

# ASIA

## OFFRE CHAUDE / HOT DISHES

Nems poulet x3 : sauce sucrée & salée 6 €  
Chicken Nems x3 : Sweet & Sour Sauce

Samoussa légumes x3 6 €  
Vegetable Samosas x3

Tempura de crevettes x3 6 €  
Shrimp Tempura x3

## OFFRE FROIDE x4 (1 DE CHAQUE) / COLD DISHES x4 (1 OF EACH)

Maki : algue (feuille de nori), radis japonais (Daikon) 9 €  
Seaweed (Nori Leaf), Japanese Radish (Daikon)

Maki : algue (feuille de nori), avocat 9 €  
Seaweed (Nori Leaf), Avocado

Maki : feuille de riz, feuille de menthe, concombre, 9 €  
thon, mayonnaise  
Rice Leaf, Mint Leaf, Cucumber, Tuna, Mayonnaise

California Roll : algue (feuille de nori), graine de sésame, surimi, avocat 9 €  
Seaweed (Nori Leaf), Sesame Seed, Surimi, Avocado

---

## Bière bouteille / Bottled Beer (33 cl)

Asahi 5 €

Vittel® (50 cl) 4 €

Prix nets / Tax included



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

# LE BAR À VIN

## À déguster / Snacks

Cornet de fromage / Cone of Cheese	6 €
Cornet de coppa / Cone of Cured Coppa	6 €
Cornet de saucisson / Cone of Dry-Cured Sausage Slices	6 €


## Vins blancs / White Wine (12 cl)

Sancerre AOP - Les Broux	6 €
Chablis AOP - Louis et Catherine Poitout	6 €
IGP Pays d'Oc - Chardonnay - Michel Laroche  	6 €
IGP Côtes de Gascogne - Chardonnay-Sauvignon - Côté Tariquet	6 €

## Vins rosés / Rosé Wine (12 cl)

IGP Pays d'Oc - Grenache rosé - Le Versant 	6 €
Côtes de Provence AOP - Minuty Côté Presqu'île	6 €
Bandol AOP - Château de Font-Vive	6 €

## Vins rouges / Red Wine (12 cl)

Bourgogne Côtes Chalonnaise AOP - Pinot noir - Millebuis	6 €
Saint Emilion AOP - L'Esprit de Belle assise Coureau	6 €
Brouilly AOP - Château des Tours	6 €
Côtes du Rhône Villages AOP - Les Cassagnes de La Nerthe 	6 €
Pic Saint Loup AOP - Altitude 192 Terre Haute	6 €

## Champagne (10 cl)

L'empreinte de Roger - L'épicurien - R. Gerbaux	10 €
---	------

## Vittel® (50 cl)

4 €

Prix nets / Tax included

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

# ITALIA

<b>Pizza à la part / Slice of Pizza</b>	<b>7 €</b>
Tomate, jambon, mozzarella, champignons, olives, emmental Tomato, Ham, Mozzarella, Mushrooms, Olives, Emmental	
3 Fromages : mozzarella, gorgonzola, chèvre 3 Cheeses: Mozzarella, Gorgonzola, Goat's Cheese	
<b>Bonmbolini chocolat (x3)</b>	<b>6 €</b>
Chocolate Bomboloni (x3)	
<b>Cannoli au chocolat (x3)</b>	<b>5 €</b>
Chocolate Cannoli (x3)	
<hr/>	
<b>Vin blanc / White Wine (12 cl)</b>	
Venezia DOC - Pinot Grigio - Cantina di Verona	<b>6 €</b>
<b>Vins rouges / Red Wine (12 cl)</b>	
IGT Puglia Diverso Rosso 	<b>6 €</b>
Montepulciano d'Abruzzo DOC - Di Bernardino-Fontevicchia 	<b>6 €</b>
<b>Vin effervescent / Sparkling Wine (12 cl)</b>	
Moscato d'Asti DOCG - Ricossa - Antica Casa	<b>6 €</b>
<b>Espresso <b>LAVAZZA</b></b>	<b>3 €</b>
<b>Café au lait / Coffee with Milk</b>	<b>4 €</b>
<b>Vittel® (50 cl)</b>	<b>4 €</b>

