

SPORTS BAR
& LOUNGE

Coca-Cola

À PARTAGER

PERFECT FOR SHARING

LES GÉANTS / THE GIANTS



HOT-DOG XXL _____ 27 €

Saucisse de volaille, moutarde américaine, ketchup HEINZ et oignons frits

Chicken sausage, american mustard, ketchup and fried onions



SANDWICH CHAUD À L'ITALIENNE 33 €

Pâte à pain croustillante avec jambon cru italien, roquette, pesto, tomates confites, olives et Stracciatella

Crusty bread filled with prosciutto, rocket leaves, pesto, sun-dried tomatoes, olives and Stracciatella

POUR + DE GOURMANDISE

Avec sauce au cheddar arôme fumé _____ +2 €

With smoked flavoured cheddar sauce

Accompagné de chili aux protéines de soja _____ +8,5 €

Served with soy-protein chilli

NOS PLANCHES / OUR PLATTERS

	STANDARD	VERSION XXL
PLANCHE DE CHARCUTERIES ITALIENNES ITALIAN DELI BOARD	16 €	26 €

Jambon cru, saucisson, coppa, pancetta, mortadelle aux pistaches et olives marinées

Prosciutto, salami, coppa, pancetta, mortadella with pistachio and marinated olives

PLANCHE DE FROMAGES DES RÉGIONS FRANÇAISES FRENCH CHEESE BOARD	16 €	26 €

Comté AOP, Saint-Nectaire AOP, Fourme d'Ambert AOP, Cantal Entre Deux AOP, et chèvre frais. Accompagnés d'une préparation à la cerise au chocolat et piment d'Espelette

Comté PDO, Saint-Nectaire PDO, Fourme d'Ambert PDO, Cantal Entre Deux PDO, and soft goat's cheese. Served with a cherry and chocolate condiment with Espelette pepper

POUR + DE GOURMANDISE

Salade mélangée, croûtons et vinaigrette agrumes _____ +6,5 €

Mixed salad, croutons, and citrus vinaigrette

Le camembert chaud et quartiers de pommes de terre frits _____ +12,5 €

Baked camembert with fried potato wedges



À GRIGNOTER

TO NIBBLE

BRETZEL BALLS ____ 7,5 €
PRETZEL BALLS
Servies tièdes avec sauce à la crème, tomate et paprika
Served with creamy tomato and paprika sauce

CROQUETAS AU JAMBON (6 PIÈCES) ____ 8,5 €
HAM CROQUETAS (6 PIECES)

PAIN À L'AIL EN PERSILLADE ____ 9,5 €
GARLIC BREAD WITH PARSLEY

AIGUILLETTES DE POULET PANÉES ____ 11,5 €
BREADED CHICKEN STRIPS

Avec quartiers de pommes de terre frits ____ +3,5 €
With fried potato wedges

SOUPE DU MOMENT, Kiri ET CROÛTONS ____ 8 €
SOUP OF THE DAY KIRI®, AND CROUTONS

CHIPS LAY'S® GOURMET (40 g) / CRISPS 4,3 €

LE CAMEMBERT CHAUD ET QUARTIERS DE POMMES DE TERRE FRITS ____ 12,5 €
BAKED CAMEMBERT WITH FRIED POTATO WEDGES





SNACKS CHAUDS / HOT SNACKS

CHOISISSEZ VOTRE PLAT ET VOTRE ACCOMPAGNEMENT

CHOOSE YOUR MAIN DISH AND YOUR SIDE

BABY BACK RIBS ____ 14 €
Travers de porc au sirop d'érable et sauce soja
Pork ribs with maple syrup and soy sauce

VEGAN SANDWICH CHAUD VEGAN ____ 15 €
Pain hot-dog, laitue, nuggets aux protéines de pois BEYOND MEAT, pico de gallo et sauce végétale façon tartare
Hot dog roll, lettuce, pea protein nuggets, pico de gallo and tartare sauce

SANDWICH CHAUD BRETZEL ____ 16 €
HOT PRETZEL SANDWICH
Effiloché de poulet barbecue, oignons caramélisés, pickles de chou rouge, sauce au poivre
Pulled BBQ chicken, caramelised onions, pickled red cabbage, peppercorn sauce
Avec quartiers de pommes de terre frits ____ +3,5 €
With fried potato wedges



