



SPORTS BAR & LOUNGE

Food & drinks
MENU

COCKTAILS SIGNATURE

by  SPORTS BAR & LOUNGE

O'REIPIÑA 12,5€

Cachaça Magnífica de Faria - Tradicional Ipê, fruit de la passion (nectar² et pulpe), jus d'ananas², concentré saveur citron vert, sirop bleu de fruit de la passion et piment d'Espelette

Magnifica de Faria - Tradicional Ipê Cachaca, passion fruit (nectar² and pulp), pineapple juice², lime flavour concentrate, blue passion fruit syrup and Espelette pepper

SWISS ACE 12,5€

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 flavoured syrup

3-0 CHAMPION 12,5€

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

IRON MIKE SOUR 12,5€

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

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

COCKTAILS CLASSIQUES

CLASSIC COCKTAILS

LES MOJITOS 10€

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

On a Mojito base, fresh mint leaves and lime wedge

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

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

LES SPRITZ 10€

DOC Prosecco Extra Dry, Perrier

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

AND A CHOICE OF: Aperol, Fiorente elderflower liqueur, Campari ou Limoncello

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



COCKTAILS SIGNATURE

Sans alcool / Non-alcoholic by  SPORTS BAR & LOUNGE

RUGBY'S MASTERMIND — 9,5€

Nectar de poire, préparation à la pomme verte, sirop saveur curaçao bleu, purée de noix de coco, menthe fraîche et coco râpée

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

SCHUMI'THICAL DRIVER — 9,5€

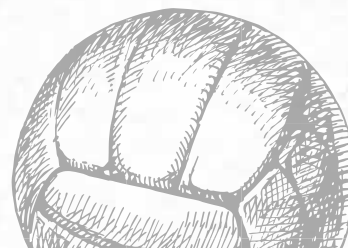
Nectar de cranberry², purée de grenades et préparation à la cerise

Cranberry nectar², pomegranate purée and cherry preparation

PISTOL PETE SMASH — 9,5€

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

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



COCKTAILS SIGNATURE

by *Coca-Cola*

ALLEY-OOP — 12,5€

Rhum blanc Trois Rivières, boisson concentrée au gingembre, concentré de citron vert, préparation à la cerise, Coca-Cola ZÉRO SUCRES Cherry - saveur cerise et pop-corn sucré

Trois Rivières white rum, ginger drink, lime flavour concentrate, cherry preparation, Coca-Cola ZÉRO SUGAR Cherry and sweet popcorn

QUEEN OF THE COURT - 12,5€

Gin Gordon's London dry, sirops saveurs hibiscus et curaçao bleu, concentré saveur citron vert, cordial arôme Labdanum, nectar de cranberry², menthe fraîche, purée de myrtilles et Sprite

Gordon's London dry gin, hibiscus and blue curacao flavoured syrup, lime flavour concentrate, Labdanum flavoured cordial, cranberry nectar², fresh mint, blueberry purée and Sprite

COCKTAILS SIGNATURE

Sans alcool / Non-alcoholic by *Coca-Cola*

HÉROS DU TRIPLÉ — 9,5€

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

Peach FuzeTea, bissap infusion, hibiscus flavoured syrup and toasted marshmallow

LA REINE DES AGRÈS - 9,5€

Coca-Cola ORIGINAL, préparation au pamplemousse, boisson concentré au gingembre, concentré saveur citron vert et barbe à papa

Coca-Cola ORIGINAL, grapefruit preparation, ginger preparation, lime flavour concentrate and cotton candy

APÉRITIFS

(6 cl)

DOLIN - VERMOUTH DE CHAMBERY BLANC	6,5€	APEROL	6,5€
DOLIN - VERMOUTH DE CHAMBERY ROUGE	6,5€	RICARD - PASTIS DE MARSEILLE (4 cl)	6,5€
CAMPARI	6,5€		

EAUX-DE-VIE

(4 cl)

SPIRITS

COGNAC COURVOISIER VSOP	7,5€
SAMBUCA	7,5€

LIQUEURS

(4 cl)

AMARETTO DISARONNO	7,5€	NOISETTE - FRANGELICO	7,5€
BAILEY'S THE ORIGINAL IRISH CREAM	7,5€	GET 27	7,5€
COINTREAU	7,5€	JÄGERMEISTER	7,5€
CAFÉ - FAIR	7,5€	LIMONCELLO MAMMA MIA	7,5€
FLEUR DE SUREAU - FIORENTE	7,5€		