Prix nets / Tax Included

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

# GREECE

# ΕΛΛΑΔΑ

## Gyros

(volaille, salade, tomate, oignon, sauce blanche)

(Poultry, Lettuce, Tomato, Onion, White Kebab Sauce)

6 €

## Salade grecque

Greek Salad

5 €

## Pâtisserie

Pastry

5 €

---

## Vin blanc / White Wine (12 cl)

Notios - Assyrtiko

5 €

## Vin rouge / Red Wine (12 cl)

Notios - Syrah

5 €

## Bière / Beer (33 cl)

Mythos

5 €

## Vittel® (50 cl)

4 €

Prix nets / Tax included

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

# ESPAÑA

**Paëlla** 6 €  
(poulet, encornets, crevettes, moules, chorizo)  
(Chicken, Squid, Shrimps, Mussels, Chorizo)

**Churros nature** 5 €  
Plain Churros

**Churros au ** 6 €  
Nutella® Churros

---

**Sangria rouge** (20 cl) 5 €  
Red Sangria

**Vin blanc / White Wine** (12 cl) 5 €  
Rueda DO – Berceo Selección – Verdejo

**Vin rouge / Red Wine** (12 cl) 5 €  
Rioja DOC Rivarey – Tempranillo Crianza

**Vittel®** (50 cl) 4 €

Prix nets / Tax included

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

# ENCAS DE P'TITES FAIMS

Salade poulet, tomates cerise, concombre, 7 €  
parmesan, croûtons, vinaigrette base moutarde  
Chicken Salad, Cherry Tomatoes, Cucumber,  
Parmesan, Croutons, Mustard-Based Dressing

Sandwich pain campagne jambon, beurre, fromage 6 €  
Farmhouse Bread Sandwich with Ham, Butter  
and Cheese

Sandwich pain campagne thon, tomate, cornichon, 6 €  
concombre, mayonnaise  
Farmhouse Bread Sandwich with Tuna, Tomato,  
Pickled Gherkin, Cucumber, Mayonnaise

Le Vegan (légumes marinés, galette végétale, 6 €  
roquette, tartare de tomate)    
Vegan Sandwich (Marinated Vegetables,  
Vegetable Pattie, Rocket, Tomato Tartare)  

Jus de pomme, jus d'orange  (25 cl) 5 €  
Apple Juice, Orange Juice

Vittel® (50 cl) 4 €

Espresso **LAVAZZA** 3 €

Café au lait **LAVAZZA** 4 €  
Coffee with Milk

Prix nets / Tax included

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

# LA BONBONNIÈRE

Pomme d'amour Candy Apple	5 €
Chou chou au caramel (250g) Caramel Peanuts	5 €
Macarons (vanille, fraise/basilic, café, chocolat, citron, pistache) Macaroons (Vanilla, Strawberry/Basil, Coffee, Chocolate, Lemon, Pistachio)	(x3) 5 € (x7) 10 €
Brochette de fraises au chocolat (blanc, lait, noir) Chocolate-Coated Strawberry Skewer (White, Milk, Dark)	6 €
Brochette de guimauves au chocolat (blanc, lait, noir) Chocolate Marshmallows (White, Milk, Dark)	4 €
Nougat (100g)	5 €
Vittel® (50cl)	4 €

Prix nets / Tax Included

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

# RÉGION ALSACE

Choucroute Sauerkraut	6 €
Quiche Lorraine	6 €
Bretzel Pretzel	5 €
Bretzel fromage Cheese Pretzel	5 €

## Vins blancs / White Wine (12 cl)

Alsace AOP - Gewurztraminer Vendanges Tardives

Domaine Kuehn

Alsace AOP - Riesling - Hans Schaeffer

## Bière bouteille / Bottled Beer (27,5 cl)

Licorne

Vittel® (50 cl)

