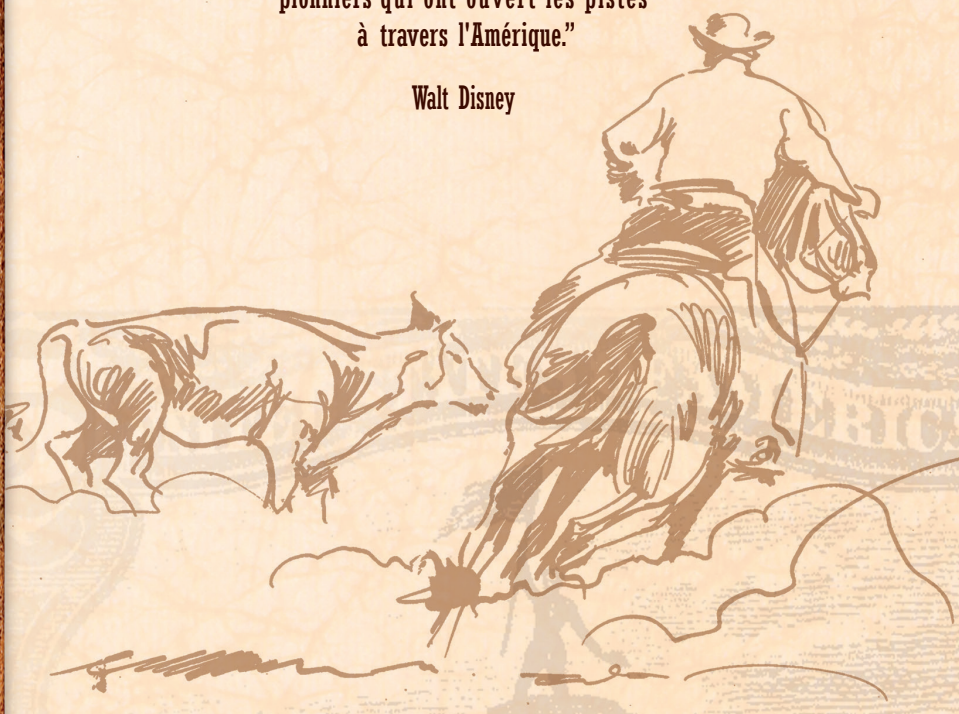
SILVER SPUR

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



MENU DU SHÉRIF

PLUS

Entrée, Plat

30€

Entrée, Plat, Dessert

40€

ENTRÉES

Salade vegan
Ⓥ 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, Roquefort, tomates, sauce ranch

ou

Cocktail de crevettes

ou

Soupe d'haricots rouges épicée, pain de maïs

ou

Assiette du Cowboy
Quesadillas de porc, wings de poulet, japaleños farcis au fromage, beignets d'oignons, poivrons farcis au fromage de chèvre, guacamole, chips de tortilla

PLATS

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

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

Bavette de bœuf écossais

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 vegan, compotée d'oignons aux tomates cerise**
Notre plat vegan est accompagné de pois mange-tout, de maïs grillé et de pommes de terre rôties aux herbes.

DESSERTS

Le Chou'rif Woody
Chou à la crème saveur pop-corn

ou

Le Sundae des Cowboys
Sundae parfum vanille, crunchy brownie et sauce chocolat

ou

Tarte aux noix de pécan caramélisées

ou

Ⓥ **Compotée vegan 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**

BLEU *BLOODY*	SAIGNANT *RARE*	À POINT *MEDIUM*	BIEN CUIT *WELL DONE*
Viande juste saisie sur le grill	Viande bien saisie, rouge à l'intérieur	Viande rosée à l'intérieur, juteuse à l'extérieur	Viande cuite jusqu'à l'intérieur

MENU ENFANT

Pour enfants âgés de 3 à 11 ans

Entrée, Plat, Dessert et Boisson

20€

ENTRÉES

Tartine toastée à la Vache qui rit®,
dinde, tomates et bacon crispy
ou
Crevettes, sauce mayonnaise et ketchup
ou
Salade
Salade, tomates, poulet, cheddar rapé,
chips de tortilla, vinaigrette agrumes

PLATS

Tous nos plats sont accompagnés de pois mange-tout
et de pommes de terre éventail rôties sauce au Cheddar.

