

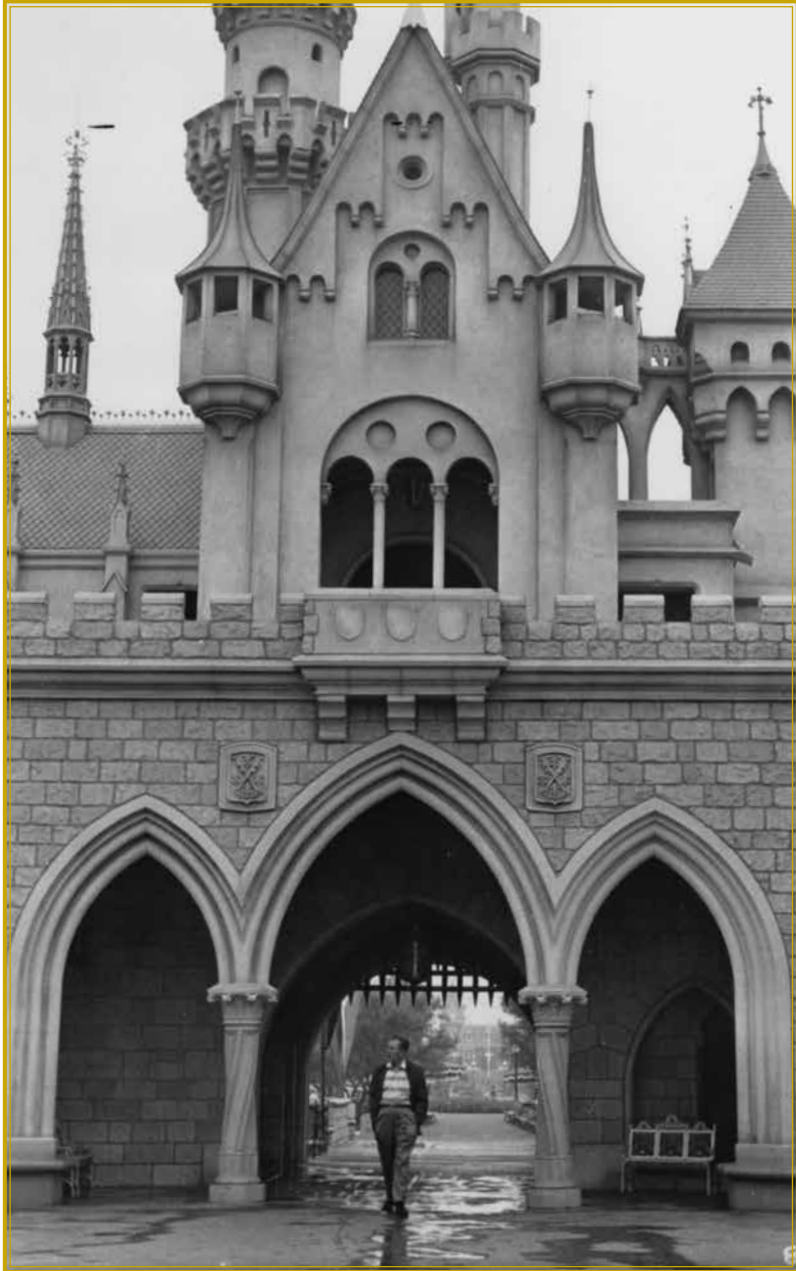


*Le début du 20<sup>e</sup> siècle a vu naître une multitude d'inventions et de découvertes qui font aujourd'hui encore partie de notre quotidien, comme l'électricité et les voitures automobiles.*

*Main Street, U.S.A. incarne la nostalgie que Walt Disney avait pour cette période de son enfance, une époque optimiste et riche en innovations.*

*Dans ce restaurant qui porte son nom, certaines recettes s'inspirent de ses plats préférés. Nos chefs en ont créé des versions modernes que Walt, qui aimait tant l'innovation, aurait sûrement apprécié.*

