

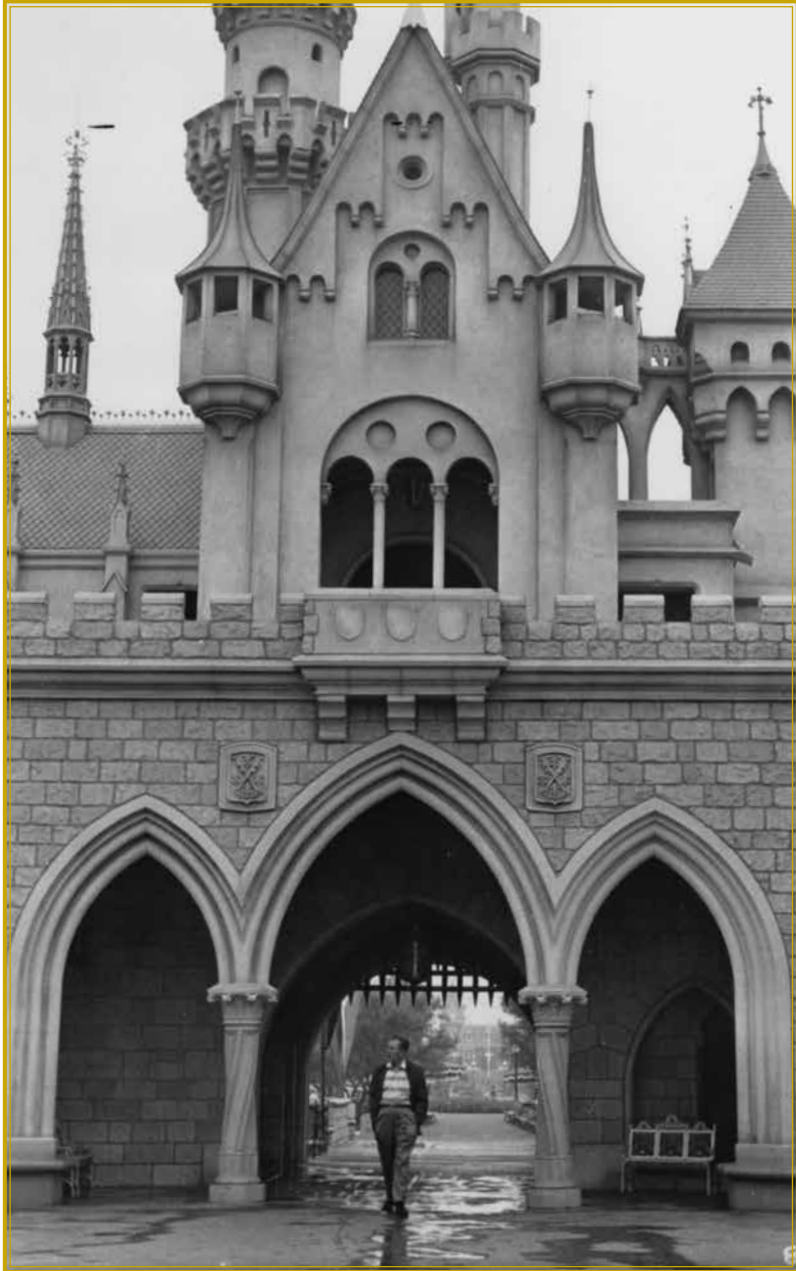


Le début du 20^e siècle a vu naître une multitude d'inventions et de découvertes qui font aujourd'hui encore partie de notre quotidien, comme l'électricité et les voitures automobiles.

Main Street, U.S.A. incarne la nostalgie que Walt Disney avait pour cette période de son enfance, une époque optimiste et riche en innovations.

Dans ce restaurant qui porte son nom, certaines recettes s'inspirent de ses plats préférés. Nos chefs en ont créé des versions modernes que Walt, qui aimait tant l'innovation, aurait sûrement apprécié.

