



*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	
Bourgogne Aligoté, crème de cassis ou de mûre			7,50 €
<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 / non-alcoholic)		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 €


## *Dins 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 €

## *Dins blancs étrangers / Foreign White Wine*

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

## *Vins rouges français / French Red Wine*

<b>Beaujolais</b>	37,5 cl	50 cl	75 cl
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**

Côtes de Provence AOC - Prestige de Minuty

Bandol AOC - Château de Romassan - Cœur de Grain - Domaine Ott

50 cl      75 cl

26 €      37 €

59 €

### **Languedoc**

 Languedoc AOP - Château La Sauvageonne "Volcanic"

43 €

## *Champagnes*

Lanson Black Label Brut

Lanson "Rosé Label"

Cuvée Disneyland Paris - Champagne Brut - Imaginée et élaborée par la Maison Lanson

*Cuvée Disneyland Paris - Champagne Brut - Imagined and elaborated by Lanson*

15 cl      75 cl

60 €

66 €

15 €      65 €

## *Digestifs, Liqueurs / Digestive, Liqueurs*

Calvados : Château du Breuil 14 ans double maturation

Armagnac : Château de Laubade Hors d'Âge

Cognac : Courvoisier VSOP

Eau-de-vie de fruits : Poire Williamine Morand

Liqueur : Amaretto Di Saronno

Liqueur : Grand Marnier "Cuvée du Centenaire"

4 cl

10,50 €

10,50 €

9,50 €

10,50 €

9,50 €

12,50 €

## *Eaux-de-Vie / Spirits*

Vodka Grey Goose Premium

Gin Bombay Sapphire

Rhum Bacardi Carta Blanca

Rhum Bacardi Carta Oro

Whisky William Lawson's

Whiskey Bourbon Jim Beam White

Liqueur Peppermint Get 27

4 cl

11 €

11 €

9 €

10 €

9 €

11 €

9,50 €

## Boissons fraîches Cold Drinks

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

## Eaux minérales / Mineral Waters

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

## Souvenir à emporter Take Away Souvenir

Glaçon lumineux / Glow Ice Cube	4,50 €
---------------------------------	--------

## Jus de fruits / Fruit Juices

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

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



## Boissons chaudes Hot Drinks

proposées par  
featuring **Segafredo**  
ZANETTI

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