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
Minute Maid Pomme*
ou
Lait (20 cl)
Autre boisson fraîche (25 cl) sur demande en remplacement du produit proposé

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

Suggestion végétarienne
*jus à base de concentré de fruits

Ce menu (sans modification) comprend au moins 2 portions de fruits et légumes et est faible en graisses saturées

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.

Prix nets

APÉRITIFS & KIRS

Martini Rosso, Bianco	6 cl	7,50 €
Porto Graham's Rouge	6 cl	7,50 €
Ricard	4 cl	7,50 €
Kir	15 cl	7,50 €
Bourgogne Aligoté, crème de cassis ou de mûre		
Kir Royal	15 cl	12 €
Champagne Tsarine Brut Cuvée Premium, crème de cassis ou de mûre		

BIÈRES

	25 cl	50 cl
PRESSION		
1664® Premium	5,50 €	8 €

	33 cl
BOUTEILLES	
Grimbergen d'Abbaye	7 €
Finnbarra Irish Craft Cider	6,50 €
USA : Brooklyn Lager	7,50 €

EAUX-DE-VIE

	4 cl
Vodka Grey Goose	11 €
Gin Bombay Sapphire	11 €
Whiskey Jack Daniel's Old No. 7	11 €
Tequila Camino Real	9 €
Cognac Otard VSOP	9,50 €

COCKTAILS

SPICY ARIZONA 15,50 €
Bière, nectar de framboise, citron vert, piment d'Espelette

CACTUS DE L'OUEST (sans alcool) 10,50 €
Boisson au kiwi, jus d'ananas, sirop d'agave, Perrier®

CHAMPAGNES

	15 cl	75 cl
Tsarine Brut Cuvée Premium	12 €	52 €
Cuvée Disneyland® Paris - Champagne Brut Imaginée et élaborée par la Maison Lanson		65 €

VINS AU VERRE

	15 cl
BLANCS	
Vallée de la Loire - Sancerre AOC - Château de Sancerre - Sauvignon blanc	11 €
Languedoc - Naturalys - Pays d'Oc IGP - Chardonnay	7 €
USA : Gallo Family Vineyards - Chardonnay	8 €
ROSÉ	
Côtes de Provence AOC - M de Minuty	8 €
ROUGES	
Bordeaux AOC - Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild	10 €
Languedoc - Naturalys - IGP Pays d'Oc - Merlot	7 €
U.S.A. : Gallo Family Vineyards - Cabernet Sauvignon	8 €

VINS BLANCS

	37,5 cl	75 cl
Languedoc - Naturalys - Pays d'Oc IGP -Chardonnay		24 €
Vallée de la Loire - Sancerre AOC - Château de Sancerre - Sauvignon blanc		43 €
Bourgogne - Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne	27 €	43 €

VINS ROSÉS

	50 cl	75 cl
Pays d'Oc IGP - Gris Blanc		24 €
Côtes de Provence AOC - M de Minuty	20 €	28 €

VINS ROUGES

	37,5 cl	75 cl
Bordeaux AOC - Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild		37 €
Bordeaux - Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance	23 €	37 €
Bourgogne - Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - P. Aegerter		37 €
Côtes du Rhône AOC - «Parallèle 45» - P. Jaboulet Aîné		28 €
Languedoc - Naturalys - IGP Pays d'Oc - Merlot		24 €
USA : Gallo Family Vineyards - Cabernet Sauvignon		28 €

BOISSONS FRAÎCHES

	33 cl
Coca-Cola Original, Coca-Cola Sans Sucres	5,10 €
Fanta orange sans sucres	5,10 €
Sprite sans sucres	5,10 €
Fuze Tea Pêche Intense	5,10 €

EAUX MINÉRALES

	50 cl	100 cl
Vittel®	4 €	5 €
S.Pellegrino®	4,50 €	5,50 €
Perrier® Fines Bulles	4,50 €	5,50 €

JUS DE FRUITS

	20 cl
Minute Maid Orange*, Pomme*, Ananas*	4,60 €

BOISSONS CHAUDES

proposées par featuring Segafredo

Espresso 100% arabica	3,30 €
Café long 100% arabica	3,30 €
Décaféiné	3,30 €
Double espresso 100% arabica	4 €
Café au lait 100% arabica	4 €
Cappuccino 100% arabica	4 €
Boisson lactée cacaotée	4 €
Thé, Infusion	4 €

Prix nets

*jus à base de concentré de fruits

© Disney - 07/2021