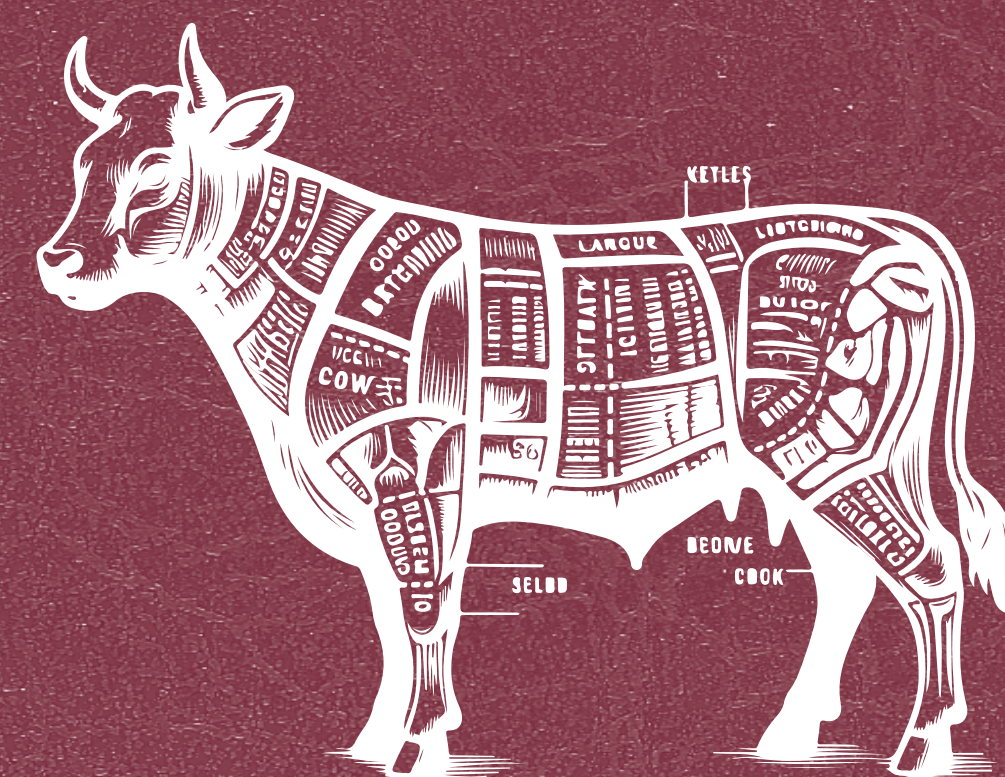
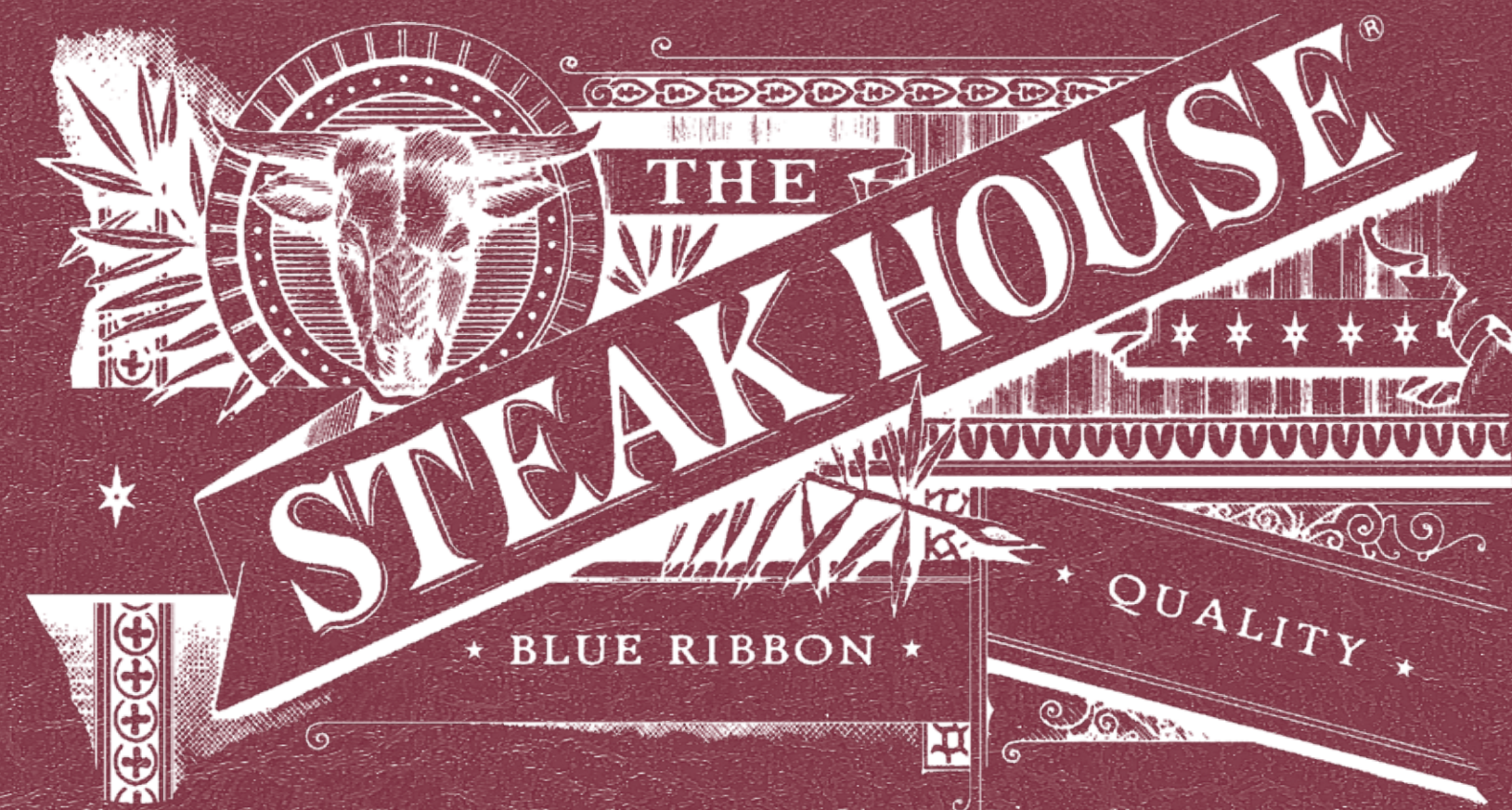