Bonne dégustation !



*SURVEYING THE MAGIC KINGDOM
DISNEYLAND PARK (1959)*



*WALT'S HOME TOWN
MARCELINE, MISSOURI (c. 1905)*



*MAIN STREET, U.S.A.
DISNEYLAND PARK, CALIFORNIA (1957)*



Meal Plans

Menu Walt's

Entrée, Plat et Dessert 42€

Vins compris 62€

Entrées

Soupe au maïs, crème d'Isigny, pop corn fumé et pastrami

Un des plats que Walt aimait déguster avec du bacon croustillant par dessus. Il vous est servi aujourd'hui accompagné de pop corn fumé (le pop corn est un incontournable snack dans les parcs pour Walt), de pastrami et de la crème d'Isigny, clin d'œil aux origines françaises de la famille Disney.

ou Chicken Pot Pie (tourte au poulet), salade de légumes croquants

Une recette classique américaine concoctée à l'époque par Bessie Postalwaite (une des cuisinières de la Famille Disney), ici revisitée. Le clin d'œil croustillant Mickey fait référence à la recette favorite de Walt qui ajoutait du biscuit salé par-dessus.

ou Salade Waldorf, roquefort et vinaigrette au thym citron

L'une des salades que Walt appréciait manger, elle faisait partie de sa liste favorite accrochée au réfrigérateur de la maison.

ou Coleslaw aux fruits secs et moelleux, coulis de carottes

Cité de Carcassonne IGP - Chardonnay - G. Bertrand (8 cl)

ou *Cité de Carcassonne IGP - Merlot - G. Bertrand (8 cl)*

ou *Vin du moment (8 cl)*





Meal Plans

Menu Walt's

Entrée, Plat et Dessert 42 €

Vins compris 62 €

Plats

Chili con carne, tortillas, cheddar et crème d'Isigny, oignons rouges, coriandre, riz blanc et haricots rouges
« les 2 sont inséparables » disait Ron Miller le gendre de Walt, il adorait le Chili et sa recette préférée était servie au restaurant Chasen's à Beverly Hills.
Il vous est présenté ici en version décomposée accompagné d'une « can » de Chili comme Walt aimait aussi le manger.
Le clin d'œil à la France s'appréciera avec une délicieuse crème d'Isigny.

ou Filet de poulet rôti, purée à la patate douce, asperges vertes et sucrose poêlée, jus de poulet
Walt appréciait beaucoup les plats de poulet (rôti, frit, poêlé) toujours avec de la sauce (gravy), et il préférait un seul légume en accompagnement.

ou Mac & Cheese au cheddar, pastrami et shiitake

ou Omble chevalier aux épices cajun, riz sauvage au maïs et coriandre, sauce au beurre d'Isigny

Originaire du Missouri et ayant grandi à Chicago, Walt appréciait souvent les poissons de rivière et de lac.
La sauce au beurre d'Isigny vient rendre hommage aux origines françaises de la famille Disney.

ou  Pomme de terre Thelma, légumes et coulis de poivrons

Ce plat rend hommage à une recette de pomme de terre de Thelma Howard (alias Fou-Fou),
gouvernante pendant 30 ans auprès de la famille Disney, qui fut selon Walt, la vraie Mary Poppins.

Saint-Emilion AOC - Fortin Plaisance (8 cl) ou Languedoc AOC - "Art de vivre" rosé (8 cl)

ou Crozes Hermitage AOC - "Les Jalets" - P. Jaboulet Aîné (8 cl) ou Vin du moment (8 cl)





Meal Plans

Menu Walt's

Entrée, Plat et Dessert 42€

Vins compris 62€

Desserts

Tarte citron meringuée

En terme de dessert, Walt avait une préférence plus pour les tartes que pour les gâteaux.
Il aimait particulièrement la Lemon Chiffon pie, l'équivalent d'une tarte au citron avec crème très aérée.