SANDWICH CHAUD ET CROUSTILLANT ____ 12 €
HOT CRISPY SANDWICH
Au jambon blanc et fromages
Boiled ham and cheese

TORTILLA À L'AGNEAU ____ 17 €
LAMB TORTILLA
Effiloché d'agneau, salade, avocat, sauce au poivre et Pico de Gallo
Pulled lamb, lettuce, avocado, peppercorn sauce and Pico de Gallo

NOS ACCOMPAGNEMENTS

OUR SIDE DISHES

QUARTIERS DE POMMES DE TERRE FRITS ____ 6,5 €
FRIED POTATO WEDGES

BOUCHÉES DE POMMES DE TERRE FRITES ____ 6,5 €
FRIED POTATO TOTS

POUR + DE GOURMANDISE

+ Sauce au cheddar arôme fumé ____ +2 €
Smoked flavoured cheddar sauce

+ Sauce au cheddar arôme fumé, bacon et oignons frits ____ +3,5 €
Smoked flavoured cheddar sauce, bacon and fried onions

SALADE MÉLANGÉE, CROÛTONS ET VINAIGRETTE AGRUMES ____ 6,5 €
MIXED SALAD WITH CROUTONS AND CITRUS DRESSING

CHILI AUX PROTÉINES DE SOJA VEGAN ____ 8,5 €
SOYA PROTEIN CHILLI

NOS PLATS COMPLETS

OUR COMPLETE DISHES

FISH & CHIPS ____ 21,5 €
sauce tartare et citron
tartare sauce and lemon



AIGUILLETTES DE POULET PANÉES, ET QUARTIERS DE POMMES DE TERRE FRITS ____ 15 €
BREADED CHICKEN STRIPS AND FRIED POTATO WEDGES

SANDWICH CHAUD BRETZEL ET QUARTIERS DE POMMES DE TERRE FRITS ____ 19,5 €
HOT PRETZEL SANDWICH AND FRIED POTATO WEDGES

MAC & CHEESE CHICKEN ____ 18 €
Pâtes serpentini, sauce au cheddar arôme fumé, poulet, tomates confites et pickles de maïs
Serpentini pasta, smoked cheddar sauce, chicken, sun-dried tomatoes and sweetcorn pickles

MAC & CHEESE BEEF ____ 19 €
Pâtes serpentini, sauce au cheddar arôme fumé, effiloché de bœuf, oignons caramélisés et bacon de bœuf
Serpentini pasta, smoked flavoured cheddar sauce, pulled beef, caramelised onions and beef bacon

PÂTES SERPENTINI AU CHILI VEGAN ____ 17 €
SERPENTINI PASTA WITH CHILLI
Râpé végétal, fèves de soja edamame et Pico de Gallo
Vegetable shreds, edamame soya beans and Pico de Gallo





NOS SALADES

OUR SALADS

SALADE BIEN-ÊTRE VEGAN — 19 €
WELLNESS BOWL

Salade, radis, concombre, oignons rouges, tomate, olives, baies de goji, graines de courge, dés végétaux à la grecque, fèves de soja et sauce végétale aux cornichons et herbes fraîches

Lettuce, radish, cucumber, red onion, tomato, olives, goji berries, squash seeds, greek-style plant-based cubes, soya beans, vegan pickle and fresh herb sauce

SALADE CÉSAR AU POULET PANÉ — 20 €
CAESAR SALAD WITH BREADED CHICKEN

Salade romaine, œufs de caille, tomates, oignons rouges, croûtons, parmesan, câpres et sauce aux anchois

Romaine lettuce, quail's eggs, tomatoes, red onions, croutons, Parmesan, capers and anchovy sauce

SALADE AU SAUMON CUIT À LA FLAMME, HUILE AUX ÉPICES CAJUN — 22 €
FLAME-GRILLED SALMON SALAD, CAJUN-SPICED OIL

Salade romaine, œufs de caille, tomates, oignons rouges, croûtons, parmesan, câpres et sauce aux anchois

Romaine lettuce, quail's eggs, tomatoes, red onions, croutons, Parmesan, capers and anchovy sauce

NOS DESSERTS

OUR DESSERTS

Gaufre BUBBLE AU SUCRE _____ 9 €
SUGAR BUBBLE WAFFLE

POUR + DE GOURMANDISE

Avec au choix : sauce au chocolat, topping arôme citron ou caramel beurre salé ____ +1,5 €
Choose from: chocolate sauce or lemon-flavoured topping or salted butter caramel

