

THE GRANGE

AT BILLY BOB'S COUNTRY WESTERN SALOON

ADULTE / ADULT

ENTRÉES / STARTERS

Salades composées : salade de pommes de terre aux oignons, salade coleslaw, salade mexicaine et salade boulgour-quinoa aux cranberries

Mixed salad: Potato and Onion Salad, Coleslaw, Mexican Salad and Bulgur and Quinoa Salad with Cranberries

Assiette de charcuteries : jambon cru, rillettes de poulet, rosette, terrine aux trois viandes, beurre

Charcuterie Platter: Cured Ham, Chicken Rillettes, Rosette, Three-Meat Terrine and Butter

Assiette de crudités : carottes râpées, concombre, tomate et betterave

Salad Platter: Grated Carrot, Cucumber, Tomato and Beetroot

Assiette de la mer : saumon fumé, crevettes roses, blinis et crème aux herbes

Seafood Platter: Smoked Salmon, Prawns, Blinis and Herb Cream



PLATS / MAIN DISHES

HALLOWEEN
EATS & TREATS

Soupe au potiron
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

Suggestion du Chef / Chef's Suggestion

Assiette du cow-boy :

manchons de poulet sauce BBQ, chili con carne, gratin de pommes de terre au Cheddar et épi de maïs

CowBoy Platter:

Chicken Wings with BBQ Sauce, Chilli Con Carne, Cheddar Potato Gratin and Corn on the Cob

Tortelloni au fromage, crème au Parmesan

Cheese Tortelloni Pasta in a Creamy Parmesan Sauce

Saumon, beurre blanc, ratatouille et riz basmati

Salmon, Beurre Blanc, Ratatouille and Basmati Rice

Chili VEGAN et riz basmati

VEGAN Chili with Basmati Rice

MENU ENFANT / CHILD MENU

Pour enfants âgés de 3 à 11 ans inclus / 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

Bouchées de poulet croustillantes
et gratin de pommes de terre au Cheddar
Crispy Chicken Nuggets and Cheddar Potato Gratin

Boulettes de bœuf, sauce tomate et riz basmati
Beef Meatballs, Tomato Sauce and Basmati Rice

Saumon, beurre blanc et riz basmati
Salmon, Beurre blanc and Basmati Rice

Pâtes « hantées », sauce tomate
"Haunted" Pasta with Tomato Sauce

Brownie, donut et rocher au chocolat
ou Salade de fruits ou Glace
Brownie, Donut and Chocolate and Hazelnut Treat
or Fruit Salad or Ice Cream



DESSERTS

Assiette de fromages : Brie de Nangis, Cantal, Fourme d'Ambert, beurre

Cheese Platter: Brie de Nangis, Cantal, Fourme d'Ambert, Butter

Assiette dégustation : entremet fruits rouges, cheesecake citron, tarte aux noix de pécan et salade de fruits, crème mascarpone

Sweet Platter: Red fruits Dessert, Lemon Cheesecake, Pecan Pie, Fruit salad with Mascarpone 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.

Prix nets / Tax included

BOISSONS FRAÎCHES / COLD DRINKS

Coca-Cola® (33 cl).....	4,09 €
Coca-Cola® Sans Sucres (33 cl)	4,09 €
Sprite® sans sucres (33 cl).....	4,09 €
Fanta® orange sans sucres (33 cl)	4,09 €
Fuze Tea® (33 cl).....	4,09 €
Lait froid demi-écrémé / Cold milk, semi-skimmed (20 cl).....	3 €

JUS DE FRUITS / FRUIT JUICES

Minute Maid® Orange* / Orange* (20 cl)	4,09 €
Minute Maid® Pomme* / Apple* (20 cl)	4,09 €
Minute Maid® Ananas* / Pineapple* (20 cl).....	4,09 €

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

Eaux Minérales / Mineral Waters

	(50 cl)	(100 cl)
Vittel®	3,89 €	4,49 €
S.Pellegrino®	3,99 €	4,79 €
Perrier® Fines Bulles.....	3,99 €	4,79 €

BIÈRE PRESSION / DRAUGHT BEER

	(25 cl)	(50 cl)
1664® Premium	4,69 €	7,49 €

BIÈRE BOUTEILLE / BOTTLED BEER

Finnbarra Irish Craft Cider (33 cl)	5,99 €
---	--------

APÉRITIFS & KIRS / APERITIVES

Martini Bianco (6 cl)	6,49 €
Martini Rosso (6 cl)	6,49 €
Whisky William Lawson's (4 cl)	6,49 €
Kir Cassis (15 cl)	6,49 €
Bourgogne Aligoté, crème de cassis / blackcurrant liquor	
Kir Mûre (15 cl)	6,49 €
Bourgogne Aligoté, crème de mûre / blackberry liquor	
Kir Pêche (15 cl)	6,49 €
Bourgogne Aligoté, crème de pêche / peach liquor	

