

Meal Plans
MENU DU SHÉRIF

Entrée et Plat
ou Plat et Dessert
35€

Entrée, Plat et Dessert
45€

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,
roquefort, tomates, "sauce ranch"

ou

Cocktail de crevettes

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

Tous nos plats sont accompagnés de pois mange-tout, de maïs grillé au beurre d'ail
et de pommes de terres rôties aux herbes

Sauce au choix : barbecue, barbecue au bacon ou barbecue aux oignons et poivrons

Bavette de bœuf grillée au feu de bois

ou

Travers de porc fumé barbecue, compotée d'oignons aux tomates cerise

ou

Coquelet mariné et grillé au sirop d'érable et épices

ou

Saumon rôti aux épices cajun, salsa d'avocat

ou

 **Brochette, compotée d'oignons aux tomates cerise**

Notre plat vegan est accompagné de pois mange-tout, de maïs grillé
et de pommes de terres rôties aux herbes

DESSERTS

Feu d'Artifice de Saveurs

Feuilleté caramélisé, crémeux vanille, confit de citron et fruits rouges

ou


Le Sundae des Cowboys

Sundae parfum vanille, crunchy brownie et sauce chocolat


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 inclus

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

Brownie Sundae, sauce chocolat

ou

L'énergique Jessie

Fromage blanc aux copeaux de chocolat,
compotée de fruits rouges et biscuit sablé Jessie

ou

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

BOISSONS

Vittel® (33 cl) ou Minute Maid Orange ou 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
saisie sur le grill

**SAIGNANT
RARE**

Viande bien saisie,
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

BOISSONS FRAÎCHES

	(20 cl)	(25 cl)	(33 cl)
Coca-Cola Original, Coca-Cola Sans Sucres			5€
Fanta Orange sans sucres, Sprite sans sucres			5€
Fuze Tea Pêche Intense			4€
Minute Maid Orange, Pomme			4,50€
		(50 cl)	(100 cl)
Vittel®		4€	5€
S.Pellegrino®		4,50€	5,50€
Perrier® Fines Bulles		4,50€	5,50€


SELECTION DE VINS

	(75 cl)
VIN BLANC	
Vallée de la Loire - Sancerre AOC - Château de Sancerre - Sauvignon blanc	43€
VIN ROSÉ	
Pays d'Oc IGP - Gris Blanc	25€
VIN ROUGE	
Bordeaux AOC - Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild	38€
U.S.A.	
Diamond Collection - Sauvignon blanc - Francis Ford Coppola winery	46€
CHAMPAGNE	
Lallier Brut	52€



Le paiement sans contact
sera encouragé

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.

 Suggestion végétarienne *produit décongelé
Prix nets



Consultez le menu

Meal Plans

SHERIFF'S MENU

**Starter and Main Course
or Main Course and Dessert**
€35

Starter, Main Course and Dessert
€45

STARTERS

 **Salad**
Avocado, Tomatoes, Kidney Beans, Bell Peppers, Red Onions, Lettuce,
Slices of Vegetable Proteins, Citrus Vinaigrette

Silver Salad
Roast Chicken, Hard-Boiled Egg, Ham, Bacon, Avocado, Lettuce,
Emmental Cheese, Roquefort Cheese, Tomatoes, Ranch Sauce

Prawns Cocktail
or
Kidney Beans Soup with Spices, Corn Bread

Cowboy platter
Pulled pork quesadillas, chicken wings, cheese-stuffed jalapenos,
onion rings, goat's cheese-stuffed peppers, guacamole, Doritos*


MAIN COURSES

All our dishes are served with Mangetout, Grilled Corn in Garlic Butter
and Roast Potatoes with Herbs.

