



ENTRÉES / STARTERS

Salades composées : salade de maïs et Manchego, salade de coleslaw, salade de tomates aux oignons rouges, salade d'épeautre aux crevettes et cactus
Mixed Salad: Corn and Manchego Salad, Coleslaw, Tomato and Red Onion Salad, Spelt, Shrimp and Cactus Salad

Charcuteries : terrine aux trois viandes, chorizo, jambon cru, beurre
Charcuterie: Three-Meat Terrine, Chorizo, Cured Ham, Butter

Crudités : carottes râpées, concombre, tomate, radis, chou-fleur, vinaigrette
Raw Salad: Grated Carrot, Cucumber, Tomato, Radish, Cauliflower, Vinaigrette

HALLOWEEN EATS & TREATS

Terrine de confit de canard au potiron, piment d'Espelette et coleslaw
Duck Confit and Pumpkin Terrine, Espelette Pepper and Coleslaw
ou Soupe de potiron
or Pumpkin Soup



Carré de porcelet, farce trompette de la mort et potiron,
sauce diable, poêlée de légumes aux couleurs d'Halloween
et gnocchi de patates douces
Rack of Piglet, Horn of Plenty and Pumpkin Stuffing, Devil Sauce,
Special Halloween Pan-fried Vegetables
and Sweet Potato Gnocchi

Cupcake citrouille et épices, roulé à l'orange et ganache au chocolat,
gâteau à la compotée d'orange et mousse au chocolat blanc
et croustillant chocolat-noisette-brownie
Spiced Pumpkin Cupcake, Orange and Chocolate Ganache Roulade,
Orange Compote and White Chocolate Mousse
Gateau and Hazelnut-Brownie-Chocolate Dessert

Des frites peuvent être servies en complément des garnitures proposées de tous nos plats.
Fries can be served with any of our dishes in addition to the proposed sides.

DESSERTS

Assiette de fromages : Manchego, Brie de Nangis, Tomme noire
Cheese Platter: Manchego, Brie de Nangis, Tomme Noire

Salade de fruits / Fruit salad

PLATS / MAIN DISHES

Fajitas de poulet, riz à la mexicaine
Chicken Fajitas with Mexican Rice

Sauté de bœuf du Nouveau-Mexique, gratin de pommes de terre aux poivrons
New Mexico Beef Stew, Potato Gratin with Peppers

Pavé de saumon sauce chimichuri et ratatouille
Fillet of Salmon with Chimichuri sauce and Ratatouille

Chili Vegan, riz à la mexicaine / Vegan Chilli, Mexican Rice

Suggestion du Chef / Chef's Suggestion

MENU ENFANT / CHILDREN'S MENU

Pour enfants âgés de 3 à 11 ans / For children aged from 3 to 11.

Vittel® (33 cl) ou Minute Maid® Orange* ou Pomme* (20 cl) ou Lait (20 cl)
Vittel® (33 cl) or Minute Maid® Orange* or Apple* (20 cl) or Milk (20 cl)

Autre boisson fraîche (25 cl) sur demande en remplacement du produit proposé.
Other cold drink (25 cl) may replace similar item on request.

Entrée au choix / Choice of Starter

Plats enfant / Children's Main Dishes

Empanadas à la tomate et au fromage / Cheese and Tomato Empanadas

Bouchées de poulet / Chicken Nuggets

Pavé de saumon / Fillet of Salmon

Accompagnements enfant / Children's Side dishes

Pâtes « Hantées » sauce tomate
"Haunted" Pasta with Tomato Sauce

Légumes verts / Greens

Dessert au choix / Choice of Dessert

Une glace peut être servie en remplacement des desserts proposés.
Any of the dessert choices can be replaced by ice cream.

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.
If you suffer from food allergies, a Cast Member will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes.