Consultez
le menu



ENTRÉES

POTAGE PARMENTIER AUX POIREAUX Veggie 15€ mousse de pommes de terre à l'huile saveur fumée	CRAB CAKE, SAUCE VIERGE ET SALICORNE 18€ Mayonnaise relevée aux épices cajun
TOURTE DE CANARD AUX BAIES ROSES ET CHIPOTLE FUMÉ 18€ vinaigrette à la moutarde de Meaux et cœur de frisée	OS À MOELLE EN GOUTTIÈRE RÔTI AU FOUR 18€ Sel de Guérande et poivre fumé, pain au levain toasté
STEAKHOUSE CAESAR SALAD 17€ Salade romaine, sauce Caesar, aiguillette de poulet croustillant, croûtons à l'ail et copeaux de Parmigiano Reggiano	CARPACCIO DE BŒUF ANGUS¹ 18€ au pesto, copeaux de Parmigiano Reggiano, roquette, gressin et crème de balsamique
CHAMPIGNON PORTOBELLO VEGAN 16€ Légumes confits à l'ail, dés végétaux à l'huile d'olive et basilic	

PLATS

BURGER DE BŒUF CHAROLAIS 34€ Bacon, pickles d'oignons rouges, cheddar épicé, coleslaw, beignets d'oignons et sauce cocktail et frites	STEAKHOUSE XL CAESAR SALAD 28€
BURGER POULET CROUSTILLANT 30€ Brie de Meaux, pickles d'oignons, mayonnaise au sweet chili, salade iceberg et frites	GRILLADE AUX PROTÉINES DE SOJA ET DE POIS VEGAN 28€ pommes fondantes, sauce miso à l'ail noir et tian de légumes
COQUELET MARINÉ ET RÔTI AU CITRON CONFIT ET MIEL 32€ Sauce chimichurri et accompagné d'une garniture de votre choix	PENNE AUX LÉGUMES Veggie 28€ et sauce tomate et basilic
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS « AU COUTEAU » 30€ assaisonné par nos soins et accompagné d'une garniture de votre choix	PENNE AU SAUMON 28€ Crème Parmigiano Reggiano
TRAVERS DE PORC FUMÉ 32€ Sauce barbecue fumée et frites	GAMBAS GRILLÉES 38€ Sauce vierge et riz basmati
	STEAK DE THON GRILLÉ 32€ Sauce aigre douce aux baies roses et riz basmati

CHICAGO STEAK HOUSE

PREMIUM STEAK

FILET DE BŒUF 38€ (250 g env.), sauce au poivre fumé	ENTRECÔTE DE BŒUF ANGUS 44€ (400 g env.), sauce chimichurri	CHUCK FLAP ANGUS 33€ (190 g env.), sauce au poivre fumé
---	---	---