Avec crème fouettée _____ +2 €
With whipped cream



Sundae PARFUM VANILLE _____ 11,5 €
VANILLA SUNDAE

Sauce au chocolat et brisures de cookie ou sauce caramel beurre salé et brisures de spéculoos ou coulis de fraises et fraises crispy
Chocolate sauce and crushed cookie or Salted butter caramel sauce and crushed Biscoff or strawberry sauce and crispy strawberries



POUR + DE GOURMANDISE

Avec crème fouettée _____ +2 €
With whipped cream

PANIER À 3 POINTS _____ 13,5 €
THREE-POINTER TREAT

Gaufre bubble, glace parfum vanille, topping arôme citron, crème fouettée et meringue
Bubble waffle, vanilla ice cream, lemon-flavoured topping, whipped cream and meringue



1 - produit décongelé / defrosted product







BALLE DE BREAK[1] — 10,5 €
GAME, SET & SNACK[1]

Entremet mousse citron, gâteau amandes
Lemon mousse entremet, almond cake



NATIONAL FRIANDISE LEAGUE[1] — 11,5 €
NATIONAL TREAT LEAGUE[1]

Entremet au chocolat au lait et noisette, éclats de noisettes et feuilletine croustillante
Milk chocolate and hazelnut entremet, crushed hazelnuts and crispy wafer



TIER TEMPS MOELLEUX[1] — 13,5 €
POWER PUCK[1]

Entremet mousse chocolat noir, insert brownie, crémeux caramel et sa crosse en sablé
Dark chocolate mousse entremet, brownie insert, caramel custard, shortbread hockey stick



ENERGY AUX FRUITS — 11 €
ENERGY FRUIT

Yaourt grec, purée d'açaï, muesli aux fruits, amandes, noisettes et baies de goji, banane, kiwi et myrtille
Greek yoghurt, acai purée, fruit muesli, almonds, hazelnuts and goji berries, banana, kiwi and blueberries



"VEGANERGY" AUX FRUITS VEGAN — 11 €
"VEGANERGY" FRUIT

Lait de coco aux graines de chia, purée d'açaï, muesli aux fruits, amandes, noisettes, baies de goji, banane, kiwi et myrtilles
Chia seeds in coconut milk, acai purée, fruit muesli, almonds, hazelnuts, goji berries, banana, kiwi and blueberries

Coupe de glace XXL SPORT CO' GLACÉ
ICED TEAM SPIRIT

Glace parfum vanille, coulis de fraise, sauce au chocolat, sauce caramel beurre salé, brisures de spéculoos, fruits, crème fouettée et biscuits
Vanilla ice cream, strawberry coulis, chocolate sauce, salted butter caramel sauce, crushed Biscoff, fruits, whipped cream and biscuits

Coupe jusqu'à 4 personnes 37 €
Serves 4

Coupe jusqu'à 8 personnes 49 €
Serves 8



Célébrez votre anniversaire en notre compagnie et commandez votre dessert en début de repas !
Celebrate your birthday with us and order your dessert at the beginning of your meal!

Dessert jusqu'à 4 personnes 25 €
Serves 4

Dessert jusqu'à 8 personnes 45 €
Serves 8



NOS COCKTAILS

OUR COCKTAILS

CRÉATIONS — 12,5 €

O'REIPIÑA (18 cl)

Cachaça Magnífica de Faria - Tradicional Ipê, fruit de la passion (nectar[2] et pulpe), jus d'ananas[2], concentré saveur citron vert, sirop bleu de fruit de la passion et piment d'Espelette

Magnifica de Faria - Tradicional Ipê cachaça, passion fruit (nectar[2] and pulp), pineapple juice[2], lime flavour concentrate, blue passion fruit syrup and Espelette pepper

SWISS ACE (11 cl)

Gin Gordon's London dry, concombre frais, basilic frais, concentré saveur citron vert, préparation au kiwi et sirop saveur thé matcha

Gordon's London dry gin, fresh cucumber, fresh basil, lime flavour concentrate, kiwi preparation and matcha tea flavour syrup

IRON MIKE SOUR (12 cl)

Bourbon Buffalo Trace, cordial arôme poivre blanc de Penja, blanc d'œuf, concentré mangue-passion, sirop saveur chamallow grillé, Angostura aromatic bitters et poivre de Timut

