

SILVER SPUR STEAKHOUSE

Meal Plans

ENTRÉES

Beignets croustillants de légumes aux saveurs de la mer, VEGAN coleslaw à la sauce moutarde	13€
«Silver Spur Salade Caesar» au bœuf séché	15€
Truite fumée, pickles de betterave et confit de citron jaune	18€
Soupe de tomates au paprika doux fumé, graines de courge et crème de maïs	15€
Pulled pork sauce barbecue, salsa d'avocat, crème de maïs et galette de blé croustillante	18€

PLATS

Bavette de bœuf écossais grillé au feu de bois, sauce chipotle, gratin de pommes de terre au cheddar fumé	35€
Brochette de bœuf grillée au feu de bois, sauce chimichurri, gratin de pommes de terre au cheddar fumé, tempura de légumes	32€
Côte de porc grillée, marinée au sirop d'érable, sauce barbecue «Carolina gold», gratin de pommes de terre au cheddar fumé <small>La sauce barbecue Carolina Gold est une sauce à base de moutarde, tandis que les autres types de sauce barbecue sont généralement à base de tomate. Cela donne à la sauce barbecue Carolina Gold une saveur unique qui est piquante, sucrée et légèrement épicée</small>	38€
Poulet sauté, mariné ail-gingembre, sauce aux cacahuètes, «riz du Silver» et tempura de légumes	32€
Saumon rôti mariné à l'aneth, sauce au poivron vert, «riz du Silver» et tempura de légumes	35€
Cocotte mijotée d'épeautre, VEGAN shiitake, haricots noirs et fèves de soja, brochettes de boulettes aux protéines de pois	32€

BLEU Viande juste saisie sur le grill	SAIGNANT Viande bien saisie, rouge à l'intérieur	À POINT Viande rosée à l'intérieur, juteuse à l'extérieur	BIEN CUIT Viande cuite jusqu'à l'intérieur
---	--	---	--

DESSERTS

Croustillant aux pommes caramélisées à la cannelle, VEGAN noix de pécan et raisins secs, crèmeux de riz vanillé à l'avoine	16€
Le Sundae des Cowboys	15€
Flan pâtissier au whisky, pralin et noisettes torréfiées, sauce caramel au Bailey's The Original Irish cream	18€
Mille-feuille chocolat amande, crèmeux de riz vanillé à l'avoine VEGAN	15€
Ravioles d'ananas, garnies de fruits rouges, sirop aux saveurs de thé fumé	16€

SELECTION DE VINS

VIN BLANC	75 cl
AOP Sancerre - Château de Sancerre - Sauvignon blanc	49€
AOC Chablis - La Pierrelée - La Chablisienne	43€
VINS ROUGES	
AOC Pauillac - Baron Nathaniel - Baron Philippe de Rothschild	46€
U.S.A. : Beringer Classics - Cabernet Sauvignon	38€
VIN ROSÉ	
IGP Pays d'Oc - Gris Blanc	32€
CHAMPAGNE	
Edition Spéciale Disneyland® Paris - Champagne Pierre Mignon Grande Réserve - brut	82€

Meal Plans

MENU DU SHÉRIF

Entrée et Plat ou Plat et Dessert **37€** Entrée, Plat et Dessert **45€**
(boisson non comprise) (boisson non comprise)

ENTRÉES

Beignets croustillants de légumes aux saveurs de la mer, **VEGAN** coleslaw à la sauce moutarde
ou «Silver Spur Salade Caesar» au bœuf séché
ou Soupe de tomates au paprika doux fumé, salsa d'avocat, crème de maïs et galette de blé croustillante

PLATS

Brochette de bœuf grillée au feu de bois, sauce chimichurri, gratin de pommes de terre au cheddar fumé, tempura de légumes
ou Saumon rôti mariné à l'aneth, sauce au poivron vert, «riz du Silver» et tempura de légumes
ou Cocotte mijotée d'épeautre, **VEGAN** shiitake, haricots noirs et fèves de soja, brochettes de boulettes aux protéines de pois