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

proposées par
featuring **Segafredo**

Espresso 100% arabica.....	2,79 €
Double Espresso 100% arabica.....	3,69 €
Décaféiné / Decaffeinated	2,79 €
Café au lait / Coffee with Milk	3,69 €
Cappuccino 100% arabica.....	3,69 €
Boisson lactée cacaotée / Chocolate with Milk	3,69 €
Thé / Tea	3,69 €
Infusion / Herbal Tea	3,69 €

Célébrez votre ANNIVERSAIRE
en notre compagnie et commandez
votre dessert d'anniversaire
en début de repas !
Dessert jusqu'à 8 personnes.

35 €

Celebrate your BIRTHDAY with us.
Don't forget to order your birthday dessert
before your meal!
Dessert for up to 8 people.



CHAMPAGNE & EFFERVESCENT / EFFERVESCENT

Cuvée Disneyland® Paris - Champagne Brut 65 €
Imaginée et élaborée par la Maison Lanson (75 cl)
Imagined and elaborated by Lanson

Italie : Spumante Prosecco DOC (75 cl) 23,99 €

COCKTAILS PREMIUM / PREMIUM COCKTAILS

Blue "Glow-Tini" 12,49 €
Vodka Skyy Infusions Citrus, crème de pêche, liqueur de curaçao
bleu, jus d'ananas, glaçon lumineux souvenir à emporter
Skyy Infusions Citrus vodka, peach liqueur, blue curaçao liqueur,
pineapple juice with a souvenir glow cube

Piña Colada 9,99 €
Rhum Bacardi Carta Blanca, jus d'ananas, préparation à base
de noix de coco
Bacardi Carta Blanca rum, pineapple juice, coconut cream

COCKTAIL SANS ALCOOL / NON-ALCOHOLIC COCKTAIL

Virgin Colada 8,99 €
Jus d'ananas, crème de coco / Pineapple juice, coco cream

VINS / WINE

VINS AU PICHET / JUG OF WINE

	(50 cl)
Blanc/White Vin de Pays d'Oc - Sauvignon	10,99 €
Rosé/Rosé Luberon AOC	10,99 €
Rouge/Red Côteaux du Lyonnais AOC - Georges Duboeuf ...	10,99 €

VINS AU VERRE / WINE GLASS

	(15 cl)
Blancs/White	
Naturalys - Pays d'Oc IGP - Chardonnay	6,99 €
Bordeaux AOC - Entre Deux Mers Cuvée Clémence	7,99 €
Rosé/Rosé	
Côtes de Provence AOC - M de Minuty	7,99 €
Rouges/Red	
Bordeaux AOC - Château de Bordes-Quancard	6,99 €
USA : Gallo Family Vineyards - Cabernet Sauvignon	7,99 €

VINS ROSÉS / ROSÉ WINE

	(50 cl)	(75 cl)
Pays d'Oc IGP - Gris Blanc	23,99 €	
Côtes de Provence AOC - M de Minuty	19,99 €	27,99 €

VINS BLANCS / WHITE WINE

	(75 cl)
Bordeaux	
Bordeaux AOC - Entre Deux Mers - Cuvée Clémence....	27,99 €
Bourgogne	
Bourgogne AOC - Chardonnay - La Chablisienne....	36,99 €
Languedoc	
Naturalys - Pays d'Oc IGP - Chardonnay	23,99 €
Etrangers/Foreign	
USA : Gallo Family Vineyards - Chardonnay	27,99 €

VINS ROUGES / RED WINE

	(37,5 cl)	(75 cl)
Bordeaux		
Bordeaux AOC - Château de Bordes-Quancard	23,99 €	
Côtes du Rhône		
Côte du Rhône AOC		
« Parallèle 45 » - P. Jaboulet Aîné	17,99 €	27,99 €
Languedoc		
Naturalys - Pays d'Oc IGP - Merlot.....	23,99 €	
Etrangers/Foreign		
Chili : Anderra Carmenere - Baron Philippe de Rothschild ..	36,99 €	
USA : Gallo Family Vineyards - Cabernet Sauvignon	27,99 €	