Buffalo Trace Bourbon, Penja pepper flavour cordial, egg white, mango-passion fruit concentrate, toasted marshmallow flavour syrup, Angostura aromatic bitters and Timut pepper

SCORE RENVERSANT (16 cl)
EVENING KICK

Aperol, sirop saveur falernum, concentré mangue-passion, 1664® Premium, orange déshydratée

Aperol, falernum flavour syrup, mango-passion concentrate, Premium 1664®, dehydrated orange

3-0 CHAMPION (14 cl)

Vodka Smirnoff N°21 Red, liqueur de curaçao bleu, préparation au citron vert, pur jus de pomme, purée de noix de coco et spiruline

Smirnoff N°21 Red vodka, blue curaçao liqueur, lime preparation, pure apple juice, coconut purée and spirulina

LE BLEU CÉLESTE (17 cl) by Coca-Cola
CELESTIAL BLUE

Gin Gordon's London dry, sirop saveur curaçao bleu, préparation à la pomme verte, concentré saveur citron vert, sprite, citron vert déshydraté

London dry Gordon's gin, blue curacao flavour syrup, green apple preparation, lime concentrate, Sprite, dehydrated lime

LA REINE DU COURT (19 cl) by Coca-Cola
QUEEN OF THE COURT

Gin Gordon's London dry, sirops saveur hibiscus et curaçao bleu, concentré saveur citron vert, cordial arôme labdanum, nectar de cranberry[2], menthe fraîche, purée de grenade et sprite

Gordon's London dry gin, hibiscus and blue curaçao flavour syrups, lime concentrate, Labdanum flavour cordial, cranberry nectar[2], fresh mint, pomegranate purée and Sprite

PRODIGE DES BASSINS (25 cl)
BLUE LINE 4

Sur une base de mojito, sirop bleu de fruit de la passion, 1664® blanche, menthe fraîche

On a mojito base, blue passion fruit syrup, white 1664®, fresh mint

CLASSIQUES / CLASSIC COCKTAILS — 10 €

LES MOJITOS (18 cl)

Sur une base de Mojito, feuilles de menthe fraîche et morceaux de citron vert

On a Mojito base, fresh mint leaves and lime wedges

PARFUM AU CHOIX : version originale, fruit de la passion, cerise, fraise ou kiwi

FLAVOUR OF CHOICE: original version, passion fruit, cherry, strawberry or kiwi

LES SPRITZ (15 cl)

DOC Prosecco Extra Dry, Perrier®

ET AU CHOIX : Aperol, liqueur fleur de sureau-Fiorente, Campari bitter ou Limoncello

AND A CHOICE OF: Aperol, Fiorente - elderflower liqueur, Campari bitter or Limoncello

2 - jus à base de concentré de fruit / made from concentrated fruit juice







FROZEN

Aux couleurs de la France
In the colours of France

LA CEINTURE BLEUE (14 cl) — 12,5 €

Rhum blanc Trois Rivières, purée de noix de coco, jus d'ananas[2], sirop bleu de fruit de la passion, ananas frais, coco râpée et spiruline

Trois Rivières white rum, coconut purée, pineapple juice[2], blue passion fruit syrup, fresh pineapple, grated coconut and spirulina

LA CEINTURE BLANCHE (14 cl) — 12,5 €

Rhum blanc Trois Rivières, concentré saveur citron vert, sirop de vanille et citron vert frais

Trois Rivières white rum, lime flavour concentrate, vanilla syrup and fresh lime

LA CEINTURE ROUGE (10 cl) — 12,5 €

Téquila Jose Cuervo Silver, Cointreau, concentré saveur citron vert, coulis de fraises, sirop de grenadine, fraise crispy et sel de Guérande

José Cuervo Silver Tequila, Cointreau, lime flavour concentrate, strawberry coulis, pomegranate syrup, crispy strawberry and Guérande salt

TRILOGIE DE SHOOTERS

PUISSANCE MAX (8 cl) x 3 — 12,5 €
SUPER MAX

Vodka Smirnoff N°21 Red, sirop saveur hibiscus, sirop bleu de fruit de la passion, concentré saveur citron vert, coulis de fraise

Smirnoff N°21 Red vodka, blue passion fruit and hibiscus flavour syrup, lime concentrate, strawberry coulis

RING MEXICAIN (8 cl) x 3 — 12,5 €
CANELO PUNCH

Tequila Jose Cuervo silver, préparation au pamplemousse ruby, concentré saveur citron vert, poudre de piment d'Espelette AOP