*Bonne dégustation !*



*SURVEYING THE MAGIC KINGDOM  
DISNEYLAND PARK (1959)*



*WALT'S HOME TOWN  
MARCELINE, MISSOURI (c. 1905)*



*MAIN STREET, U.S.A.  
DISNEYLAND PARK, CALIFORNIA (1957)*

# Les Entrées

*ainsi que notre suggestion d'accord Mets-Vins*

Salade Waldorf, salade romaine, vinaigrette au bleu, noix, raisins, cacahuètes, pommes et croûtons 17,99 €  
*Crozes Hermitage AOC "Les Jalets"*



Pastrami mariné aux épices Cajun, coleslaw à l'ananas, moutarde à l'ancienne 18,99 €  
*Le coleslaw, "side dish" incontournable des dîners américains, est au centre de ce plat. Cet accompagnement, subtile alliance sucrée-salée, est ici relevé par l'acidité de l'ananas, pour mieux mettre en valeur le fumé du pastrami.*  
*Saint-Joseph AOC "Le Grand Pompée"*



Émietté de crabe aux herbes, crème de petits pois 20,99 €  
*Chablis 1<sup>er</sup> Cru AOC "Côte de Léchet"*



Œuf mollet, salade de lentilles aux légumes et bacon grillé 18,99 €  
*Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC*



Saumon mariné à l'orange, légumes croquants acidulés et crème d'Isigny 20,99 €  
*Sancerre blanc AOC, Château de Sancerre "Cuvée du Connétable"*



Velouté de maïs et canard fumé, "pop-corn" de Sorgho 18,99 €

*Nous vous proposons une sélection de vins pour sublimer vos plats (suggestion non incluse dans le prix de vente)*

*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*

# Les Poissons

*ainsi que notre suggestion d'accord Mets-Vins*

Crevettes sauvages de Madagascar et Jambalaya au chorizo 49,99 €

*Crozes Hermitage AOC "Les Jalets"*



Saint-Jacques poêlées, polenta au Pepper Jack, jus de viande au Bourbon 42,99 €

*Meursault AOC*



Poisson du moment poêlé, beurre au sel fumé et galette de maïs 39,99 €

*Sebastiani Vineyards - Chardonnay - Somona Country*

Nous vous proposons une sélection de vins pour sublimer vos plats (suggestion non incluse dans le prix de vente)

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

# Les Viandes

*ainsi que notre suggestion d'accord Mets-Vins*

**Veau façon Oscar, chair de crabe, asperges vertes et “Mac and Cheese” 49,99 €**

*Saint Joseph AOC - “Le Grand Pompée” - Paul Jaboulet Aîné*



**Filet de bœuf grillé, pomme de terre Thelma, légumes croustillants et réduction de vin rouge 49,99 €**

*Ce plat vient rendre hommage à Thelma Howard, cuisinière attirée de Walt, qui était selon lui “la véritable Mary Poppins”.*

*Sa salade de pommes de terre retravaillée chaude, était un des plats favoris de Walt Disney.*

*Pessac-Léognan AOC - Château La Garde 2011*



**Suprême de poulet jaune fermier Label Rouge rôti,  
farci comme pour Thanksgiving, purée de patates douces et sauce aux gésiers 39,99 €**

*Inspiré du repas de Thanksgiving, ce plat réinterprète son esprit de convivialité et de partage,*

*avec les meilleurs produits frais disponibles et une présentation contemporaine.*

*Sancerre blanc AOC, Château de Sancerre*



**Le chili con carne de Walt, crème aigre à la coriandre 39,99 €**

*Hommage à l'amour de Walt Disney pour ce chili con carne, avec une viande coupée au couteau.*

*Mac Murray - Pinot Noir*

*Nous vous proposons une sélection de vins pour sublimer vos plats (suggestion non incluse dans le prix de vente)*

