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

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 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**  **BEYOND MEAT,**
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 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

 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


Meal Plans

SHERIF'S MENU



Starter and Main Course or Main Course and Dessert (drink not included) €35

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



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 Cinnamon,**
Tomatoes 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 (without substitution) contains at least 2 servings of fruits and vegetables and 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 |

Check our menu



©Disney - 06/24