ou Pineapple upside-down (gâteau à l'ananas caramélisé) et crème d'Isigny vanillée

L'ananas était l'un des fruits préférés de Walt. Il adorait également les tartes, ici la recette mixe ses 2 favoris sucrés avec une crème d'Isigny gourmande.

ou Coupe glacée Flower Street

Clin d'oeil à l'adresse ici à Disneyland Paris du Walt's an American restaurant 1401 Flower Street
mais c'est aussi l'adresse du siège de la Walt Disney Imagineering à Glendale en Californie.

ou  Cookie géant tiède aux pépites de chocolat et noisettes, caramel et glace au sirop d'érable et noix de pecan



ou Gâteau Célébration du 30^e* (mousse au chocolat blanc, insert à la fraise et biscuit amande)

Champagne Tsarine Brut - Cuvée Premium (10 cl)



Prix nets - *produit décongelé

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.





Carte des Vins
Wine List

Cocktails Premium

Mint Julep 15^{.50} €

Le mint Julep est une boisson traditionnelle du sud des Etats-Unis.
Cette recette qui daterait du XIX^e 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 Whiskey, sucre, feuilles de menthe fraîche
Bourbon Whiskey, Sugar and Fresh Mint Leaves

Mimosa 15^{.50} €

Créé en 1925 à Paris, ce cocktail frais est aujourd'hui un des cocktails les plus populaires aux États-Unis.
Concocted in 1925 in Paris, this fresh mix has become one of the most popular cocktails in the United States.

Jus d'orange frais, Champagne Brut
Fresh Orange Juice, Champagne Brut

Cocktail 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 1930 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, Ginger Ale, sirop de grenadine
Sprite, Ginger Ale and Grenadine Syrup

Apéritifs

Martini Bianco, Rosso	4 cl	6 cl
		7.50 €
Ricard	7.50 €	

Kirs

Kir		15 cl
Vin blanc, crème de liqueur au choix : crème de cassis ou de mûre <i>White Wine, Blackcurrant or Blackberry Liqueur</i>		7.50 €
Kir Royal		15 €
Champagne Brut, crème de liqueur au choix : crème de cassis ou de mûre <i>Brut Champagne, Blackcurrant or Blackberry Liqueur</i>		

Bières / Beers

Pression / Draft	25 cl	50 cl
1664® Premium	5.50 €	8 €
Bouteilles / Bottled		33 cl
Carlsberg Blonde		6.50 €
Grimbergen d'Abbaye		7 €
Finnbarra Irish Craft Cider		6.50 €

Vins au verre / Wine Glass

Vins blancs / White Wine

15 cl

Languedoc

Cité de Carcassonne IGP - Chardonnay - G. Bertrand

8 €

Vallée de La Loire

Sancerre AOC - Château de Sancerre
Sauvignon blanc

11 €

Vallée du Rhône

Crozes Hermitage AOC - “Les Jalets”
P. Jaboulet Aîné

11 €

U.S.A.

Diamond Collection - Sauvignon blanc
Francis Ford Coppola winery

14 €

Vins rosés / Rosé Wine

15 cl

Côtes de Provence

Côtes de Provence AOC - Prestige de Minuty

10 €

Languedoc

Languedoc AOC - “Art de vivre”

8 €

Vins rouges / Red Wine

15 cl

Bordeaux

Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance

10 €

Bourgogne

Bourgogne AOC - Pinot Noir - Paul Aegerter

11 €

Languedoc

Cité de Carcassonne IGP - Merlot - G. Bertrand

8 €

U.S.A.