Prix nets / Tax Included

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



# RÉGION SAVOIE

Cornet de saucisson 6 €  
Cone of Dry-Cured Sausage Slices

Tartiflette au Reblochon 6 €  
Reblochon Cheese Tartiflette

Sandwich raclette & jambon de pays 6 €  
Raclette Cheese & Cured Ham Sandwich

---

Vin blanc / White Wine (12 cl)

Savoie AOP - Apremont - Domaine Rat Patron 6 €

Savoie AOP - Roussette de Savoie - P & S Ravier 6 €

Vins rouges / Red Wine (12 cl)

Savoie AOP - Mondeuse de Jongieux - François Carrel 6 €

Vittel® (50 cl) 4 €

Prix nets / Tax included

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

# LE BISTROT DE L'ÉTÉ

Cornet de saucisson / Cone of Dry-Cured Sausage Slices	6 €
Cornet de coppa / Cone of Cured Coppa	6 €
Cornet de fromage / Cone of Cheese	6 €
<hr/>	
Bières de Seine-et-Marne / Seine-et-Marne Beers (33 cl)	
Second Degré - Speb - Briarde Pale Ale	6 €
Second Degré - A l'est - IPA	6 €
Bières pression / Draught Beers (25 cl)	5 €
Grimbergen Ambrée, Heineken Blonde, 1664° Blanche, Bud, Paname Barge du Canal IPA	
Bières bouteilles / Bottled Beers	5 €
Super bock (25 cl), Desperados (33 cl)	
Bière sans alcool / Non-Alcoholic Beer (33 cl)	
Heineken 0.0	5 €
Cidre / Cider	
Cidre Magners (33 cl)	5 €
Vin blanc, rosé ou rouge / White, Rosé or Red Wine (12 cl)	5 €
Vin de France - La Petite Seine 	
Champagne AOC (10 cl)	10 €
L'empreinte de Roger - L'épicurien - R. Gerbaux	
Jus de pomme / Apple Juice (15 cl) 	5 €
Vittel® (50 cl)	4 €

Prix nets / Tax included

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

# BELGIQUE

# BELGIË

Frites fraîches*	5 €
Fresh French Fries*	
Fricadelle avec frites fraîches*	7 €
Frikandel Sausage with Fresh French Fries*	
Croquettes de crevette et de fromage x2	5 €
Shrimp and Cheese Croquettes (x2)	
Gaufre de Liège au sucre	5 €
Sugar Liege Waffle	
Gaufre de Liège au 	5 €
Nutella® Liege Waffle	
Gaufre de Liège au caramel beurre salé	5 €
Salted Caramel Liege Waffle	

## Bières bouteilles / Bottled Beers (25 cl)

Jupiler	5 €
kriek Lindemans	5 €
Vittel® (50 cl)	4 €

\*cuites à la graisse de bœuf / Cooked in Beef Fat

Prix nets / Tax included

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

# RÉGION BRETAGNE

Galette de magret de canard,  
emmental et roquette 7 €

Buckwheat Pancake, Duck Breast Fillet,  
Emmental Cheese and Rocket

Galette jambon et fromage 7 €

Buckwheat Pancake, Ham and Cheese

Galette chèvre, miel, noix, roquette 7 €

Buckwheat Pancake, Goat's Cheese,  
Honey, Walnuts and Rocket

Crêpe au sucre 4 €

Crepe with Sugar

Crêpe ( / caramel au beurre salé / 5 €

crème de marrons)

Crepe (Nutella® / Salted Caramel / Chestnut Cream)

---

Cidre Le Brun - Brut / Doux / Rosé (20 cl) 4 €

Le Brun Cider - Dry / Sweet / Rosé

Jus de pomme / Apple Juice  (25 cl) 5 €

Vittel® (50 cl) 4 €

Prix nets / Tax included

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