BOISSONS SANS ALCOOL

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

EFFERVESCENT SPARKLING

(75 cl)

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

BIÈRE BEER

(33 cl)

1664 0.0% 6€

SPIRITUEUX

SPIRITS

(4 cl)

GIN

GORDON'S LONDON DRY	8,5€
TANQUERAY	8,5€
BOMBAY SAPPHIRE	8,5€

VODKAS

SMIRNOFF N°.21 RED	6,5€
BELVEDERE	7,5€

RHUMS - CACHAÇA TROIS RIVIÈRES

BLANC	7,5€
FLOR DE CAÑA EXTRA SECO 4 ANS	8,5€
ANGOSTURA 5 ANS	8,5€
MAGNIFICA DE FARIA TRADICIONAL IPÊ	8,5€

TEQUILAS

JOSÉ CUERVO SILVER	7,5€
EL ESPOLÓN REPOSADO	8,5€

WHISKEYS

AMÉRICAINS

BUFFALO TRACE	6,5€
JACK DANIEL'S OLD N°7	9€
BULLEIT RYE FRONTIER WHISKEY	7,5€

ÉCOSSAIS

SCOTCH BLENDED

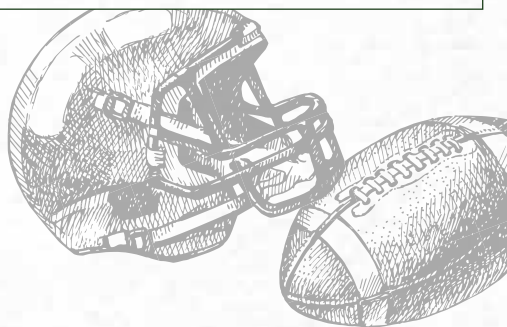
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL - 12 ANS	8,5€
MONKEY SHOULDER	8,5€

SCOTCH MALTS

GLENFIDDICH 12 TRIPLE OAK TWELVE	8,5€
-------------------------------------	------

IRLANDAIS

BUSHMILLS THE ORIGINAL	8,5€
------------------------	------





TRILOGIE DE FROZEN

Aux couleurs de la France
In the colours of France

LA CEINTURE BLEUE — 12,5€

Rhum blanc Trois Rivières, purée de noix de coco, jus d'ananas², sirop bleu de fruit de la passion, ananas frais, coco rapée et spiruline

Trois Rivières white rum, coconut purée, pineapple juice², blue passion fruit syrup, fresh pineapple, grated coconut and spirulina

LA CEINTURE BLANCHE — 12,5€

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

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

LA CEINTURE ROUGE — 12,5€

Téquila José Cuervo Silver, Cointreau, concentré saveur citron vert, coulis de fraises, sirop de grenade, fraise fraîche et fleur de sel de Guérande

José Cuervo Silver Tequila, Cointreau, lime flavour concentrate, strawberry coulis, pomegranate syrup, fresh strawberry and Guérande fleur de sel

TRILOGIE DE SHOOTERS

Dégustation de 3
shooters Signature (8 cl)

TASTING OF 3 SIGNATURE SHOOTERS (8 cl)

LE BALLON D'OR — 12,5€

Cointreau, jus d'ananas², cordial arôme poivre de Penja

Cointreau, pineapple juice², Penja pepper flavoured cordial

CRAZY DUNK — 12,5€

Cachaça Magnífica de Faria - Tradicional Ipê, miel et boisson concentrée au gingembre

Magnifica de Faria - Tradicional Ipê Cachaca, honey and ginger concentrate drink

MENTHOL SHOT — 12,5€

Vodka Smirnoff N°21 Red, Get 27 et purée de pommes vertes

Smirnoff N°21 Red vodka, Get 27 and green apple purée

SANDWICH XL — 33€

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

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

GIANT HOT-DOG 27€

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

Chicken sausage, american mustard, ketchup and fried onions

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

MAXI SOFT BREAD LOBSTER & FISH — 37€

Préparation au homard et poisson, salade, sauce homardine, concombre et Pico de Gallo dans un pain moelleux

Lobster and fish mix, lettuce, sauce homardine, cucumber and Pico de Gallo in a soft bread