Diamond Collection - Zinfandel
Francis Ford Coppola winery

14 €

Vins blancs français / French White Wine

Bordeaux	37,5 cl	75 cl
Bordeaux AOC - Agneau blanc - Baron Philippe de Rothschild		29 €
Bourgogne		
Chablis AOC - "La Pierrelée" La Chablisienne	27 €	43 €
Languedoc		
Cité de Carcassonne IGP - Chardonnay - G. Bertrand		29 €
Vallée de La Loire		
Sancerre AOC - Château de Sancerre - Sauvignon blanc	27 €	43 €
Vallée du Rhône		
Crozes Hermitage AOC - "Les Jalets" - P. Jaboulet Aîné		43 €

Vin blanc étranger / Foreign White Wine

U.S.A. : Diamond Collection - Sauvignon blanc - Francis Ford Coppola winery		46 €
---	--	------

Vins rosés français / French Rosé Wine

Languedoc	50 cl	75 cl
Languedoc AOC "Art de vivre"		29 €
Vallée du Rhône		
Côtes de Provence AOC - Prestige de Minuty	26 €	38 €

Vins rouges français / French Red Wine

	37,5 cl	75 cl
Bordeaux		
Bordeaux AOC - Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild		38 €
Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance	24 €	38 €
Haut Médoc AOC - Moulin de La Lagune		46 €
Bourgogne		
Bourgogne AOC - Pinot Noir - Paul Aegerter	27 €	43 €
Languedoc		
Cité de Carcassonne IGP - Merlot - G. Bertrand		29 €
Vallée du Rhône		
Lirac AOC - Le Petit Prince - Domaine Ogier		38 €
Châteauneuf-du-Pape AOC - L'Âme BIO - Domaine Ogier		65 €

Vin rouge étranger / Foreign Red Wine

U.S.A. : Diamond Collection - Zinfandel - Francis Ford Coppola winery		46 €
---	--	------

Champagnes

Lanson "Rosé Label"	15 cl	75 cl
Cuvée Disneyland® Paris - Champagne Brut - Imaginée et élaborée par la Maison Lanson <i>Imagined and Elaborated by Lanson</i>	15 €	66 €
Veuve Clicquot Brut Carte Jaune		65 €
		130 €

Digestifs & Liqueurs

Get 27	4 cl
Baileys Irish Cream	9.50 €
Cognac Courvoisier VSOP	10.50 €
	9.50 €

Eaux-de-Vie / Spirits

Vodka Grey Goose Premium	4 cl
Bombay Sapphire	11 €
Rhum Bacardi Carta Blanca	11 €
Whisky William Lawson's	9 €
Whisky Aberfeldy 12 ans	9 €
Whiskey Bourbon Maker's Mark	11 €
	11 €

Boissons fraîches *Cold Drinks*

	25 cl	33 cl
Coca-Cola Original, Coca-Cola Sans Sucres, Coca-Cola Cherry		5.10 €
Fanta Orange		5.10 €
Sprite Original		5.10 €
Tropico Tropical	4 €	
Fuze Tea Pêche Intense	4 €	
Tonic	4 €	

Eaux minérales / Mineral Waters

	33 cl	50 cl	100 cl
Vittel®		4 €	5 €
S.Pellegrino®		4.50 €	5.50 €
Perrier® Fines Bulles		4.50 €	5.50 €
Perrier®	4 €		

Jus de fruits / Fruit Juices

	20 cl
Jus d'orange frais / <i>Fresh Orange Juice</i>	5.60 €
Minute Maid Orange, Pomme / <i>Orange, Apple</i>	4.60 €

Boissons chaudes
Hot Drinks

LAVAZZA

Espresso 100% Arabica	3.30 €
Double Espresso 100% Arabica	4.50 €
Café long 100% Arabica	4 €
Café au lait <i>Coffee with Milk</i>	4.50 €
Cappuccino	4.50 €
Chocolat chaud <i>Hot Chocolate</i>	4.50 €
Thé, Infusion <i>Tea, Herbal Tea</i>	4 €
Lait froid demi-écrémé (20 cl) <i>Cold Milk, Semi-Skimmed</i>	3 €