José Cuervo silver tequila, ruby grapefruit preparation, lime concentrate, Espelette pepper powder

ULTIME TOUCHDOWN (8 cl) x 3 — 12,5 €
FIELD GOAL

Bourbon Buffalo Trace, liqueur Amaretto Disaronno, sirop saveur caramel salé, concentré saveur citron vert

Buffalo Trace bourbon, Amaretto Disaronno liqueur, salted caramel flavour syrup, lime concentrate

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

Our alcohol free cocktails

CRÉATIONS — 9,5 €

RUGBY'S MASTERMIND (18 cl)

Nectar de poire, purée de pommes vertes, sirop saveur curaçao bleu, purée de noix de coco, menthe fraîche et coco râpée

Pear nectar, green apple purée, blue curaçao flavour syrup, coconut purée, fresh mint and grated coconut

SCHUMI'THICAL DRIVER (20 cl)

Nectar de cranberry[2], purée de grenades et préparation à la cerise

Cranberry nectar[2], pomegranate purée and cherry preparation

PISTOL PETE SMASH (17 cl)

Concombre frais, boisson au kiwi, concentré saveur citron vert et purée de pommes vertes

Fresh cucumber, kiwi drink, lime flavour concentrate and green apple purée

HÉROS DU TRIPLÉ (14 cl) by Coca-Cola
HAT-TRICK HERO

FuzeTea saveur pêche, infusion de bissap, sirop saveur hibiscus et chamallow grillé

FuzeTea Peach black tea, bissap infusion, hibiscus flavour syrup and toasted marshmallow

FRAPPE DORÉE (18 cl) by Coca-Cola
GOLDEN GOAL

Jus d'ananas[2], sirop saveur piña colada, concentré mangue-passion, Fanta Orange Sans Sucres, basilic frais

Pineapple juice[2], piña colada flavoured syrup, mango-passion fruit concentrate, Fanta Orange Sans Sucres, fresh basil

BIÈRES & CIDRES / BEERS & CIDERS

PRESSION / DRAUGHT	(25 cl)	(50 cl)
1664 PREMIUM	5,5 €	8,5 €
CARLSBERG	5,5 €	8,5 €
GRIMBERGEN D'ABBAYE BLONDE	6 €	9 €
BROOKLYN IPA	6 €	9 €
1664 BLANCHE	6 €	9 €
MAGNERS IRISH CIDER ORIGINAL - CIDRE	6 €	9 €
GUINNESS STOUT	6,5 €	9,5 €
BRIARDE BLONDE DE SEINE-ET-MARNE	6,5 €	9,5 €
PICON - APÉRITIF À L'ORANGE & 1664 PREMIUM	6,5 €	9,5 €

BOUTEILLE / BOTTLED	(33 cl)
LA MORDUE ORIGINAL CIDRE AROMATISÉ (27,5 cl) FLAVOURED CIDER	7 €
CORONA EXTRA	7,5 €
DESPERADOS	7,5 €
BRIARDE BLANCHE DE SEINE-ET-MARNE	8,5 €
BRIARDE IPA DE SEINE-ET-MARNE	8,5 €

1664 PREMIUM	(50 cl)
AVEC CHIPS (40 g)	10 €

PICHET 1664 PREMIUM
PITCHER (1,5 l) — 20 €

BOISSONS FRAÎCHES

COLD DRINKS (33 cl)

PERRIER®	3,8 €
NOTRE SÉLECTION DE TONICS (20 cl) — Tonic Water Original bio, Tonic saveur Méditerranéen, Tonic saveur Fleur de sureau, Tonic Water Concombre bio, Soda Craft Pamplemousse bio	4 €
COCA-COLA ORIGINAL	5 €
COCA-COLA ZÉRO SUCRES	5 €
COCA-COLA ZÉRO SUCRES CHERRY — SAVEUR CERISE	5 €
SPRITE SANS SUCRES	5 €
FANTA ORANGE SANS SUCRES	5 €
FUZETEA SAVEUR PÊCHE — PEACH BLACK TEA	5 €
TROPICO ORIGINAL	5 €
BUNDABERG TRADITIONAL LEMONADE (37,5 cl)	5 €
GINGER BEER SPICY (ÉPICÉ) BIO (20 cl)	5 €
GINGER ALE DELICATE - BIO (20cl)	5 €