SÉLECTION DE BOISSONS / CHOICE OF DRINKS

APÉRITIFS & HIRS / APÉRITIFS

MARTINI ROSSO 6 CL	6,49€
MARTINI BIANCO 6 CL	6,49€
RICARD 4 CL	6,49€
WHISKY WILLIAM LAWSON'S 4 CL	6,49€
HIR CASSIS 15 CL Bourgogne Aligoté, crème de cassis / blackcurrant liquor	6,49€
HIR MÛRE 15 CL Bourgogne Aligoté, crème de mûre / blackberry liquor	6,49€
HIR PÊCHE 15 CL Bourgogne Aligoté, crème de pêche / peach liquor	6,49€

EFFERVESCENT / EFFERVESCENT

ITALIE - SPUMANTE PROSECCO DOC 75 CL	23,99€
--------------------------------------	--------

BIÈRES / BEERS

BIÈRE PRESSION / DRAUGHT BEER	
1664® PREMIUM 25 CL	4,69€
1664® PREMIUM 50 CL	7,49€
BIÈRES BOUTEILLE / BOTTLED BEER	
CARLSBERG BLONDE	5,99€
FINNBARRA IRISH CRAFT CIDER	5,99€

BOISSONS FRAÎCHES / COLD DRINKS

33 CL		
COCA-COLA®	4,09€	
COCA-COLA® SANS SUCRES	4,09€	
FANTA® ORANGE	4,09€	
SPRITE®	4,09€	
FUZE TEA®	4,09€	
EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS		
VITTEL	3,89€	4,49€
S. PELLEGRINO	3,99€	4,79€
JUS DE FRUITS / FRUIT JUICES		
MINUTE MAID® ORANGE* / ORANGE*	4,09€	
MINUTE MAID® POMME* / APPLE*	4,09€	
MINUTE MAID® ANANAS* / PINEAPPLE*	4,09€	

* Jus à base de concentré de fruits / made from concentrated fruit juice

VINS / WINES

1/4 DE BOUTEILLE / 1/4 OF A BOTTLE		18,7 CL
Blanc / White :	GIO - IGP Pays d'Oc	7,99€
Rosé / Rosé :	Gris Blanc - IGP Pays d'Oc	7,99€
Rouge / Red :	GIO - IGP Pays d'Oc	7,99€
VINS AU PICHET / WINE JUG		50 CL
Blanc / White :	Vin de Pays IGP d'Oc - Sauvignon	10,99€
Rosé / Rosé :	Luberon AOC	10,99€
Rouge / Red :	Côteaux du Lyonnais AOC - Sélection G. Duboeuf	10,99€
VINS BLANCS / WHITE WINE		75 CL
 Naturalys - Pays d'Oc IGP - Chardonnay		23,99€
Val de Loire IGP - Domaine du Cléray - Sauvignon		36,99€
USA - Gallo Family Vineyards - Chardonnay		27,99€
VIN ROSÉ / ROSÉ WINE		75 CL
M de Minuty - AOC Côtes de Provence		27,99€
VINS ROUGES / RED WINE		75 CL
 LANGUEDOC - Naturalys - IGP Pays d'Oc - Merlot		23,99€
Bordeaux AOC agneau Rouge - Baron Philippe de Rothschild		34,99€
 Côtes du Rhône AOC Parallèle 45 - P. Jaboulet Aîné		27,99€

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

PROPOSÉES PAR / FEATURING  

ESPRESSO 100% ARABICA	2,79€
DÉCAFÉINÉ / DECAFFEINATED	2,79€
DOUBLE ESPRESSO 100% ARABICA	3,69€
Café au lait 100% ARABICA / COFFEE WITH MILK	3,69€
CAPPUCCINO 100% ARABICA	3,69€
BOISSON LACTÉE CACAOTÉE / CHOCOLATE WITH MILK	3,69€
THÉ, INFUSION / TEA, HERBAL TEA	3,69€
LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ / COLD MILK, SEMI-SHIMMED 20 CL	2,69€

— 3500 € —

CÉLÉBREZ VOTRE ANNIVERSAIRE

EN NOTRE COMPAGNIE ET COMMANDEZ
VOTRE DESSERT D'ANNIVERSAIRE EN DÉBUT DE REPAS !
DESSERT JUSQU'À 8 PERSONNES

CELEBRATE YOUR BIRTHDAY

WITH US - DON'T FORGET TO ORDER
YOUR BIRTHDAY DESSERT BEFORE YOUR MEAL!
DESSERT FOR UP TO 8 PEOPLE



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.
If you suffer from food allergies, a Cast Member will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes.