



MENU GOLD COAST 42,99 €

Entrée, Plat et Dessert
(boisson non comprise)

ENTRÉES

SALADE D'AIGUILLETES DE CANARD RÔTI,
haricots verts, champignons, soja, tomate et vinaigrette aux sésames

ou

SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE, TARTARE DE SAUMON FRAIS, BLINIS,
salade de concombre et sa crème aux épices

PLATS

PENNE AU SAUMON ET À LA CRÈME,
copeaux de Parmigiano Reggiano
ou  PENNE VÉGÉTARIENNE (sur demande)

ou

TRAVERS DE PORC FUMÉ ET CONFIT,
sauce barbecue, pommes frites et coleslaw

ou

FAUX-FILET DE BŒUF ANGUS (300 G ENV.),
pommes frites et sauce au poivre vert

DESSERTS

CHICAGO STRAWBERRY SUNDAE
Glace Vanilla Pecan Blondie et Strawberry Cheesecake,
crème fouettée, sauce au chocolat et amandes effilées

ou

CHEESECAKE STRAWBERRY
et coulis de fruits rouges

MENU STEAKHOUSE 54,99 €

Entrée, Plat et Dessert
(boisson non comprise)

ENTRÉES

CRAB CAKE AUX ÉPICES CAJUN, PINCES DE CRABE EN TEMPURA,
salade roquette et sauce tartare

ou

FOIE GRAS DE CANARD,
pain bâton et compotée d'oignons

PLATS

FILET DE BŒUF GRILLÉ (250 G ENV.) ET SA CREVETTE GÉANTE,
sauce béarnaise

ou



PAVÉ DE SAUMON D'ÉCOSSE,
coulis de poivrons grillés, poêlée de légumes et citron caviar, riz basmati


ou

PIÈCE DU BOUCHER GRILLÉE ET SES ACCOMPAGNEMENTS
(sélection de viande du moment)

DESSERTS

À la carte



 Suggestion végétarienne.

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. Prix nets

MENU ENFANT 18,99 €

pour enfants âgés de 3 à 11 ans



Entrée, Plat, Dessert et Boisson

Vittel® (33 cl) ou Minute Maid® Orange* ou Pomme* ou Lait (20 cl)
Autre boisson rafraîchissante (25 cl) sur demande en remplacement du produit proposé

MENU DISNEY CHECK

SALADE STEAKHOUSE,
quinoa aux petits légumes

PENNE AU COULIS DE TOMATE

SALADE DE FRUITS EXOTIQUES

VITTEL® (33 cl)

OU

 **VELOUTÉ DE TOMATE**

CHEESEBURGER STEAKHOUSE

Accompagnement au choix : légumes de saison, salade,
riz basmati ou pommes frites

GLACE VANILLE, sauce fruits rouges

MENU ENFANT PREMIUM 32,99 €

pour enfants âgés de 3 à 11 ans



Entrée, Plat, Dessert et Boisson

Vittel® (33 cl) ou Minute Maid® Orange* ou Pomme* ou Lait (20 cl)
Autre boisson rafraîchissante (25 cl) sur demande en remplacement du produit proposé

MENU DISNEY CHECK PREMIUM

CHICAGO SALADE,
rillettes de saumon, quinoa aux petits légumes et canneberges

POITRINE DE POULET RÔTI,
concassée de tomates, riz basmati
ou **CABILLAUD RÔTI,**
concassée de tomates et riz basmati

FRUITS FRAIS EN BRUNOISE


VITTEL® (33 cl)

OU

 **VELOUTÉ DE LÉGUMES DE SAISON**

FILET DE BŒUF GRILLÉ (125 G ENV.), sauce béarnaise
Accompagnement au choix : légumes de saison, salade,
riz basmati ou pommes frites

PANCAKE, SAUCE CHOCOLAT et crème fouettée

 Ce menu (sans modification) comprend au moins 2 portions de fruits
et légumes et est faible en graisses saturées.

*jus à base de concentré de fruits. Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



BIENVENUE AU RESTAURANT THE STEAKHOUSE

S'imprégnant de l'histoire de Chicago, *The Steakhouse* évolua d'un entrepôt pour la viande au début du siècle dernier, en un théâtre pendant les années 20 pour finalement devenir l'élégant établissement qui vous accueille aujourd'hui et qui fut fréquenté dans les années 50 et 60 par de célèbres politiciens, de puissants industriels et de légendaires musiciens qui créèrent le mouvement connu sous le nom de "Chicago Sound".

Bon appétit !