Accompagnés d'une garniture de votre choix
Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 5%

A partager POUR 2 PERSONNES

PORTERHOUSE DE BŒUF HÉRFORD PRIME 115€ (800 g env.), sauces chimichurri, au brie de Meaux, au beurre whisky et poivre fumé OS À MOELLE EN GOUTTIÈRE RÔTI AU FOUR , +12€ sel de Guérande et poivre fumé	BAVETTE D'ALOYAU 72€ (700 g env.), confit d'échalotes, sauce au brie et sauce au poivre fumé	CÔTE DE BŒUF ANGUS 100€ (1,1 kg env.), sauce au brie, sauce au poivre fumé et sauce chimichurri OS À MOELLE EN GOUTTIÈRE RÔTI AU FOUR , +12€ sel de Guérande et poivre fumé	CHICAGO MIX GRILL .. 69€ 2 gambas, 2 côtes de travers de porc fumé, 1/2 coquelet et 1 pièce de bœuf sélection du chef avec sauces chimichurri, barbecue et poivre fumé
---	---	--	--

Accompagnés de deux garnitures de votre choix
Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 5%



GARNITURE AU CHOIX : Frites ou Poêlée de champignons à l'ail et au persil ou Poêlée de légumes ou Riz basmati

POMMES DE TERRE FRITES , sauce au cheddar arôme fumé, bacon et oignons frits 8 €
POMME DE TERRE ÉCRASÉE parfumée à la truffe 8 €

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

CRÉMEUX À LA VANILLE 12€ Cœur pralin et croustillant aux éclats d'amandes et de noisettes	FEUILLETÉ CROUSTILLANT 14€ crème fouettée au mascarpone pralinée, noix de pécan caramélisées
CHOCOLATE FUDGE CAKE¹ 15€ Gâteau cacao et crème anglaise	CAFÉ GOURMAND 13€ Boisson chaude, chou glace vanille, moelleux chocolat ¹ et tartelette crèmeux praliné
LE RAINBOW COUPE ORIGINAL 15€ Un classique de Chicago depuis 1926, boules placées les unes sur les autres, fraise, chocolat, vanille, pistache et orange recouvertes de sauce chocolat et de crème fouettée	CARPACCIO D'ANANAS AUX FRUITS DE SAISON¹ 12€ et son sirop aux épices douces VEGAN
CHEESECAKE¹ 15€ Sauce caramel salé et coulis de fruits rouges	PROFITEROLE GÉANTE 15€ Glace vanille, crème fouettée, sauce chocolat tiède



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€

¹ produit décongelé - veggie = végétarien - Prix nets - Eau potable à votre disposition

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

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

Méat Plans

Menu JAZZ

ENTRÉE ET PLAT ... 42€
(boisson non comprise)

Menu CHICAGO

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT 50€
(boisson non comprise)

ENTRÉES

CARPACCIO DE BŒUF ANGUS¹
au pesto et huile arôme fumée, copeaux de Parmigiano Reggiano et roquette

STEAKHOUSE CAESAR SALAD
Salade romaine, sauce Caesar, aiguillette de poulet croustillant, croûtons à l'ail et copeaux de Parmigiano Reggiano

POTAGE PARMENTIER AUX POIREAUX **Veggie**
mousse de pommes de terre à l'huile saveur fumée

PLATS

CHUCK FLAP ANGUS (190 g env.)
sauce au poivre fumé et frites

COQUELET MARINÉ ET RÔTI AU CITRON CONFIT ET MIEL
Sauce chimichurri et accompagné d'une garniture de votre choix

PENNE AU SAUMON
et crème Parmigiano Reggiano

TRAVERS DE PORC FUMÉ
Sauce barbecue fumée et frites

DESSERTS

CRÉMEUX À LA VANILLE
Cœur pralin et croustillant aux éclats d'amandes et de noisettes

CARPACCIO D'ANANAS¹ AUX FRUITS DE SAISON
sirop aux épices douces

CHOCOLATE FUDGE CAKE¹
Gâteau cacao et crème anglaise

Menu ENFANT

Méat Plans

ENTRÉE, PLAT, DESSERT ET BOISSON 25€
Pour enfants âgés de 3 à 11 ans

SUCETTE DE Kiri Tartare de tomate et pop-corn
FEUILLETÉ TIÈDE AU JAMBON ET EMMENTAL
POTAGE PARMENTIER **Veggie**

CHEESEBURGER STEAKHOUSE Steak haché, fromage fondu et sauce cocktail, accompagné de frites