BIÈRES & CIDRE

BEERS & CIDER

(25 cl) (50 cl)

BIÈRES PRESSION DRAUGHT

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€
GUINNESS STOUT	6,5€	9,5€
LA BÊTE - BIÈRE DE CARACTÈRE AMBRÉE	6,5€	9,5€
BRIARDE BLONDE DE SEINE-ET-MARNE	6,5€	9,5€
BIÈRE DE SAISON	6€	9€
PICON - APÉRITIF À L'ORANGE & 1664 PREMIUM	6,5€	9,5€
1664 PREMIUM AVEC CHIPS 		10,5€

BIÈRES BOUTEILLE BOTTLED

(33 cl)

CORONA EXTRA	7,5€
DESPERADOS	7,5€
BRIARDE BLANCHE DE SEINE-ET-MARNE	8,5€
BRIARDE IPA DE SEINE-ET-MARNE	8,5€

CIDRE / CIDER

(27,5 cl)

LA MORDUE ORIGINAL CIDRE AROMATISÉ	7€
---------------------------------------	----

FLAVOURED CIDER

PICHET 1664 PREMIUM

PITCHER (1,5 l) 20€

BOISSONS FRAÎCHES

COLD DRINKS

(33 cl)

COCA-COLA ORIGINAL	5€
COCA-COLA ZÉRO SUCRES	5€
COCA-COLA ZÉRO SUCRES CHERRY	5€
SAVEUR CERISE	
SPRITE SANS SUCRES	5€
FANTA ORANGE SANS SUCRES	5€
FUZETEA PÊCHE INTENSE	5€
PEACH BLACK TEA	
TROPICO ORIGINAL	5€
SÉLECTION DE TONICS (20 cl)	4€
INDIAN TONIC, TONIC SAVEUR RHUBARBE-FRAMBOISE	
TONIC SELECTION	
Indian Tonic, Rhubarb-raspberry flavoured Tonic	
SÉLECTION DE BUNDABERG (37,5 cl)	5€
Ginger Beer, Traditional Lemonade	
PERRIER	3,8€

JUS DE FRUIT & SMOOTHIES FRUIT JUICE & SMOOTHIES

(25 cl)

JUS D'ORANGE OU DE POMME	4,3€
--------------------------	------

ORANGE OR APPLE JUICE

SMOOTHIE POMME, POIRE, ANANAS, BANANE	6,5€
--	------

Apple, pear, pineapple, banana smoothie

SMOOTHIE MANGUE, ABRICOT, GOYAVE	6,5€
----------------------------------	------

Mango, apricot, guava smoothie

EAU MINÉRALES MINERAL WATERS

(50 cl) (100 cl)

VITTEL	3,8€	4,8€
--------	------	------

S.PELLEGRINO	5€
--------------	----

DANS LES STARTING-BLOCKS

PRACTICE SNACKS

LES LÉGUMES À CROQUER ET SAUCE VÉGÉTALE AUX CORNICHONS

ET HERBES  7,5€

CRUNCHY VEGGIES

WITH VEGAN PICKLE AND HERB SAUCE

Sucrine, radis, tomates cerise, concombre,
carottes et chou-fleur

Gem lettuce, radish, cherry tomatoes, cucumber,
carrots and cauliflower

BRETZEL BALLS 7,5€
PRETZEL BALLS

Servies tièdes avec sauce à la crème,
tomate et paprika

Served with with creamy, tomato and paprika sauce

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

POULPE À LA GALICIENNE - 10,5€
GALICIAN-STYLE OCTOPUS

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

AIGUILLETES DE POULET
PANÉES, SAUCE POIS-CAMOLE - 11,5€
BREADED CHICKEN STRIPS
WITH GREEN PEA GUAC

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

CHIPS PIPER'S  / CRISPS - 4€



TACTIQUE COLLECTIVE

TEAM PLAY

STANDARD

VERSION XL

PLANCHE DE CHARCUTERIES ITALIENNES À PARTAGER ITALIAN DELI BOARD

16€ 26€

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

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

PLANCHE À L'ESPAGNOLE À PARTAGER SPANISH TAPAS BOARD

18€ 28€

Jambon Serrano, lomo, chorizo, fromage Manchego AOP et amandes grillées, patates sauce brava et sauce à l'ail

