



Meal Plans

ENTRÉES

- ✔ Velouté de tomates «mode Chicago» et son pain de maïs 15€
- Steakhouse Caesar Salad : salade romaine, poulet grillé, sauce Caesar, croûtons à l'ail et copeaux de parmesiano reggiano..... 17€
- ✔ Tartare de légumes racines à l'huile d'olive et émulsion de soja au raifort 15€
- Cheesecake **Kiri** aux deux saumons et purée d'avocat au citron vert..... 18€
- Terrine de confit de foie de volaille à l'ancienne, compotée d'oignons rouges confits et salade croquante au vinaigre balsamique..... 17€
- Carpaccio de bœuf au pesto*, copeaux de parmesiano reggiano et roquette 18€

CHICAGO STEAKHOUSE PREMIUM STEAKS

Accompagnés d'une garniture de votre choix : frites, pomme au four et crème à la ciboulette, riz basmati, poêlée de légumes. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 5%.

- L-Bone de bœuf (350 g env.), sauce béarnaise 38€
- Filet de bœuf (250 g env.), sauce au poivre fumé 38€
- Entrecôte de bœuf (350 g env.), beurre au Whisky et poivre fumé..... 41€
- Tartare de bœuf Charolais «au couteau», assaisonné par nos soins 28€
- Hampe de bœuf (200 g env.), sauce au poivre fumé..... 32€
- Bavette d'ailou à partager (pour deux personnes) (600 g env.), confit d'échalotes, sauce au bleu et sauce au poivre fumé 62€

PLATS

- Burger de bœuf Charolais, parmesiano reggiano, bacon, compotée d'oignons, cheddar fondu et beignets d'oignons, accompagné de frites 32€
- Cocotte de volaille à la crème de maïs et cheddar épicé accompagnée de riz basmati 28€
- Penne au saumon et crème parmesiano reggiano..... 28€
- ✔ Burger végétal : galette végétale **BEYOND MEAT**, compotée d'oignons, courgette, aubergine, tomate, tranche végétale saveur cheddar **WISH** et roquette, accompagné de frites 28€
- Travers de porc confit, sauce barbecue fumée Bull's-Eye, pomme au four et crème à la ciboulette..... 32€
- ✔ Penne végétarienne aux légumes, sauce tomate..... 28€
- Surf 'n' Turf : filet de bœuf et gambas grillées, sauce béarnaise et gremolata, pomme au four et crème à la ciboulette..... 45€
- Steakhouse XL Caesar Salad : salade romaine, poulet grillé, sauce Caesar, croûtons à l'ail et copeaux de parmesiano reggiano..... 28€
- Gambas grillées, sauce gremolata et riz basmati 32€
- Steak de thon, sauce tomate, baies roses, poivrons à l'huile et riz basmati 32€

DESSERTS

- Crèmeux à la vanille, cœur pralin et croustillant aux éclats de noisettes 12€
- Chocolate Fudge Cake* et crème anglaise 15€
- Chicago Sundae : crèmes glacées façon cheesecake à la fraise et vanille pécan, crème fouettée, sauce au chocolat et amandes effilées 15€
- Cheesecake*, sauce caramel salé et coulis de fruits rouges 15€
- Coupe de fruits, sirop aux épices douces et feuilleté caramélisé 12€
- Café Gourmand : boisson chaude, minestrone de fruits, choux crème à la vanille, fromage blanc au coulis de myrtilles et éclats de spéculoos, mini crèmeux vanillé..... 13€
- Carpaccio d'ananas aux fruits de saison et son sirop aux épices douces 12€
- Profiterole géante, glace vanille, crème fouettée, sauce chocolat tiède 15€

SÉLECTION DE BOISSONS BOISSONS FRAÎCHES

- Coca-Cola ORIGINAL, Coca-Cola SANS SUCRES, Coca-Cola Cherry 33 cl..... 5,5€
- Fanta Orange, Sprite (25 cl)..... 5,5€
- FuzeTea Pêche Intense (25 cl)..... 5,5€
- Perrier® (33 cl) 4,3€