*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*

# Les Desserts

*ainsi que notre suggestion d'accord Mets-Vins*

**Cheesecake au miel et vanille 15,99 €**

*Cuvée Disneyland Paris - Champagne Brut. Imaginée et élaborée par la maison Lanson*



**Tarte au citron vert meringuée 16,99 €**

*Cuvée Disneyland Paris - Champagne Brut. Imaginée et élaborée par la maison Lanson*



**Ananas confit et financier à la fève de Tonka, sorbet du moment 15,99 €**

*Sauternes AOC, Château Coutet*



**Tarte ganache chocolat caramel, mousse pralinée, tuile au grué de cacao 16,99 €**

*Rivesaltes AOP (Moelleux)*



**Parade de sorbets et fruits de saison 14,99 €**



**Célébrez votre Anniversaire en notre compagnie  
et commandez votre dessert d'anniversaire en début de repas 35 €**

*Dessert jusqu'à 8 personnes*

*Nous vous proposons une sélection de vins pour sublimer vos plats (suggestion non incluse dans le prix de vente)*

*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*

# Le Vegan Gourmet

## Entrée

- ✔ Salade de légumes rôtis à la moutarde de Meaux et tofu mariné 17,99 €

## Plat

- ✔ Riz vénéré aux petits pois et morilles, fèves de soja et carottes 36,99 €

## Dessert

- ✔ Sponge cake au rhum, fruits du moment au sirop d'orgeat 15,99 €

*Nous vous suggérons un vin labellisé Demeter en biodynamie pour sublimer vos plats vegan au prix de 59 € :*



*Aude Hauterive IGP - Domaine de Cigalus rouge - Demeter*

✔ 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

# Menu Walt's

*Entrée et Plat 40,99 €*  
*Boisson non comprise*

*Entrée, Plat et Dessert 50,99 €*  
*Boisson non comprise*

## Entrées

Salade Waldorf, salade romaine, vinaigrette au bleu, noix, raisins, cacahuètes, pommes et croûtons

Pastrami mariné aux épices Cajun, coleslaw à l'ananas, moutarde à l'ancienne

## Plats

Poisson du moment poêlé, beurre au sel fumé et galette de maïs

🌱 Riz vénéré aux petits pois et morilles, fèves de soja et carottes (vegan)

Suprême de poulet jaune fermier Label Rouge rôti, farci comme pour Thanksgiving, purée de patates douces et sauce aux gésiers

## Dessert

Parade de sorbets et fruits de saison

Cheesecake au miel et vanille



*Pour accompagner votre menu, nous vous suggérons au prix de 25 € un choix de 3 vins (3 x 8 cl) parmi cette sélection :*

*Sauternes AOC (Bordeaux)*

*Sancerre blanc AOC (Vallée de la Loire)*

*Petit Chablis (Bourgogne)*

*Cigalus rouge (Languedoc)*

*Mac Murray, Pinot Noir (USA)*

En fonction de la saison, certains de nos plats seront accompagnés des légumes issus de la culture du Jardin de Rémy, situé au Disney's Hotel Cheyenne.

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

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



# Menu Signature

Entrée, Plat et Dessert 69,99 €

Boisson non comprise

## Entrées

Émietté de crabe aux herbes, crème de petits pois

Œuf mollet, salade de lentilles aux légumes et bacon grillé

Saumon mariné à l'orange, légumes croquants acidulés et crème d'Isigny

## Plats

Crevettes sauvages de Madagascar et Jambalaya au chorizo

Filet de bœuf grillé, pomme de terre Thelma, légumes croustillants et réduction de vin rouge

Veau façon Oscar, chair de crabe, asperges vertes et "Mac and Cheese"

## Desserts

Tarte au citron vert meringuée

Ananas confit et financier à la fève de Tonka, sorbet du moment

Tarte ganache chocolat caramel, mousse pralinée, tuile au grué de cacao



*Pour accompagner votre menu, nous vous suggérons au prix de 25 € un choix de 3 vins (3 x 8 cl) parmi cette sélection :*

*Sauternes AOC (Bordeaux)*

*Sancerre blanc AOC (Vallée de la Loire)*

*Petit Chablis (Bourgogne)*

*Cigalus rouge (Languedoc)*

*Mac Murray, Pinot Noir (USA)*

En fonction de la saison, certains de nos plats seront accompagnés des légumes issus de la culture du Jardin de Rémy, situé au Disney's Hotel Cheyenne.