DESSERTS

Le Sundae des Cowboys
ou Mille-feuille chocolat amande, crèmeux de riz vanillé à l'avoine **VEGAN**
ou Ravioles d'ananas, garnies de fruits rouges, sirop aux saveurs de thé fumé

MENU ENFANT

Pour enfants âgés de 3 à 11 ans

Entrée, Plat, Dessert et Boisson **25€**

Vittel® 33 cl **ou** Jus d'orange **ou** de pomme 25 cl **ou** Lait 20 cl
Autre boisson fraîche (25 cl) sur demande en remplacement du produit proposé

ENTRÉES

Roll's toasté au blanc de dinde et **Kiri**
ou Salade de poulet croustillant, cheddar rouge rapé, tomates cerise et maïs doux
ou «Petite salade du far west» **VEGAN**
Haricots rouges, tomate, concombre, maïs doux, carottes, sauce végétale façon tartare

PLATS

Poulet sauté, sauce aux cacahuètes, purée de petits pois et gratin de pâtes au cheddar fumé
ou Steak haché, purée de petits pois et gratin de pâtes au cheddar fumé
ou Pavé de saumon, beurre blanc et riz du Silver

DESSERTS

Le délice de l'Ouest¹
ou Le Sundae des petits Cowboys
cookie chocolat-noisette et sauce chocolat
ou Carpaccio d'ananas¹, cookie chocolat-noisette et pop corn caramélisé **Veggie**

ou

MENU DISNEY CHECK

Petite salade du Far West
Pavé de saumon
Carpaccio d'ananas¹ **Veggie**
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€**

BOISSONS FRAICHES

	25 cl	33 cl
Coca-Cola ORIGINAL, Coca-Cola ZÉRO SUCRES	5,5€	
Fanta Orange SANS SUCRES, Sprite SANS SUCRES	5,5€	
FuzeTea Pêche Intense	5,5€	
Jus d'orange, jus de pomme	5€	
	50 cl	100 cl
Vittel®	4,5€	5,5€
S.Pellegrino®	4,8€	5,8€

Eau potable à votre disposition

Veggie = végétarien - ¹ produit décongelé - Prix nets

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

Consultez le menu



©Disney - 12/25

SILVER SPUR STEAKHOUSE

Meal Plans

STARTERS

Crispy vegetable fritters with seaside flavours, VEGAN coleslaw with mustard dressing	€13
«Silver Spur Caesar Salad» with dried beef	€15
Smoked trout, beetroot pickles and preserved lemon	€18
Tomato soup with smoked sweet paprika, pumpkin seeds and corn cream	€15
Pulled pork, barbecue sauce avocado salsa, creamed corn and crispy wheat pancake	€18

MAIN COURSES

Scottish flank steak grilled over wood fire, chipotle sauce, smoked cheddar potato gratin	€35
Flamed-grilled steak skewers, Chimichurri sauce, smoked cheddar potato gratin, vegetable tempura	€32
Grilled pork chop marinated in maple syrup, «Carolina Gold» barbecue sauce, smoked cheddar potato gratin <small>Carolina Gold BBQ sauce is a mustard-based sauce while other BBQ sauces are mostly tomato-based. This gives Carolina Gold BBQ sauce a unique flavour that is sweet, tangy and mildly spicy.</small>	€38
Stir-fried chicken marinated with garlic and ginger, peanut sauce, «Silver rice» and vegetable tempura	€32
Roasted salmon marinated with dill, green pepper sauce, «Silver rice» and vegetable tempura	€35
Slow-cooked spelt cocotte with shiitake, VEGAN black beans and soybeans, pea-protein vegan meatball skewers	€32