VINS

- BLANCS**
- AOP Sancerre - Château de Sancerre - Sauvignon blanc 37,5 cl 27€ 75 cl 49€
- AOC Chablis - La Pierrelée - La Chablisienne..... 37,5 cl 23€ 75 cl 43€
- ROSÉ**
- AOP Côtes de Provence - Minuty - Prestige rosé 50 cl 25€..... 75 cl 36€
- ROUGES**
- AOC Pauillac - Baron Nathaniel - Baron Philippe de Rothschild..... 75 cl 46€
- AOC Côtes du Rhône - Esprit rouge - Brotte..... 37,5 cl 23€ 75 cl 32€

EAUX MINÉRALES

- Vittel® 50 cl 4,5€ 100 cl 5,5€
- S.Pellegrino® 50 cl 4,8€ 100 cl 5,8€

MENU JAZZ

Entrée et Plat
(boisson non comprise)

37€

MENU CHICAGO

Entrée, Plat et Dessert
(boisson non comprise)

45€

ENTRÉES

- Steakhouse Caesar Salad
Salade romaine, sauce Caesar, poulet grillé, croûtons à l'ail et copeaux de parmesiano reggiano
ou ✔ Velouté de tomates «mode Chicago» et son pain de maïs
ou Carpaccio de bœuf au pesto*, copeaux de parmesiano reggiano et roquette

PLATS

- Hampe de bœuf (200 g env.) et sauce au poivre fumé, accompagnée de frites
ou Travers de porc confit,
sauce barbecue fumée Bull's-Eye, pomme au four et crème à la ciboulette
ou Penne au saumon et crème parmesiano reggiano
ou Cocotte de volaille à la crème de maïs et cheddar épicé
accompagnée de riz basmati

DESSERTS

- Crèmeux à la vanille, cœur pralin et croustillant aux éclats de noisettes
ou Coupe de fruits, sirop aux épices douces et feuilleté caramélisé
ou Chocolate Fudge Cake* et crème anglaise

MENU ENFANT 25€

pour enfants âgés de 3 à 11 ans

Entrée, Plat, Dessert et Boisson

- Vittel® 33 cl ou Minute Maid Orange, Pomme 25 cl, Lait 20 cl
Autre boisson fraîche 25 cl sur demande et en remplacement du produit proposé

- Salade Steakhouse : quinoa aux petits légumes et canneberges
ou Chicago Salade : rillettes de saumon et quinoa aux petits légumes
ou ✔ Velouté de tomates «mode Chicago»

- Cheeseburger Steakhouse : steak haché, sauce fromagère à La Vache qui rit®
accompagné de frites

- ou Saumon rôti, concassé de tomates et frites
- ou Poitrine de poulet rôti, concassé de tomates et riz
- ou ✔ Penne au coulis de tomate

- Salade de fruits exotiques ou Fromage blanc vanillé aux copeaux de chocolat et miel
ou Brownie au chocolat, sauce caramel et crème fouettée

OU

MENU DISNEY CHECK 25€

pour enfants âgés de 3 à 11 ans

Entrée, Plat, Dessert et Boisson

- Salade Steakhouse : quinoa aux petits légumes et canneberges
ou Chicago Salade : rillettes de saumon et quinoa aux petits légumes
ou ✔ Penne au coulis de tomates

- ou Poitrine de poulet rôti, concassé de tomates et riz

Salade de fruits exotiques

Vittel® 33 cl

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



**CÉLÉBREZ VOTRE ANNIVERSAIRE
EN NOTRE COMPAGNIE ET COMMANDEZ
VOTRE DESSERT D'ANNIVERSAIRE
EN DÉBUT DE REPAS !**

DESSERT À PARTIR DE

2 personnes **25€**
6 personnes **45€**

*produit décongelé - ✔ Suggestion végétarienne - Prix nets
Chers visiteurs, un recueil d'information sur la présence d'allergènes dans nos plats est disponible, n'hésitez pas à vous signaler et à le demander à l'un de nos Cast Members.