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

# Menu Premium



Entrée, Plat et Dessert 61,99 €

Boisson non comprise

## Entrées

Salade Waldorf, salade romaine, vinaigrette au bleu, noix, raisins, cacahuètes, pommes et croûtons

✔ Salade de légumes rôtis à la moutarde de Meaux et tofu mariné (vegan)

Œuf mollet, salade de lentilles aux légumes et bacon grillé

Velouté de maïs et canard fumé, “pop-corn” de Sorgho

## Plats

Le chili con carne de Walt, crème aigre à la coriandre

✔ Riz vénéré aux petits pois et morilles, fèves de soja et carottes (vegan)

Saint-Jacques poêlées, polenta au Pepper Jack, jus de viande au Bourbon

Suprême de poulet jaune fermier Label Rouge rôti, farci comme pour Thanksgiving, purée de patates douces et sauce aux gésiers

## Desserts

✔ Sponge cake au rhum, fruits du moment au sirop d’orgeat (vegan)

Tarte au citron vert meringuée

Cheesecake au miel et vanille



*Pour accompagner votre menu, nous vous suggérons au prix de 25 € un choix de 3 vins (3 x 8 cl) parmi cette sélection :*

*Sauternes AOC (Bordeaux)*

*Sancerre blanc AOC (Vallée de la Loire)*

*Petit Chablis (Bourgogne)*

*Cigalus rouge (Languedoc)*

*Mac Murray, Pinot Noir (USA)*

En fonction de la saison, certains de nos plats seront accompagnés des légumes issus de la culture du Jardin de Rémy, situé au Disney's Hotel Cheyenne.

Les plats “faits maison” sont élaborés sur place à partir de produits bruts. ✔ Suggestion végétarienne.

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



*Carte des Vins*  
*Wine List*

## Apéritifs

Martini Bianco, Rosso	4 cl	6 cl	7,50 €
Porto Graham's Rouge			7,50 €
Ricard	7,50 €		

## Kirs

Kir		15 cl	7,50 €
Bourgogne Aligoté, crème de cassis ou de mûre <i>Bourgogne Aligoté, Blackcurrant or Blackberry liqueur</i>			
Kir Royal			15 €
Champagne Brut Cuvée Disneyland Paris (imaginée et élaborée par la maison Lanson), crème de cassis ou de mûre <i>Lanson Brut Champagne - Cuvée Disneyland Paris (imagined and tailored by Maison Lanson), Blackcurrant or Blackberry liqueur</i>			

## Bières / Beers

<b>Pression / Draft</b>	25 cl	50 cl	
1664® Premium	5,50 €	8 €	
<b>Bouteilles / Bottled</b>		33 cl	35,5 cl
Carlsberg Blonde		6,50 €	
Grimbergen d'Abbaye		7 €	
Finnbarra Irish Craft Cider		6,50 €	
1664® (sans alcool / <i>non-alcoholic</i> )		6 €	
USA : Brooklyn IPA (New York)			7,50 €

## Cocktails Premium

### Mint Julep 15,50 €

Le mint Julep est une boisson traditionnelle du sud des États-Unis qui aurait inspiré la recette du Mojito. Cette recette qui daterait du XIX<sup>ème</sup> siècle est aujourd'hui la boisson officielle du Kentucky Derby, plus grande course de chevaux des États-Unis / *Created in the south of the United States in the 18th century, the Mint Julep is often considered to have inspired the Mojito. Since 1938, the Mint Julep has been the official drink of the Kentucky Derby, the biggest horse race in America*