JUS DE FRUIT / FRUIT JUICE

	(25 cl)
JUS D'ORANGE OU DE POMME — ORANGE OR APPLE JUICE	4,3 €

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

	(50 cl)	(1 l)
VITTEL	3,8 €	4,8 €
S.PELLEGRINO	5 €	

VINS, CHAMPAGNE & EFFERVESCENT

WINE, CHAMPAGNE & SPARKLING

VINS BLANCS / WHITE WINE

	(15 cl)	(75 cl)
IGP Pays d'Oc - Naturalys Gérard Bertrand - Chardonnay - Bio	7 €	30 €
IGP Val de Loire Donatien Bahuaud - Sauvignon	7 €	30 €
Cuvée Disneyland® Paris AOP La Clape - Château L'Hospitalet Bio - Demeter	8,5 €	38 €
AOC Bourgogne La Chablisienne - Sauvignon	8,5 €	38 €

VINS ROSÉS / ROSÉ WINE

IGP Pays d'Oc - Gris Blanc	6,5 €	30 €
AOP Côtes de Provence - Minuty Prestige Rosé	7,5 €	33 €

VINS ROUGES / RED WINE

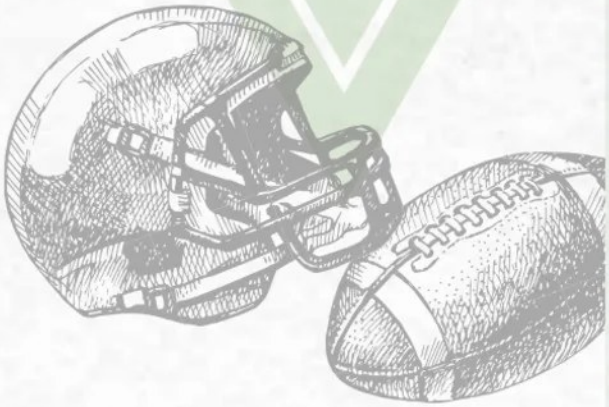
AOC Côtes du Rhône Esprit - Brotte	6,5 €	30 €
AOC Saint Emilion Fortin Plaisance	7 €	33 €
Cuvée Disneyland® Paris AOP La Clape - Château L'Hospitalet Bio - Demeter	8,5 €	38 €

CHAMPAGNE

Edition Spéciale Disneyland® Paris Pierre Mignon - Grande Réserve - brut	17 €	77 €

EFFERVESCENT / SPARKLING

Italie DOC Prosecco Extra Dry	30 €



APÉRITIFS (6 cl) — 6,5 €

DOLIN - VERMOUTH DE CHAMBÉRY BLANC

DOLIN - VERMOUTH DE CHAMBÉRY ROUGE

CAMPARI BITTER

APEROL

RICARD - PASTIS DE MARSEILLE (4 cl)

BOISSONS SANS ALCOOL

ALCOHOL FREE BEVERAGES

BIÈRE
BEER (33 cl)

1664® 0.0% — 6 €

EFFERVESCENT
SPARKLING (75 cl)

NOOH BY LA COSTE - ROSÉ 0% ALCOOL — 45 €

LIQUEURS (4 cl) — 7,5 €

AMARETTO DISARONNO

BAILEY'S THE ORIGINAL IRISH CREAM

COINTREAU

CAFÉ - FAIR

FLEUR DE SUREAU - FIORENTE

NOISETTE - FRANGELICO

GET 27

JÄGERMEISTER

LIMONCELLO MAMMA MIA (6 cl)

SPIRITUEUX (4 cl)