Le paiement sans contact sera encouragé



Consultez le menu





Meal Plans

STARTERS

- ✔ Chicago-Style Tomato Soup with Cornbread €15
- Steakhouse Caesar Salad: Romaine Lettuce, Caesar Dressing, Grilled Chicken, Garlic Croutons and Shaved Parmigiano Reggiano €17
- ✔ Tartare of Root Vegetables in Olive Oil with Soy and Horseradish Emulsion €15
- Cheesecake **Kiri** with Duo of Salmon with Avocado and Lime Purée €18
- Traditional Confit Chicken Liver Terrine, Red Onion Marmalade and Crisp Salad with Balsamic Vinegar €17
- Beef Carpaccio with Pesto*, Shaved Parmigiano Reggiano and Rocket Salad €18

CHICAGO STEAKHOUSE PREMIUM STEAKS

Served with your choice of side: French Fries, Baked Potato with Sour Cream and Chives, Basmati Rice, Pan-fried Vegetables. Weights shown are approximate before cooking and may vary by 5%.

- L-Bone Steak (Approx. 350 g), Bearnaise Sauce €38
- Beef Tenderloin (Approx. 250 g), Peppercorn Sauce €38
- Rib Eye Steak (Approx. 350 g), Whisky and Smoked Peppercorn Butter €41
- Hand-Cut Charolais Steak Tartare, Seasoned by our Chef €28
- Angus Skirt Steak (Approx. 200 g), Peppercorn Sauce €32
- Skirt Steak to Share (for two) (Approx. 600 g), Shallot Jam, Blue Cheese and Smoked Peppercorn Sauce €62

MAIN COURSES

- Charolais Beef Burger, Parmigiano Reggiano, Bacon, Onion Marmalade, Cheddar Cheeses, and Onion Rings served with French Fries €32
- Chicken, Creamed Corn and Spicy Cheddar Casserole served with Basmati Rice €28
- Salmon Penne in a Creamy Parmigiano Reggiano Sauce €28
- ✔ Plant Burger : Plant-Based Patty **BEYOND MEAT**, Onion Marmalade, Zucchini, Eggplant, Tomato, Plant-Based Slice Flavoured Cheddar **VEGAN** and Rocket, served with French Fries ... €28
- Tender Pork Ribs, Bull's-Eye Smoky Barbecue Sauce, Baked Potato with Sour Cream and Chives €32
- ✔ Vegetarian Penne with Vegetables with Tomato Sauce €28
- Surf 'n' Turf: Filet Mignon and Grilled Prawns with Bearnaise Sauce and Gremolata, Baked Potato with Sour Cream and Chives €45
- XL Steakhouse Caesar Salad : Romaine Lettuce, Caesar Dressing, Grilled Chicken, Garlic Croutons and Shaved Parmigiano Reggiano €28
- Grilled Prawns, Gremolata and Basmati Rice €32
- Tuna steak, Tomato Sauce, Pink Peppercorns and Sweet Peppers in Oil served with Basmati Rice €32

DESSERTS

- Vanilla Cream Dessert, Praline Centre and Hazelnut Wafer €12
- Chocolate Fudge Cake * and Custard €15
- Chicago Sundae : Strawberry Cheesecake and Vanilla Pecan Ice Creams, Whipped Cream, Chocolate Sauce and Flaked Almonds €15
- Cheesecake *, with Salted Caramel Sauce and Red Berry Coulis €15
- Fruit Cup, Sweet Spicy Syrup and Caramelised Flaky Pastry €12
- Coffee with Mini Desserts: Hot Drink, Fruit Minestrone, Vanilla Cream Puffs, Fromage Blanc with Blueberry Coulis and Crushed Speculoos Biscuits, Vanilla Cream Dessert €13
- Pineapple Carpaccio with Seasonal Fruit and Sweet Spicy Syrup €12
- Giant Profiterole, Vanilla Ice Cream, Whipped Cream and Hot Chocolate Sauce €15

DRINKS SELECTION COLD DRINKS

- Coca-Cola ORIGINAL, Coca-Cola SANS SUCRES, Coca-Cola Cherry 33 cl €5,5
- Fanta Orange, Sprite (25 cl) €5,5
- FuzeTea Pêche Intense (25 cl) €5,5
- Perrier® (33 cl) €4,3