Serrano ham, lomo, chorizo, Manchego PDO cheese, roasted almonds, fried potatoes with brava sauce and aioli

POUR + DE GOURMANDISE

+ Croquetas au jambon ____ +8,5€
(6 pièces)

+ Poulpe à la Galicienne ____ +10,5€

Galician-style octopus

Ham croquetas (6 pieces)

STANDARD

VERSION XL

PLANCHE DE FROMAGES DES RÉGIONS FRANÇAISES FRENCH CHEESE BOARD

16€ 26€

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

POUR + DE GOURMANDISE

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

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

Baked camembert with fried
potato wedges

Mixed salad with croutons
and citrus dressing

VINS, CHAMPAGNE & EFFERVESCENT

WINE, CHAMPAGNE & SPARKLING

VINS BLANCS / WHITE WINE (15 cl) (75 cl)

Cuvée Disneyland® Paris
AOP La Clape - Château L'Hospitalet
Bio - Demeter _____ 8€ ____ 38€

AOC Bourgogne Aligoté
La Chablisienne - Chardonnay _____ 8€ ____ 38€

IGP Pays d'Oc - Naturalys
Gérard Bertrand - Chardonnay - Bio ____ 7€ ____ 30€

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

Cuvée Disneyland® Paris
AOP La Clape - Château L'Hospitalet
Bio - Demeter _____ 8€ ____ 38€

AOC Côtes du Rhône
Esprit rouge - Brotte _____ 6,5€ _ 30€

AOC Saint Emilion
Fortin Plaisance _____ 7€ ____ 33€

CHAMPAGNE

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

EFFERVESCENT / SPARKLING

Italie DOC Prosecco Extra Dry _____ 30€



MANCHE DÉCISIVE

STRAIGHT TO GOAL

HOT VEGAN SANDWICH — 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

TORTILLA DE BLÉ — 17€ WHEAT TORTILLA

Effiloché d'agneau, salade, pico de gallo, sauces pois-camole et au poivre noir

Pulled lamb, lettuce, pico de gallo, green pea guac and black peppercorn sauce

SANDWICH CHAUD BRETZEL — 16€ HOT PRETZEL SANDWICH

Pain bun bretzel, effiloché de poulet barbecue, oignons caramélisés, pickles de chou rouge, sauce au poivre noir

Hot pretzel sandwich, pulled BBQ chicken, caramelised onions, pickled red cabbage, black peppercorn sauce

BABY BACK RIBS — 14€

Travers de porc au sirop d'érable et sauce soja

Pork ribs with maple syrup and soy sauce

PATES SERPENTINI AUX LÉGUMES — 20,5€ SERPENTINI PASTA WITH VEGETABLES

Carottes, tomates, courgettes, cive, huile de courge et rapé végétal saveur mozzarella

Carrots, tomatoes, courgettes, spring onions, pumpkin oil and grated plant-based mozzarella

SMOKED CHEDDAR MAC & CHEESE — 20,5€

Pâtes serpentini, sauce au cheddar arôme fumé, effiloché de bœuf et bacon de bœuf

Serpentini pasta, smoked cheddar sauce, pulled beef and beef bacon

SOUTHERN MAC & CHEESE — 19,5€

Pâtes serpentini, sauce au cheddar arôme fumé, poulet, chili aux protéines de soja et pickles de maïs

Serpentini pasta, smoked cheddar sauce, chicken, soy protein chilli and pickled corn

FISH & CHIPS — 21,5€

sauce tartare et citron

tartare sauce and lemon

PARTENAIRES D'ATTAQUE

STRIKE PARTNER

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 — 8,5€ SOY PROTEIN CHILLI





TOUT EN FRAÎCHEUR

REFRESH AND RECOVER

SALADE BIEN-ÊTRE WELLNESS BOWL

19€

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

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

SALADE AU POULET CHICKEN SALAD

19€

Chou chinois, haricots rouges, tomates cerise, aiguillettes de poulet panées, maïs doré au four et sauce Ranch

Chinese cabbage, kidney beans, cherry tomatoes, breaded chicken strips, roasted corn and Ranch dressing