BLOODY

Just flashed on the grill

RARE

Well-seared, red inside

MEDIUM

Pink inside, juicy on the outside

WELL DONE

Completely cooked all the way through

DESSERTS

Crispy pastry with cinnamon-caramelised apples, VEGAN pecan nuts and raisins, vanilla oat rice crèmeux	€16
Cowboys treat vanilla sundae with crunchy brownie and caramel sauce	€15
Custard flan with whisky, praline and roasted hazelnuts, Bailey's The Original Irish Cream caramel sauce	€18
Chocolate–almond mille-feuille, vanilla oat rice crèmeux VEGAN	€15
Pineapple ravioli filled with red berries, smoked-tea infused syrup	€16

WINE SELECTION

75 cl

WHITE WINE

AOP Sancerre - Château de Sancerre - Sauvignon blanc	€49
AOC Chablis - La Pierrelée - La Chablisienne	€43

RED WINE

AOC Pauillac - Baron Nathaniel - Baron Philippe de Rothschild	€46
U.S.A.: Beringer Classics - Cabernet Sauvignon	€38

ROSÉ WINE

IGP Pays d'Oc - Gris Blanc	€32
----------------------------	-----

CHAMPAGNE

Édition Spéciale Disneyland® Paris - Champagne Pierre Mignon Grande Réserve - brut	€82
--	-----

Meal Plans

SHERIF'S MENU

Starter and Main Course or Main Course and Dessert €37 <small>(drink not included)</small>	Starter, Main Course and Dessert €45 <small>(drink not included)</small>
---	--

STARTERS

Crispy vegetable fritters with seaside flavours, VEGAN coleslaw with mustard dressing
or «Silver Spur Caesar Salad» with dried beef
or Tomato soup with smoked sweet paprika, pumpkin seeds and corn cream

MAIN COURSES

Flamed-grilled steak skewers, Chimichurri sauce, smoked cheddar potato gratin, vegetable tempura
or Roasted salmon marinated with dill, green pepper sauce, «Silver rice» and vegetable tempura
or Slow-cooked spelt cocotte with shiitake, VEGAN black beans and soybeans, pea-protein vegan meatball skewers

DESSERTS

Cowboys treat
or Chocolate–almond mille-feuille, vanilla oat rice crèmeux VEGAN
or Pineapple ravioli filled with red berries, smoked-tea infused syrup

KIDS' MENU

For children ages from 3 to 11

Starter, Main Course, Dessert and Drink **€25**

Vittel® 33 cl or Orange or apple juice 25 cl or Milk 20 cl
A different cold drink (25 cl) may replace a similar item on request

STARTERS

Toasted roll with turkey breast and Kiri cheese
or Crispy chicken salad with grated red cheddar, cherry tomatoes and sweetcorn
or «Little Far West salad» VEGAN
red beans, tomato, cucumber, sweetcorn, carrots, vegan tartare-style dressing

MAIN COURSES

Stir-fried chicken with peanut sauce, pea purée and smoked cheddar pasta gratin
or Minced beef steak, pea purée and smoked cheddar pasta gratin
or Salmon fillet, beurre blanc and Silver rice

DESSERTS

Wild west delight¹
or Little cowboys treats
Chocolate-hazelnut cookie with chocolate sauce
or Pineapple carpaccio¹, chocolate–hazelnut cookie and caramelised popcorn Veggie

OR

DISNEY CHECK MENU

Little Far West salad
Salmon steak
Pineapple carpaccio¹ **Veggie**
Vittel® 33 cl

This menu (without substitution) contains at least 2 servings of fruits 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
------------------	-----	------------------	-----

COLD DRINKS

	25 cl	33 cl
Coca-Cola ORIGINAL, Coca-Cola ZÉRO SUCRES	€5,5	
Fanta Orange SANS SUCRES, Sprite SANS SUCRES	€5,5	
FuzeTea Peach Black Tea	€5,5	
Orange juice, apple juice	€5	
	50 cl	100 cl
Vittel®	€4,5	€5,5
S.Pellegrino®	€4,8	€5,8

Drinking water available

¹ Defrosted Product - Tax Included

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

Check our menu



©Disney - 12/25