VINS

- BLANCS**
- AOP Sancerre - Château de Sancerre - Sauvignon blanc 37,5 cl €27 75 cl €49
- AOC Chablis - La Pierrelée - La Chablisienne 37,5 cl €23 75 cl €43
- ROSÉ**
- AOP Côtes de Provence - Minuty - Prestige rosé 50 cl €25 75 cl €36
- ROUGES**
- AOC Pauillac - Baron Nathaniel - Baron Philippe de Rothschild 75 cl €46
- AOC Côtes du Rhône - Esprit rouge - Brotte 37,5 cl €23 75 cl €32

Eaux Minérales

- Vittel® 50 cl €4,5 100 cl €5,5
- S.Pellegrino® 50 cl €4,8 100 cl 5,8€

JAZZ MENU

Starter and Main Course
(Drink not Included)

€37

CHICAGO MENU

Starter, Main Course and Dessert
(Drink not Included)

€45

STARTERS

- Steakhouse Caesar Salad: Romaine Lettuce, Caesar Dressing, Grilled Chicken, Garlic Croutons and Shaved Parmigiano Reggiano
- or ✔ Chicago-style Tomato Soup with Cornbread
- or Beef Carpaccio with Pesto*, Shaved Parmigiano Reggiano and Rocket Salad

MAIN COURSES

- Angus Skirt Steak (Approx. 200 G) and Peppercorn Sauce, served with French Fries
- or Tender Pork Ribs,
- Bull's-Eye Smoky Barbecue Sauce, Baked Potato with Sour Cream and Chives
- or Salmon Penne in a Creamy Parmigiano Reggiano Sauce
- or Chicken, Creamed Corn and Spicy Cheddar Casserole served with Basmati Rice

DESSERTS

- Vanilla Cream Dessert, Praline Centre and Hazelnut Wafer
- or Fruit Cup, Sweet Spicy Syrup and Caramelised Flaky Pastry
- or Chocolate Fudge Cake * and Custard

KIDS' MENU €25

For children ages 3 to 11

Starter, Main Course, Dessert and Drink

- Vittel® 33 cl or Minute Maid Orange, Apple 25 cl, Milk 20 cl
- Other cold drink 25 cl may replace similar item on request

- Steakhouse Salad: Quinoa with Baby Vegetables and Cranberries
- or Chicago Salad: Potted Salmon and Quinoa with Baby Vegetables
- or ✔ Chicago-style Tomato Soup

- Steakhouse Cheeseburger: Hamburger with The Laughing Cow® Cheese Sauce served with French Fries

- or Roast Salmon, Crushed Tomatoes and French Fries
- or Roast Chicken Breast, Crushed Tomatoes and Rice
- or ✔ Penne with Tomato Sauce

- Exotic Fruit Salad or Vanilla Fromage Blanc with Chocolate Shavings and Honey
- or Chocolate Brownie with Caramel Sauce and Whipped Cream

OR

DISNEY CHECK MENU €25

For children ages 3 to 11

Starter, Main Course, Dessert and Drink

- Steakhouse Salad: Quinoa with Baby Vegetables and Cranberries
- or Chicago Salad: Potted Salmon and Quinoa with Baby Vegetables
- or ✔ Penne with Tomato Sauce
- or Roast Chicken Breast, Crushed Tomatoes and Rice

- Exotic Fruit Salad
- Vittel® 33 cl

✔ This menu (without substitution) includes at least 2 portions of fruit and vegetables and is low in saturated fats



**CELEBRATE YOUR BIRTHDAY
WITH US. DON'T FORGET TO ORDER
YOUR BIRTHDAY DESSERT
BEFORE YOUR MEAL!**

DESSERT TO SHARE FOR
2 or more people | **25€**
6 or more people | **45€**

*Defrosted Product - ✔ Vegetarian Suggestion - Tax Included
Dear guests, a list of the allergens present in our dishes is available upon request with any of our Cast Members; please make a Cast Member aware of any allergies you may have.



Contactless payment
will be encouraged



Check out
our menu