SALADE CAËSAR, SAUMON CUIT À LA FLAMME, HUILE AUX ÉPICES CAJUN

22€

CAESAR SALAD, FLAME-GRILLED SALMON, CAJUN-SPICED OIL

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

Cos lettuce, quail's eggs, croutons, parmesan, capers and anchovy dressing



COLD BREW SIGNATURE

SPORT'S BAR COLD BREW ————— 7,5€

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

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

COLD BREW CARAMEL BEURRE SALÉ ————— 7,5€

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

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

COLD BREW VANILLE ————— 7,5€

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

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

COLD BREW CINNAMON ROLL ————— 7,5€

Lait (ou boisson végétale : coco ou soja), concentré de cold brew parfum café, sirop saveur roulé à la cannelle, crème fouettée et poudre de cannelle moulue

Milk (or plant-based drink: coconut or soy), coffee flavoured cold brew concentrate, cinnamon roll flavoured syrup, whipped cream and ground cinnamon powder

COLD BREW MARSHMALLOW GRILLÉ ————— 7,5€

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

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

COLD BREW BROWNIES ————— 7,5€

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

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



SMOOTHIES SIGNATURE

SURF'UP SMOOTHIE ————— 9,5€

Fruit de la passion frais, smoothie mangue-abricot-goyave, lait de coco et frappé saveur yaourt

Passion fruit, mango-apricot-guava smoothie, coconut milk and yogurt flavoured frappé

BOBSLEIGH SMOOTHIE ————— 9,5€

Concombre, menthe et basilic frais, spiruline, smoothie pomme-poire-ananas-banane, boisson au soja, frappé saveur yaourt

Fresh cucumber, mint and basil, spirulina, apple-pear-pineapple-banana smoothie, soya drink, yogurt flavoured frappé



THE HOT CORNER DRINKS

CAPPUCCINO FC ————— 10,5€

Liqueur de noisette - Frangelico, liqueur de café - Fair, cappuccino, crème fouettée, sauce caramel et éclats de pistaches

Frangelico - hazelnut liqueur, Fair - coffee liqueur, cappuccino, whipped cream, caramel sauce and pistachio flakes

DOUBLÉ GAGNANT ————— 10,5€

Liqueur Amaretto Disaronno, cordial arôme Palo Santo, double espresso Lavazza, crème fouettée, sauce caramel et cannelle moulue

Amaretto Disaronno liqueur, Palo Santo flavoured cordial, Lavazza double espresso, whipped cream, caramel sauce et ground cinnamon

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

LAVAZZA

ESPRESSO 100% ARABICA ————— 3,5€

DOUBLE ESPRESSO 100% ARABICA ————— 4€

DÉCAFÉINÉ / DECAFFEINATED ————— 3,3€

CAFÉ AU LAIT / COFFEE WITH MILK ————— 4,2€

CAPPUCCINO ————— 4,2€

CHOCOLAT CHAUD / HOT CHOCOLATE ————— 4,2€

THÉ, INFUSION / TEA, HERBAL TEA ————— 3,8€

LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ / SEMI-SKIMMED MILK (20 cl) ————— 3,5€

BOISSON VÉGÉTALE COCO OU SOJA (20 cl) ————— 4€
PLANT-BASED DRINK COCONUT OR SOY

1 - produit décongelé / defrosted product



TOUR D'HONNEUR VICTORY LAP

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

Lait de coco aux graines de chia, purée d'açaï, muesli aux fruits, amandes, noisettes et baies de goji, banane, kiwi et myrtilles

Chia seeds in coconut milk, acai purée, fruit muesli, almonds, hazelnuts, goji berries, banana, kiwi and blueberries

ENERGY BOWL AUX FRUITS — 11€ ENERGY FRUIT BOWL

Fromage blanc et graines de chia, purée d'açaï, muesli aux fruits, amandes, noisettes et baies de goji, bananes, kiwi et myrtilles

Chia seeds in fromage blanc, acai purée, fruit muesli, almonds, hazelnuts, goji berries, banana, kiwi and blueberries

BALLE DE BREAK' — 10,5€ GAME, SET & SNACK'

Entremet mousse citron, gâteau amandes

Lemon mousse entremet, almond cake

CORNER EXQUIS' — 10,5€ SWEET STRIKE'

Entremet mousse au chocolat et aux framboises, gâteau aux amandes

Chocolate and raspberry mousse entremet, almond cake

NATIONAL FRIANDISE LEAGUE' — 11,5€ NATIONAL TREAT LEAGUE'