SAUMON RÔTI Concassé de tomates et riz basmati

AIGUILLETES DE POULET PANÉES AUX FLOCONS DE MAÏS,
sauce cocktail, accompagné de frites

PENNE AU COULIS DE TOMATE ET BASILIC **Veggie**

SALADE DE FRUITS EXOTIQUES **VEGAN**

2 BOULES DE GLACE ET CRUMBLE SPÉCULOOS
vanille, fraise ou chocolat

BROWNIE AU CHOCOLAT¹ sauce caramel et crème fouettée

VITTEL® 33 cl OU **JUS D'ORANGE** OU **DE POMME** 25 cl OU **LAIT** 20 cl
Autre boisson fraîche 25 cl sur demande et en remplacement du produit proposé

Menu DISNEY CHECK

POTAGE PARMENTIER

Veggie

PENNE AU COULIS DE TOMATES ET BASILIC

Veggie

SALADE DE FRUITS EXOTIQUES

VEGAN

VITTEL® 33cl

SÉLECTION DE BOISSONS

Coca-Cola ORIGINAL, 50cl	100cl
Coca-Cola ZÉRO SUCRES, 5,5€	
Coca-Cola Cherry 33 cl 5,5€	Vittel® 4,5€ 5,5€
Fanta Orange, Sprite 25 cl 5,5€	S.Pellegrino® 4,8€ 5,8€
FuzeTea Pêche Intense 25 cl 5,5€	
Perrier® 33 cl 4,3€	

VINS BLANCS

AOP Sancerre - Château de Sancerre - Sauvignon blanc 37,5cl	75cl
AOC Chablis - La Pierrelée - La Chablisienne 27€	49€
..... 23€	43€

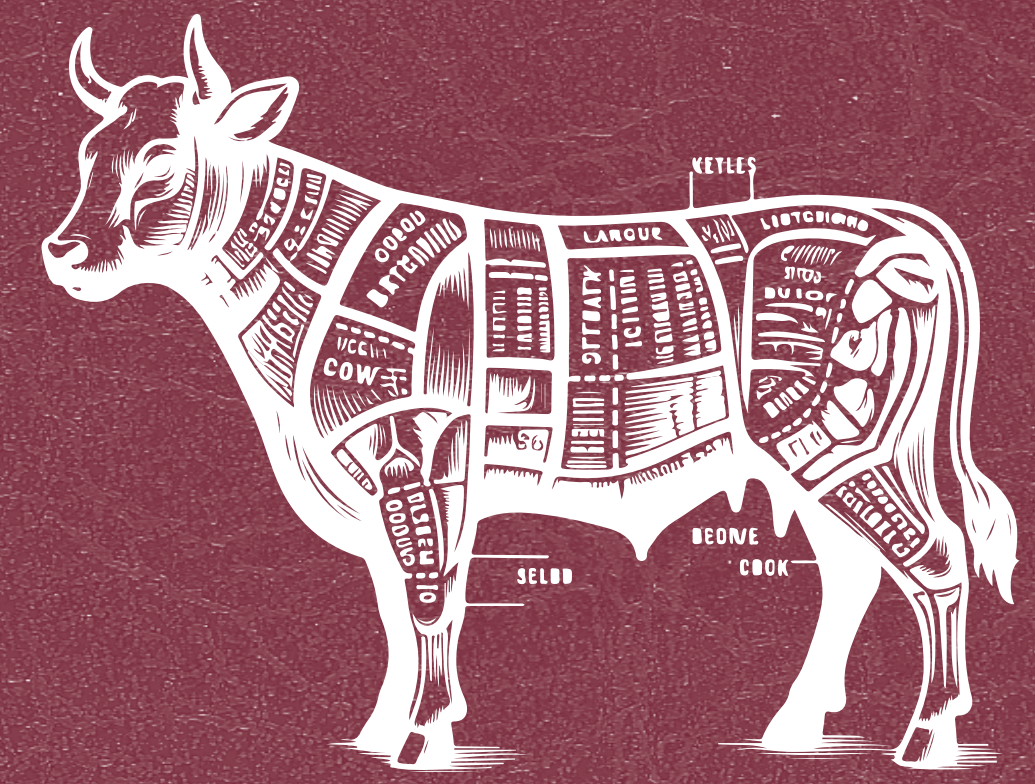
VIN ROSÉ

AOP Côtes de Provence - Minuty - Prestige rosé 50cl	75cl
..... 25€	36€

VINS ROUGES

AOC Bordeaux - Agneau Rouge - Baron Philippe de Rothschild 37,5cl	75cl
AOC Côtes du Rhône - Esprit - Brotte 23€	32€
	32€

