

## MENU ENFANT

Pour enfants âgés de 3 à 11 ans

18<sup>99</sup> €

Entrée, Plat, Dessert et Boisson



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

### MENU DISNEY CHECK


Salade de maïs fraîcheur

Pâtes à la sauce tomate basilic

Salade de fruits (sans sucres ajoutés)

Vittel® (33 cl)

OU

 Velouté de tomate

Silver Spur's Burger :

steak haché, tomate, salade et ses légumes de saison

Sundae parfum vanille, sauce au chocolat

## MENU ENFANT PREMIUM

Pour enfants âgés de 3 à 11 ans

35<sup>99</sup> €

Entrée, Plat, Dessert et Boisson



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

### MENU DISNEY CHECK PREMIUM

Salade Caesar au poulet :

salade romaine au poulet mariné,  
Parmigiano Reggiano et croûtons à l'ail,  
sauce Caesar aux anchois

Filet de poulet rôti avec ses légumes de saison

Salade de fruits et pesto aux amandes  
(sans sucres ajoutés)

Vittel® (33 cl)

OU


Salade de crevettes,


salade coleslaw et sauce aigre douce

Cheeseburger :

steak haché, cheddar, tomate, oignon rouge,  
salade, légumes de saison

Sundae parfum vanille, sauce au choix : chocolat ou caramel  
ou Fromage blanc, coulis de fruits rouges

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

 Suggestion végétarienne

\*jus à base de concentré de fruits

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

# 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

SILVER  
SPUR  
STEAKHOUSE

## ENTRÉES

À la conquête de l'Ouest

- ✓ Tartine de pain grillée au feu de bois, légumes marinés, salade, sauce cerise 12,99 €
- ✓ Soupe de saison, Butternut, haricots noirs, maïs, gaspacho 11,99 €
- Carpaccio de bœuf aux éclats de noisettes, accompagné d'une salade de roquette et de vinaigrette à la noisette 13,99 €
- Salade Caesar au poulet : Salade romaine au poulet mariné, Parmigiano Reggiano et croûtons à l'ail, sauce Caesar aux anchois 12,99 €
- Salade de crevettes, salade coleslaw et sauce aigre douce 13,99 €
- Salade Cobb : Salade verte, bacon, œuf dur, tomate, jambon, Roquefort, poulet rôti, Emmental, sauce Ranch 12,99 €
- Assiette du Cowboy  
Quesadillas de porc, ailerons de poulet frits, beignets de crevettes, jalapenos farcis au fromage, sauce guacamole, chips de tortillas, poivrons farcis au chèvre 13,99 €

## PLATS

Nos viandes sont grillées au feu de bois sous vos yeux

accompagnées au choix de sauce béarnaise, poivre ou blue cheese.  
Changement de garniture sur demande.

Les poids des viandes indiqués sont à cru et peuvent varier de plus ou moins 5 %.

- Côte de veau (300 g env.), frites façon Steakhhouse, tomate rôtie et épi de maïs 34,99 €
- Côte de bœuf Angus (400 g env.), frites façon Steakhhouse, tomate rôtie et épi de maïs 39,99 €
- Noix d'entrecôte de bœuf Angus (250 g env.), frites façon Steakhhouse, tomate rôtie et épi de maïs 34,99 €
- Filet de bœuf Charolais grillé (250 g env.), frites façon Steakhhouse, tomate rôtie et épi de maïs 34,99 €
- Bavette de bœuf Angus (220 g env.), frites façon Steakhhouse, tomate rôtie et épi de maïs 30,99 €
- Coquelet jaune en crapaudine mariné (350 g env.), sauce Ranchero, pomme de terre farcie aux champignons et légumes de saison 26,99 €
- Côte de cochon fermière (350 g env.), sauce à la sauge, frites de polenta au romarin et de légumes de saison 26,99 €
- Gambas rôties aux épices cajun, légumes de saison, riz parfumé, tomate rôtie 34,99 €
- Crumble de saumon d'Écosse, sauce beurre blanc, légumes de saison, pomme de terre écrasée, tomate rôtie 30,99 €
- ✓ Burger Végétarien, Pain bun's, steak de soja, sauce tomate, courgettes, carottes, frites de patates douces, sauce barbecue 26,99 €

## DESSERTS

Au bout de la piste

- Sundae parfum vanille  
Garniture au choix : brownie, fruits rouges ou de saison 11,99 €
- Crème brûlée du Kentucky (crème au Bourbon) 10,99 €
- The big Thunder Cake : tarte Cheesecake au Cookies cacao vanille 13,99 €
- Cobbler aux myrtilles, glace vanille 11,99 €
- Molly Brown's Lemon Pie  
Tarte citron jaune, orange, pamplemousse et coulis d'abricot 13,99 €
- Salade de fruits et pesto aux amandes (sans sucres ajoutés) 10,99 €
- Café ou thé gourmand 11,99 €

## MENU DU SHERIF

Entrée et Plat 32<sup>99</sup> €

Boisson non comprise

Entrée, Plat et Dessert 38<sup>99</sup> €

Boisson non comprise

### ENTRÉES

Salade de crevettes,  
salade coleslaw et sauce aigre douce

ou

Salade Caesar au poulet

Salade romaine au poulet mariné, Parmigiano Reggiano et croûtons à l'ail, sauce Caesar aux anchois

ou

✓ Soupe de saison

### PLATS

Bavette de bœuf Angus (220 g env.),  
frites façon Steakhhouse et épi de maïs

ou

Crumble de saumon d'Écosse,  
sauce beurre blanc, légumes de saison,  
pomme de terre écrasée, tomate rôtie

ou

✓ Burger Végétarien

Pain bun's, steak de soja, sauce tomate, courgettes,  
carottes, frites de patates douces, sauce barbecue

### DESSERTS

The big Thunder Cake

Tarte Cheesecake au Cookies cacao vanille

ou

Sundae parfum vanille

garniture au choix : brownie, fruits rouges ou de saison

ou

Salade de fruits et pesto aux amandes

(sans sucres ajoutés)

## MENU DU COWBOY

Entrée, Plat et Dessert 43<sup>99</sup> €

Boisson non comprise

### ENTRÉES

Salade Cobb

Salade verte, bacon, œuf dur, tomate, jambon,  
Roquefort, poulet rôti, Emmental, sauce Ranch

ou

Carpaccio de bœuf aux éclats de noisettes,  
accompagné d'une salade de roquette  
et de vinaigrette à la noisette

ou

✓ Tartine de pain grillée au feu de bois,  
légumes marinés, salade, sauce cerise

### PLATS

Filet de bœuf Charolais grillé (250 g env.),  
frites façon Steakhhouse, tomate rôtie et épi de maïs

ou

Coquelet jaune en crapaudine mariné  
(350 g env.), sauce Ranchero,  
pomme de terre farcie aux champignons  
et légumes de saison

ou

Gambas rôties aux épices cajun,  
légumes de saison, riz parfumé, tomate rôtie

### DESSERT

À la carte



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

35 €



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

✓ Suggestion végétarienne

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.  
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