Choice of Sauce: Barbecue, Barbecue with Bacon or Barbecue with Onions and Bell Peppers

Flame-grilled beef flank steak
or
Smoked BBQ Pork Ribs, Stewed Onions with Cherry Tomatoes
or
Marinated Young Cockerel Grilled with Maple Syrup and Spices


Roast Salmon with Cajun Spices, Avocado Salsa
or


 **Skewer, Stewed Onions and Cherry Tomatoes**
Our vegan dish is served with Mangetout, Grilled Corn
and Roast Potatoes with Herbs.

DESSERTS

Taste Sensation Celebration
Caramelised Pastry, Vanilla Cream, Candied Lemon and Red Berries

Cowboys Treat
Vanilla Flavoured Sundae, Crunchy Brownie and Chocolate Sauce

Caramelised Pecan Pie
or
 **Stewed Red Berries, Cashew Nuts
and Vanilla Flavoured Silk Tofu and Popcorn**

 **Fruit Salad, Pomegranate Seeds and Blood Orange Juice**

Meal Plans

CHILD MENU

For children aged from 3 to 11

Starter, Main Course, Dessert and Drink
€25

STARTERS

Toast with The Laughing Cow® Cheese, 
Turkey, Tomato and Crispy Bacon


or
Prawns with mayonnaise and ketchup
or
Salad

Lettuce, Tomatoes, Chicken, Grated Cheddar, Doritos®, Citrus Vinaigrette

MAIN COURSES

All our dishes are served with Mangetout
and Roast Potatoes with Melted Cheddar Cheese.

Roast Chicken Breast

or
Beef Burger 

or
Salmon with Avocado Salsa

DESSERTS

Wild West Delight*
White Chocolate Mousse Dessert, Cocoa Biscuit and Caramel

or
Little Cowboys Treat
Brownie Sundae, Chocolate Sauce

or
Jessie's Yummy Yee-Haw
Fromage Blanc with Chocolate Shavings, Stewed Red Berries
and Jessie's Shortbread Biscuit

or
Fruit Salad, Pomegranate Seeds and Blood Orange Juice

DRINKS

Vittel® (33 cl) or Minute Maid Orange or Apple or Milk (20 cl)
A different cold drink (25 cl) may replace a similar item on request


or

DISNEY CHECK MENU

Salad
Lettuce, Tomatoes, Chicken, Grated Cheddar,
Doritos®, Citrus Vinaigrette

Roast Chicken Breast, Mangetout
or
Fruit Salad, Pomegranate Seeds and Blood Orange Juice

Vittel® (33 cl)

 This menu (whithout substitution) contains at least
2 servings of fruits and vegetables and is low in saturated fats.

**BLEU
BLOODY**

Just flashed
on the grill

**SAIGNANT
RARE**

Well-seared
red inside

**À POINT
MEDIUM**

Pink inside,
juicy on the outside

**BIEN CUIT
WELL DONE**

Completely cooked
all the way through



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

€35

COLD DRINKS

	(20 cl)	(25 cl)	(33 cl)
Coca-Cola Original, Coca-Cola Sans Sucres			€ 5
Fanta Orange sans sucres, Sprite sans sucres			€ 5
Fuze Tea Pêche Intense.....			€ 4
Minute Maid Orange, Apple.....			€ 4.50
		(50 cl)	(100 cl)
Vittel®	€ 4	€ 5	
S.Pellegrino®	€ 4.50	€ 5.50	
Perrier® Fines Bulles.....	€ 4.50	€ 5.50	

WINE SELECTION

	(75 cl)
WHITE WINE	
Vallée de la Loire - Sancerre AOC - Château de Sancerre - Sauvignon blanc	€ 43
ROSÉ WINE	
Pays d'Oc IGP - Gris Blanc	€ 25
RED WINE	
Bordeaux AOC - Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild	€ 38
U.S.A.	
Diamond Collection - Sauvignon blanc - Francis Ford Coppola winery	€ 46
CHAMPAGNE	
Lallier Brut	€ 52



Contactless payment
will be encouraged

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

 Vegetarian suggestion *Thawed Product
Tax included



Check out our menu

©Disney - 05/22