**Bourbon Jim Beam White, sucre, feuilles de menthe fraîche**  
*Bourbon Jim Beam White, sugar and fresh mint leaves*

### Mimosa 15,50 €

Créé en 1925, ce cocktail frais est aujourd'hui un des cocktails les plus populaires aux États-Unis  
*Concocted in 1925, this fresh mix has become one of the most popular cocktails in the United States*

**Jus d'orange frais, Champagne Lanson Brut Cuvée Disneyland Paris**  
*Fresh orange juice, Champagne Brut Lanson cuvée Disneyland Paris*

## Cocktail

### Hurricane 13 €

Cocktail très populaire de la Nouvelle-Orléans, créé au bar Pat O'Brien's qui est l'une des plus anciennes institutions du quartier français.  
Il tient son nom des verres en forme de lampe-tempête dans lesquels il fut d'abord servi / *This iconic New Orleans cocktail was created in 1940 by Pat O'Brien, whose bar is one of the oldest venues of the French Quarter. It was named after the hurricane lamp-shaped glasses that the first drinks were served in*

**Rhum Bacardi Carta Blanca, rhum Bacardi Carta Oro, jus d'orange frais, nectar de fruit de la passion, jus de citron vert, sirop de grenadine**  
*Bacardi Carta Blanca and Carta Oro rums, fresh orange juice, passion fruit nectar, lime juice and grenadine syrup*

## Cocktails sans alcool/without alcohol

### Shirley Temple 10 €

Ce cocktail fut créé dans les années 1930 en l'honneur de Shirley Temple, l'enfant star du cinéma hollywoodien. Lors de la cérémonie des Oscars de 1939, Shirley Temple remit à Walt Disney un Oscar d'honneur pour Blanche Neige et les Sept Nains : une grande statuette accompagnée de sept statuettes miniatures ! / *This cocktail was created in the 1930s as a tribute to Shirley Temple, the Hollywood child star. At the 1939 Academy Awards ceremony, Shirley Temple presented Walt Disney with an Honorary Oscar for the creation of Snow White and Seven Dwarfs, featuring one full-sized Oscar statuette alongside seven smaller ones*

**Sprite<sup>®</sup>, Ginger Ale, sirop de grenadine**  
*Sprite<sup>®</sup>, Ginger Ale and grenadine syrup*

### Sweet Main Street 10 €

Ce cocktail exclusif du Walt's – an American Restaurant rend hommage à Main Street, U.S.A., le land inspiré des souvenirs d'enfance de Walt Disney  
*This cocktail, exclusive to Walt's – an American Restaurant, was concocted as a tribute to Main Street, U.S.A, the land inspired by Walt Disney's childhood memories*

**Jus de cranberry, jus de pomme, sirop de barbe à papa, barbe à papa, glaçon lumineux à emporter**  
*Cranberry and apple juices, candy floss syrup, candy floss and glow cube*

## *Vins au verre / Glass of Wine*

### **Vins blancs / White Wine**

15 cl

#### **Bordeaux**

Bordeaux AOC - Mouton Cadet 10 €  
 Sauvignon Blanc - Baron Philippe de Rothschild

Sauternes AOC - Château Coutet 22 €

#### **Bourgogne**

Chablis 1<sup>er</sup> cru AOC - "Côte de Léchet" 19 €  
 Jean-Luc et Paul Aegerter

Meursault AOC - Jean-Luc et Paul Aegerter 20 €

#### **Vallée de La Loire**

Sancerre AOC - Château de Sancerre 19 €  
 "Cuvée du Connétable"

#### **Vallée du Rhône**

Crozes Hermitage AOC - "Les Jalets" 10 €  
 P. Jaboulet Aîné

#### **USA**

USA : Sebastiani Vineyards - Chardonnay 15,50 €  
 Somona County

### **Vins rosés / Rosé Wine**

15 cl

#### **Languedoc**

 Languedoc AOP - Château La Sauvageonne 11 €  
 "Volcanic"