Entremet au chocolat au lait et noisette, éclats de noisettes et feuilletine croustillante

Milk chocolate and hazelnut entremet, crushed hazelnuts and crispy wafer

GOBELET DU SUPPORTER' — 11,5€ AFTER-MATCH TREAT'

Entremet crémeux vanille, cœur fondant au cola, éclats de cerise griotte et biscuit moelleux à la vanille

Vanilla cream entremet, melting cola centre, chopped morello cherries and vanilla sponge

TIERS TEMPS MOELLEUX' — 13,5€ POWER PUCK'

Entremet mousse chocolat noir, insert brownie, crémeux caramel et sa crosse en sablé

Dark chocolate mousse entremet, brownie insert, caramel custard, shortbread hockey stick

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

GAUFRE BUBBLE AU SUCRE — 9€ SUGAR BUBBLE WAFFLE

POUR + DE GOURMANDISE

+ Sauce au chocolat
ou Topping arôme citron
ou Caramel beurre salé — +1,5€

Chocolate sauce
or Lemon-flavoured topping
or Salted butter caramel

+ Crème fouettée / Whipped cream — +2€

SUNDAE PARFUM VANILLE 11,5€ VANILLA SUNDAE

Sauce au chocolat et brisures de cookie
ou Sauce caramel beurre salé et brisures de spéculoos
ou Sauce fruits rouges et fraises crispy

Chocolate sauce and crushed cookie
or Salted butter caramel sauce and crushed Biscoff
or Red berry sauce and crispy strawberries

POUR + DE GOURMANDISE

+ Crème fouettée / Whipped cream — +2€

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, fruit, whipped cream and biscuits

VERSION XL
JUSQU'À 4 PERSONNES — 37€
Serves 4

VERSION XXL
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€ Dessert jusqu'à 8 personnes — 45€

Dessert for up to 4 people Dessert for up to 8 people



PETIT DÉJEUNER BREAKFAST

Le top départ vitaminé d'une journée triomphale !
Start your day on top of the world!

DISPONIBLE JUSQU'À 11H30 / AVAILABLE UNTIL 11:30 A.M.



FORMULE VIENNOISERIE _ 9€ CONTINENTAL SET MENU

Croissant ou Pain au chocolat
+ Boisson chaude
+ Jus d'orange (20 cl)

Croissant or Pain au chocolat
+ a Hot drink
+ Orange juice (20 cl)

1 - produit décongelé / defrosted product

Croissant ¹ , Pain au chocolat ¹	3,5€
Le Cake du moment ¹ / Cake of the day ¹	6€
Beignet ¹ Mickey au sucre / Mickey sugar doughnut ¹	6€
Pancakes ¹ sirop d'érable et fruits frais	11€
Pancakes with maple syrup and fresh fruit	
Brioche perdue tiède sauce caramel beurre salé	11,5€
Warm French toast with salted butter caramel sauce	
Sandwich chaud et croustillant au jambon blanc et fromages	12€
Ham and cheese toastie	
Deux œufs brouillés, bacon, english muffins toastés et Kiri	11€
Two scrambled eggs, bacon, english toasted muffins and Kiri® cream cheese	
Deux œufs au plat, bacon, english muffins toastés et Kiri	11€
Two fried eggs, bacon, toasted english muffins and Kiri® cream cheese	
Deux œufs coques et toast de pain au levain	11€
Two hard-boiled eggs and toasted sourdough	

AVOCADO TOAST — 14€

Avocat, tomates, oignons rouges, persil, citron, œuf au plat et piment doux fumé sur pain au levain toasté

Avocado, tomatoes, red onion, parsley, lemon, fried egg and smoked paprika on toasted sourdough

ENERGY BOWL AUX FRUITS / ENERGY FRUIT BOWL — 13€

Fromage blanc et graines de chia, purée d'acaï, muesli aux fruits, amandes, noisettes et baies de goji, banane, kiwi et myrtilles

Chia seeds in fromage blanc, acai purée, fruit muesli, almonds, hazelnuts, goji berries, banana, kiwi and blueberries

"VEGANERGY" BOWL AUX FRUITS — 14€ "VEGANERGY" FRUIT BOWL

Lait de coco aux graines de chia, purée d'acaï, muesli aux fruits, amandes, noisettes et baies de goji, banane, kiwi et myrtilles