SPIRITS

VODKAS

SMIRNOFF N°.21 RED — 6,5 €

BELVEDERE ORGANIC - BIO — 7,5 €

GINS

GORDON'S LONDON DRY — 8,5 €

TANQUERAY N°TEN — 9,5 €

CITADELLE — 9 €

RHUMS - CACHAÇA

TROIS RIVIÈRES BLANC — 7,5 €

FLOR DE CAÑA EXTRA SECO 4 ANS — 8,5 €

ANGOSTURA 5 ANS SUPERIOR GOLD — 8,5 €

MAGNIFICA DE FARIA - TRADICIONAL IPÊ — 8,5 €

TEQUILAS

JOSE CUERVO SILVER — 7,5 €

EL ESPOLÓN REPOSADO — 8,5 €

WHISKIES

AMÉRICAINS / AMERICANS

BUFFALO TRACE STRAIGHT BOURBON — 6,5 €

BULLEIT RYE FRONTIER WHISKEY — 8,5 €

JACK DANIEL'S OLD N°7 — 9 €

ÉCOSSAIS / SCOTTISH

SCOTCH BLENDED

MONKEY SHOULDER — 8,5 €

JOHNNIE WALKER RED LABEL — 8,5 €

SCOTCH MALTS

GLENFIDDICH 12 TRIPLE OAK TWELVE — 8,5 €

IRLANDAIS / IRISH

BUSHMILLS THE ORIGINAL IRISH WHISKEY — 8,5 €

EAUX-DE-VIE

COGNAC COURVOISIER VSOP — 7,5 €

SAMBUCA — 7,5 €



LES COCKTAILS CHAUDS (17 cl) — 10,5 €

THE HOT CORNER DRINKS

WARM UP COFFEE
ÉCHAUFFEMENT GOURMAND

Bushmills The Original Irish Whiskey, sirop saveur Toffee nuts (caramel et noix), café Lavazza, crème fouettée, sauce caramel, noisettes concassées

Bushmills The Original Irish Whiskey, Toffee nuts flavour syrup, Lavazza coffee, whipped cream, caramel sauce, crushed hazelnuts

FINAL WHISTLE
SIFFLET FINAL

Bailey's The Original Irish Cream, sirop saveur brownie, sirop saveur Ube, boisson à l'amande, crème fouettée, crispy fraise

Bailey's The Original Irish Cream, brownie and ube flavour syrup, almond drink, whipped cream, crispy strawberry

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

LAVAZZA

DÉCAFÉINÉ / DECAFFEINATED	3,3 €
ESPRESSO 100% ARABICA	3,5 €
CAFÉ 100% ARABICA / COFFEE	3,8 €
CAFÉ NOISETTE	4 €
DOUBLE ESPRESSO 100% ARABICA	4 €
CAFÉ AU LAIT / COFFEE WITH MILK	4,2 €
CAPPUCCINO	4,2 €
LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ / SEMI-SKIMMED MILK (20 cl)	3,5 €
THÉ, INFUSION / TEA, HERBAL TEA	3,8 €
CHOCOLAT CHAUD / HOT CHOCOLATE	4,4 €
BOISSON VÉGÉTALE COCO OU AVOINE (20 cl) PLANT-BASED DRINK COCONUT OR OAT	4 €



COLD BREW (18 cl) — 7,5 €

SPORT'S BAR COLD BREW

Boisson à la noix de coco, concentré de cold brew parfum café, sirops saveur piña colada et saveur thé matcha, crème fouettée, poudre de matcha et noix de coco râpée

Coconut drink, coffee flavour cold brew concentrate, piña colada and matcha tea flavour syrups, whipped cream, matcha powder and grated coconut

COLD BREW CARAMEL SALÉ

Lait (ou boisson végétale : coco ou avoine), concentré de cold brew parfum café, sirop saveur caramel salé, crème fouettée et sauce caramel

Milk (or plant-based drink: coconut or oat), coffee flavour cold brew concentrate, salted caramel flavour syrup, whipped cream and caramel sauce

COLD BREW VANILLE

Lait (ou boisson végétale : coco ou avoine), concentré de cold brew parfum café, sirop de vanille, crème fouettée et sauce caramel

Milk (or plant-based drink: coconut or oat), coffee flavour cold brew concentrate, vanilla syrup, whipped cream and caramel sauce

COLD BREW TOFFEE NUTS

Lait (ou boisson végétale : coco ou avoine), concentré de cold brew parfum café, sirop saveur Toffee nuts (caramel et noix), crème fouettée

Milk (or plant-based drink: coconut or oat), coffee flavoured cold brew concentrate, Toffee nuts flavoured syrup, whipped cream, caramel sauce, crushed hazelnuts

COLD BREW MARSHMALLOW GRILLÉ

Lait (ou boisson végétale : coco ou avoine), concentré de cold brew parfum café, sirop saveur chamallow grillé, crème fouettée et chamallow grillé

Milk (or plant-based drink: coconut or oat), coffee flavour cold brew concentrate, toasted marshmallow flavour syrup, whipped cream and toasted marshmallow

COLD BREW BROWNIES

Lait (ou boisson végétale : coco ou avoine), concentré de cold brew parfum café, sirop saveur brownie, crème fouettée et sauce cacao

Milk (or plant-based drink: coconut or oat), coffee flavour cold brew concentrate, brownie flavour syrup, whipped cream and cacao sauce



Une saveur café intense, une douceur irrésistiblement rafraîchissante.