#### **Côtes de Provence**

Côtes de Provence AOC - Prestige de Minuty 10 €

### **Vins Rouges / Red Wine**

6 cl

15 cl

#### **Bordeaux**

Pessac Leognan AOC - Château La Garde 19 €

#### **Languedoc**

 Aude Hauterive IGP - Domaine de Cigalus 17 €  
 Demeter

Rivesaltes AOP (*Moelleux*) 7,50 €

#### **Vallée de La Loire**

Sancerre AOC - Château de Sancerre (*Pinot Noir*) 11 €

#### **Vallée du Rhône**

Saint Joseph AOC - "Le Grand Pompée" 15,50 €  
 Paul Jaboulet Aîné

#### **USA**

USA : Mac Murray (*Pinot Noir*) 17 €

## *Vins blancs français / French White Wine*

<b>Bordeaux</b>	37,5 cl	75 cl
Bordeaux AOC - Fourthe N° 1		28 €
Bordeaux AOC - Mouton Cadet - Sauvignon Blanc - Baron Philippe de Rothschild		37 €
Sauternes AOC - Château Coutet 2004		83 €
<b>Bourgogne</b>		
Bourgogne AOC - Chardonnay - La Chablisienne		37 €
Chablis AOC - "La Pierrelée" La Chablisienne	27 €	43 €
Chablis 1 <sup>er</sup> cru AOC - "Côte de Léchet" - Paul Aegerter 2015		68 €
Meursault AOC 2014 - Jean-Luc et Paul Aegerter		73 €
Chablis 1 <sup>er</sup> cru AOC "Fourchaume" 2013 - Domaine Laroche		68 €
Beaune 1 <sup>er</sup> Cru AOC - "Les Reversées" 2013 - Jean-Luc et Paul Aegerter		73 €
<b>Languedoc</b>		
Cuvée Disneyland Paris - Château Hospitalet - Grande Réserve - Coteaux du Languedoc AOP		37 €
<b>Vallée de La Loire</b>		
Sancerre AOC - Château de Sancerre "Cuvée du Connétable" 2014		68 €
Sancerre AOC - Château de Sancerre - Sauvignon blanc	27 €	
Pouilly Fumé AOC "Les Terres Blanches" - Pascal Jolivet		49 €
<b>Vallée du Rhône</b>		
Crozes Hermitage AOC - "Les Jalets" - P. Jaboulet Aîné		37 €

## *Vins blancs étrangers / Foreign White Wine*

USA : Founder Estate - Chardonnay - Beringer		37 €
USA : Sebastiani Vineyards - Chardonnay - Sonoma County		49 €

## *Vins rouges français / French Red Wine*

	37,5 cl	50 cl	75 cl
<b>Beaujolais</b>			
Côte de Brouilly AOC - Georges Duboeuf		20 €	28 €
<b>Bordeaux</b>			
Bordeaux AOC - Dourthe N°1			28 €
Bordeaux AOC - Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild			37 €
Saint-Emilion AOC - Fortin Plaisance	23 €		37 €
Haut Médoc AOC - Moulin de La Lagune			59 €
Pessac Leognan AOC - Château La Garde 2011			68 €
<b>Bourgogne</b>			
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - P. Aegerter	23 €		37 €
<b>Côtes du Rhône</b>			
Côtes du Rhône AOC - "Parallèle 45" - P. Jaboulet Aîné	18 €		28 €
Saint Joseph AOC - "Le Grand Pompée" Paul Jaboulet Aîné			49 €
<b>Languedoc</b>			
 Aude Hauterive IGP - Domaine de Cigalus - Demeter			59 €
Cuvée Disneyland Paris - Château Hospitalet - Grande Réserve - Coteaux du Languedoc AOP			37 €
Rivesaltes AOP			49 €
<b>Vallée de La Loire</b>			
Sancerre AOC - Château de Sancerre ( <i>Pinot Noir</i> )			43 €