ENTRÉES



- VELOUTÉ DE CAROTTES ET SON PAIN DE MAÏS** 13,99€
- STEAKHOUSE CAESAR SALADE**
Salade romaine, sauce Caesar, poulet grillé, croûtons à l'ail
et copeaux de Parmigiano Reggiano 15,99€
- ✓ PORTOBELLO BURGER**
Champignons Portobello, courgettes, tomate, compotée d'oignons
rouges, roquette et crème aux noix
ou ✓ Salade Végétarienne (sur demande) 13,99€
- SALADE D'AIGUILLETTES DE CANARD RÔTIES,**
haricots verts, champignons, soja,
tomate et vinaigrette aux sésames 13,99€
- CRAB CAKE AUX ÉPICES CAJUN, PINCES DE CRABE EN TEMPURA,**
salade roquette et sauce tartare 16,99€
- SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE, TARTARE DE SAUMON FRAIS, BLINIS,**
salade de concombre et sa crème aux épices 15,99€
- CARPACCIO DE BŒUF ANGUS MARINÉ,**
copeaux de Parmigiano Reggiano et salade roquette 16,99€
- FOIE GRAS DE CANARD,**
pain bâton et compotée d'oignons 16,99€

CHICAGO STEAKHOUSE PREMIUM STEAKS



Viande juste
saisie sur le grill



Viande bien saisie,
rouge à l'intérieur



Viande rosée à l'intérieur,
juteuse à l'extérieur



Viande cuite
jusqu'à l'intérieur

BAVETTE D'ALOYAU 600 G (POUR 2 PERSONNES)
IDÉALE À PARTAGER,
confit d'échalotes, beurre d'estragon et sauce au poivre vert 59,99€

- L-BONE DE BŒUF HEREFORD (350 G ENV.),**
sauce béarnaise 36,99€
- FAUX-FILET DE BŒUF ANGUS (300 G ENV.),**
sauce au poivre vert 30,99€
- FILET DE BŒUF (250 G ENV.),**
sauce au poivre vert 36,99€
- FILET DE BŒUF GRILLÉ (250 G ENV.) ET SA CREVETTE GÉANTE,**
sauce béarnaise 39,99€
- ENTRECÔTE DE BŒUF DE BAVIÈRE (350 G ENV.),**
beurre d'estragon 39,99€
- TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS "AU COUTEAU"**
ASSAISONNÉ PAR NOS SOINS 26,99€

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture de votre choix : pommes frites,
écrasée de pommes de terre, riz basmati, poêlée de légumes ou légumes verts.
Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 5%.





À LA CARTE



BURGER DE BOEUF CHAROLAIS

Parmigiano Reggiano, bacon, compotée d'oignons rouges,
Cheddar et beignets d'oignons 30,99€

DOUBLE POITRINE DE VOLAILLE RÔTIE,

crème de morilles, pomme au four et crème aux herbes 26,99€

PENNE AU SAUMON

et à la crème Parmigiano Reggiano 26,99€

BURGER DE SOJA,

compotée d'oignons rouges, courgette, aubergine, tomate, Mozzarella,
salade roquette et beignets d'oignons 26,99€

TRAVERS DE PORC FUMÉ ET CONFIT,

sauce barbecue, pommes frites et coleslaw 30,99€

POISSONS



PAVÉ DE SAUMON D'ÉCOSSE,

coulis de poivrons grillés, poêlée de légumes et citron caviar,
riz basmati 30,99€

GAMBAS GRILLÉES (6 PIÈCES)

sauce vierge aux petits légumes ravigotés, riz blanc 36,99€

DESSERTS



CRÉMEUX À LA PISTACHE CŒUR PRALIN

et son croustillant caramel 10,99€

GÂTEAU AMÉRICAIN AU CHOCOLAT SPOON CAKE

et sa crème anglaise 13,99€

CHICAGO STRAWBERRY SUNDAE

Glace Vanilla Pecan Blondie et Strawberry Cheesecake
crème fouettée, sauce au chocolat et amandes effilées 13,99€

SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS ET SA BRUNOISE

sans sucre ajouté 11,99€

CHEESECAKE STRAWBERRY,

et coulis de fruits fougés 13,99€

COUPELLE DE FRUITS COUPÉS AU SIROP Piña Colada,

feuilleté et crème fouettée 10,99€

CHOCOLATE PEANUT'S BUTTER,

sauce chocolat et pot de crème 13,99€

CAFÉ GOURMAND

Boisson chaude, cupcake, crème brûlée et fruits de saison 11,99€



CÉLÉBREZ VOTRE ANNIVERSAIRE 35 €

EN NOTRE COMPAGNIE ET COMMANDEZ

VOTRE DESSERT D'ANNIVERSAIRE

EN DÉBUT DE REPAS !

DESSERT JUSQU'À 8 PERSONNES





MENU JAZZ 31,99 €

Entrée et Plat

(boisson non comprise)

MENU CHICAGO 37,99 €

Entrée, Plat et Dessert

(boisson non comprise)

ENTRÉES

CARPACCIO DE BŒUF ANGUS MARINÉ,
copeaux de Parmigiano Reggiano et salade roquette

ou

STEAKHOUSE CAESAR SALADE
Salade romaine, sauce Caesar, poulet grillé, croûtons à l'ail
et copeaux de Parmigiano Reggiano

PLATS

HAMPE DE BŒUF ANGUS GRILLÉ (200 G ENV.),
pommes frites et sauce au poivre vert

ou

DOUBLE POITRINE DE VOLAILLE RÔTIE,
sauce moutarde de Meaux, pomme au four et crème aux herbes

ou

PENNE AU SAUMON et à la crème Parmigiano Reggiano

ou  **PENNE VÉGÉTARIENNE** (sur demande)

DESSERTS

CRÉMEUX À LA PISTACHE CŒUR PRALIN
et son croustillant caramel

ou

COUPELLE DE FRUITS COUPÉS AU SIROP PIÑA COLADA,
feuilleté et crème fouettée