Bold coffee flavour, irresistibly smooth and refreshing.

MENU ENFANT

KID'S MENU

POUR ENFANTS ÂGÉS DE 3 À 11 ANS / FOR CHILDREN AGES 3 TO 11

12€



Deux aiguillettes de poulet panées et bouchées de pommes de terre frites
Two breaded chicken strips and fried potato bites

OU / OR

Pâtes serpentini, sauce au cheddar arôme fumé
Serpentini pasta with smoked cheddar sauce

ET / AND

Sundae parfum vanille
Vanilla-flavoured sundae

OU / OR

Yaourt grec et coulis de fraise
Greek yoghurt and strawberry coulis

OU / OR

Salade de fruits
Fruit salad

ET / AND

Vittel® 33 cl ou Jus d'orange ou de pomme 25 cl ou Lait 20 cl
ou Autre boisson fraîche 25 cl sur demande et remplacement du produit proposé
Vittel® 33 cl or Orange or Apple juice 25 cl or Milk 20 cl
or Other cold drink 25 cl may replace similar item on request

HAPPY HOURS

17H - 19H

DU LUNDI AU VENDREDI
MONDAY TO FRIDAY

QUARTIERS DE POMMES DE TERRE FRITS ~~6,5€~~ **4,5€**
FRIED POTATO WEDGES
+ Sauce au cheddar arôme fumé **+2€**
Smoked flavoured cheddar sauce

AIGUILLETTES DE POULET PANÉES ~~11,5€~~ **9,5€**
BREADED CHICKEN STRIPS

CROQUETAS AU JAMBON X6 ~~8,5€~~ **6,5€**
HAM CROQUETAS X6

PAIN À L'AIL EN PERSILLADE ~~9,5€~~ **7,5€**
GARLIC BREAD WITH PARSLEY

CAMEMBERT CHAUD ET QUARTIERS DE POMMES DE TERRE FRITS ~~12,5€~~ **10,5€**
BAKED CAMEMBERT WITH FRIED POTATO WEDGES

Tarifs préférentiels sur certains produits non cumulables avec toute autre remise ou promotion en cours / Preferential rates on selected products, cannot be combined with any other discount or current promotion

PRESSION / DRAUGHT (50 cl)
1664 PREMIUM ~~8,5€~~ **6,5€**
GRIMBERGEN D'ABBAYE BLONDE ~~9€~~ **7€**

MOJITO (18 cl) ~~10€~~ **7,5€**
Feuilles de menthe fraîche
et morceaux de citron vert
Fresh mint leaves and lime wedges

CHOIX DE PARFUM / CHOOSE YOUR FLAVOUR :
Version originale, fruit de la passion, cerise, fraise ou kiwi
Original, passion fruit, cherry, strawberry or kiwi

SPRITZ (15 cl) ~~10€~~ **7,5€**
DOC Prosecco Extra Dry et Perrier®

ET AU CHOIX / AND YOUR CHOICE OF :
Aperol, liqueur de fleur de sureau Fiorente, Campari bitter ou limoncello
Aperol, elderflower liqueur, Campari bitter or limoncello

HÉROS DU TRIPLÉ (14 cl) ~~9,5€~~ **8€**
FuzeTea saveur pêche, infusion de bissap, sirop saveur hibiscus et chamallow grillé
FuzeTea peach flavour, bissap infusion, hibiscus flavour syrup and toasted marshmallow

BOISSONS FRAÎCHES (33cl) ~~5€~~ **3€**
COLD DRINK
Coca-Cola Original, Coca-Cola Zéro Sucres, Coca-Cola Zéro Sucres Cherry - Saveur cerise, Sprite Sans Sucres, Fanta Orange Sans Sucres, FuzeTea Saveur Pêche ou Tropico Original

JUS DE FRUIT (25 cl) ~~4,3€~~ **3€**
FRUIT JUICE
Jus d'orange ou de pomme
Orange or apple juice

Prix nets / Tax included
Eau potable à votre disposition / Drinking water available
Un recueil d'informations 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
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

Disney Village

©Disney - 11/26 - Photos non-contractuelles / Presentation photos are non-binding