## *Vins rouges étrangers / Foreign Red Wine*

Australie : Shiraz Hardy's Varietal Range	35 €
USA : Louis M. Martini - Cabernet Sauvignon - Napa Valley 2013	68 €
USA : Mac Murray - Pinot Noir	59 €
USA : Founder Estate - Cabernet Sauvignon - Beringer	37 €
USA : Ravenswood Zinfandel - Lodi	43 €



## *Vins rosés français / French Rosé Wine*

### **Côtes de Provence**

	50 cl	75 cl
Côtes de Provence AOC - Prestige de Minuty	26 €	37 €
Bandol AOC - Château de Romassan - Cœur de Grain - Domaine Ott		59 €

### **Languedoc**

 Languedoc AOP - Château La Sauvageonne "Volcanic"		43 €
---	--	------

## *Champagnes*

	15 cl	75 cl
Lanson Black Label Brut		60 €
Lanson "Rosé Label"		66 €
Cuvée Disneyland Paris - Champagne Brut - Imaginée et élaborée par la Maison Lanson	15 €	65 €
<i>Cuvée Disneyland Paris - Champagne Brut - Imagined and elaborated by Lanson</i>		

## *Digestifs, Liqueurs / Digestive, Liqueurs*

	4 cl
Calvados : Château du Breuil 14 ans double maturation	10,50 €
Armagnac : Château de Laubade Hors d'Âge	10,50 €
Cognac : Courvoisier VSOP	9,50 €
Eau-de-vie de fruits : Poire Williamine Morand	10,50 €
Liqueur : Amaretto Di Saronno	9,50 €
Liqueur : Grand Marnier "Cuvée du Centenaire"	12,50 €

## *Eaux-de-Vie / Spirits*

	4 cl
Vodka Grey Goose Premium	11 €
Gin Bombay Sapphire	11 €
Rhum Bacardi Carta Blanca	9 €
Rhum Bacardi Carta Oro	10 €
Whisky William Lawson's	9 €
Whiskey Bourbon Jim Beam White	11 €
Liqueur Pippermint Get 27	9,50 €

## *Boissons fraîches Cold Drinks*

	25 cl	33 cl
Coca-Cola®, Coca-Cola® zero sucres, Coca-Cola® light		5,10 €
Fanta® orange		5,10 €
Sprite®		5,10 €
Fuze Tea®	4 €	

## *Eaux minérales / Mineral Waters*

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

## *Souvenir à emporter Take Away Souvenir*

Glaçon lumineux / <i>Glow Ice Cube</i>	4,50 €
--	--------

## *Jus de fruits / Fruit Juices*

	20 cl
Jus d'orange frais / <i>Fresh orange juice</i>	5,60 €
Minute Maid® Orange*, Pomme* / <i>Orange*, Apple*</i>	4,60 €

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

## Boissons chaudes Hot Drinks

proposées par  
featuring 

Décaféiné / <i>Decaffeinated</i>	3 €
Café au lait / <i>Coffee with Milk</i>	4 €
Boisson lactée cacaotée / <i>Chocolate Drink</i>	4 €
Thé, Infusion / <i>Tea, Herbal tea</i>	4 €

## Notre sélection de crus de café Our selection of coffee

### Brasil 100 % Arabica

Un café parfaitement équilibré, aux arômes suaves et au goût relevé de subtiles notes de miel.  
*A coffee with great balance and softness, with a delicate fragrance and taste, that expresses pure honey nuances.*

### Pérou 100 % Arabica

Un café aromatique, fruité et léger.  
*A light, fruity and aromatic coffee.*

Espresso	4 €
Double espresso	5 €
Café long / <i>Large Coffee</i>	5 €
Cappuccino	5 €

Prix nets / Tax included