Chia seeds in coconut milk, acai purée, fruit muesli, almonds, hazelnuts, goji berries, banana, kiwi and blueberries

Salade de fruits / Fruit salad — 9,5€

À PARTAGER / TO SHARE

"THE CROISSANT" — 35€



FORMULE SALÉE 16€

SAVOURY SET MENU

Deux œufs brouillés ou au plat, bacon, english muffins toastés et Kiri
 + Boisson chaude
 + Jus d'orange (20 cl)

Two eggs scrambled or fried, bacon, toasted english muffins and Kiri® cream cheese
 + a Hot drink
 + Orange juice (20 cl)

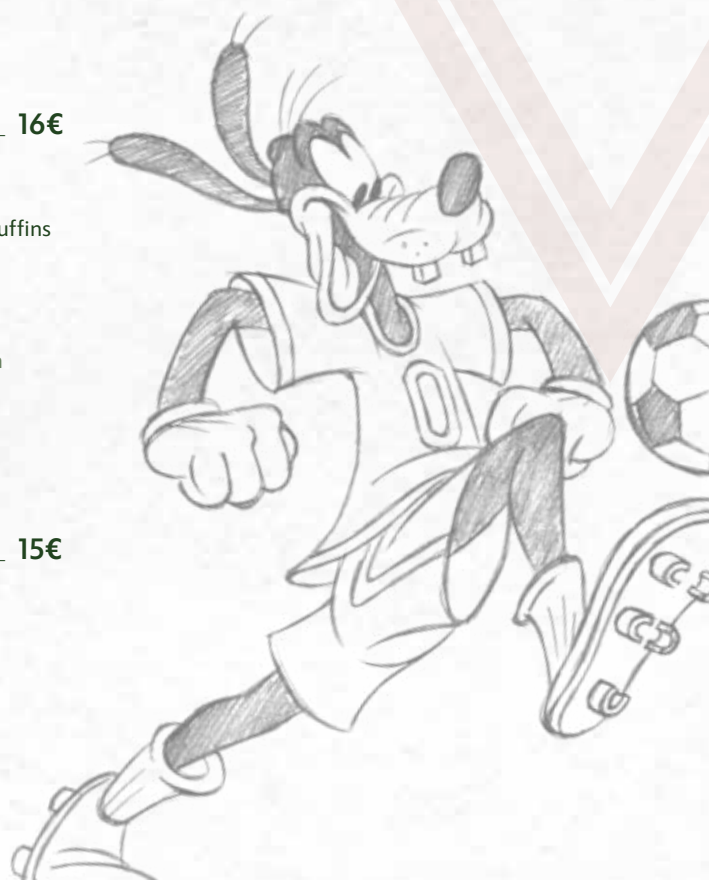


FORMULE SUCRÉE 15€

SWEET SET MENU

Pancakes¹, sirop d'érable et fruits frais
 + Boisson chaude
 + Jus d'orange (20 cl)

Pancakes¹, maple syrup and fresh fruit
 + a Hot drink
 + Orange juice (20 cl)



FORMULE VEGAN 16€

PLANT-BASED SET MENU

"VEGANERGY" BOWL AUX FRUITS / "VEGANERGY" FRUIT BOWL

Lait de coco aux graines de chia, purée d'açaï, muesli aux fruits, amandes, noisettes et baies de goji, banane, kiwi et myrtilles
 + Boisson chaude
 + Jus d'orange (20 cl)

Chia seeds in coconut milk, acai purée, fruit muesli, almonds, hazelnuts, goji berries, banana, kiwi and blueberries
 + a Hot drink
 + Orange juice (20 cl)

FORMULE "BIEN-ÊTRE" 16€

WELLNESS SET MENU

ENERGY BOWL AUX FRUITS / ENERGY FRUIT BOWL

Fromage blanc et graines de chia, purée d'açaï, muesli aux fruits, amandes, noisettes, baies de goji, banane, kiwi et myrtilles
 + Boisson chaude
 + Smoothie Surf 'Up ou Bobsleigh

Chia seeds in fromage blanc, acai purée, fruit muesli, almonds, hazelnuts, goji berries, banana, kiwi and blueberries
 + a Hot drink
 + Surf 'Up or Bobsleigh Smoothie



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