Check
the menu



STARTERS

- PARMENTIER LEEK SOUP** **Veggie** €15
smoked-flavoured potato mousse with aromatic oil
- DUCK PIE WITH PINK PEPPERCORNS AND SMOKED CHIPOTLE**..... €18
Meaux mustard vinaigrette, and frisée heart
- STEAKHOUSE CAESAR SALAD** €17
Romaine lettuce, Caesar dressing, crispy chicken fillets, garlic croutons and Parmigiano Reggiano shavings
- PORTOBELLO MUSHROOM** **VEGAN** €16
Vegetable confit with garlic, plant-based cheese cubes with basil and olive oil

- CRAB CAKE, WITH SAUCE VIERGE AND SAMPHIRE**..... €18
Cajun-spiced mayonnaise
- ROAST MARROWBONE** €18
Fleur de sel and smoked pepper, toasted sourdough
- ANGUS BEEF CARPACCIO¹**..... €18
with pesto, Parmigiano Reggiano shavings, rocket leaves, breadstick and balsamic cream

MAIN COURSES

- CHAROLAIS BEEF BURGER** €34
bacon, pickled red onions, spicy cheddar, coleslaw and fried onion rings and fries
- CRISPY CHICKEN BURGER**..... €30
Brie de Meaux, pickled onions, sweet chili mayonnaise, iceberg lettuce and fries
- PRESERVED LEMON AND HONEY ROASTED SPRING CHICKEN** €32
chimichurri sauce served with one choice of side
- HAND-CUT CHAROLAIS BEEF TARTARE** €30
seasoned by our chef served with a choice of side
- SMOKED PORK RIBS**..... €32
smoked barbecue sauce and fries

- STEAKHOUSE XL CAESAR SALAD** €28
- GRILLED SOY AND PEA PROTEIN STEAK** **VEGAN** €28
fondant potatoes, black garlic miso sauce, and vegetable tian
- PENNE WITH VEGETABLES** **Veggie** €28
in a tomato and basil sauce
- SALMON PENNE** €28
in a creamy Parmigiano Reggiano sauce
- GRILLED KING PRAWNS** €38
sauce vierge and basmati rice
- GRILLED TUNA STEAK** €32
sweet and sour sauce with pink peppercorns and basmati rice

CHICAGO STEAK HOUSE

PREMIUM STEAK

FILET MIGNON €38
(approx. 250g),
smoked pepper sauce

ANGUS RIBEYE €44
(approx. 400g),
chimichurri sauce

ANGUS CHUCK FLAP €33
(approx. 190g),
smoked pepper sauce

Accompanied by two side of your choice
Weights shown are approximate before cooking and may vary by 5%

To share 2 PEOPLE

PRIME HEREFORD BEEF PORTERHOUSE STEAK, €115
(approx. 800 g)
chimichurri sauce, Brie de Meaux sauce, and whisky butter with smoked pepper

ROAST MARROWBONE,..... + €12
fleur de sel and smoked pepper

FLANK STEAK,..... €72
(approx. 700g)
shallot confit, Brie de Meaux sauce and smoked pepper sauce

ANGUS RIB OF BEEF, €100
(approx. 1,1 kg)
Brie de Meaux sauce
smoked pepper sauce and chimichurri sauce

ROAST MARROWBONE,..... + €12
fleur de sel and smoked pepper

CHICAGO MIX GRILL ... €69
2 kings pawns, 2 smoked pork ribs, half spring chicken and 1 chef's choice of cut of beef
chimichurri, barbecue and smoked pepper sauces

Accompanied by two side of your choice
Weights shown are approximate before cooking and may vary by 5%



SIDE OF YOUR CHOICE: Fries or Pan-fried mushrooms in parsley and garlic or Pan-fried mixed vegetables or Basmati rice

- FRIES**, smoked cheddar sauce with bacon and crispy fried onions €8
- CRUSHED POTATOES**, Flavoured with truffle €8

BLOODY
Just flashed on the grill

RARE
Well-seared, red inside

MEDIUM
Meat pink inside, juicy on the outside

WELL DONE
Completely cooked all the way through

DESSERTS

- VANILLA CREAM DESSERT**, €12
praline centre and almond-hazelnut wafer
- CHOCOLATE FUDGE CAKE¹** €15
Chocolate cake with crème anglaise
- THE RAINBOW COUPE ORIGINAL** €15
Is a Chicago classic dating back to 1926, a medley of scoops of strawberry, chocolate, vanilla, pistachio and orange sherbet ice cream smothered in chocolate sauce and whipped cream
- CHEESECAKE¹**..... €15
salted caramel sauce and red berry coulis

- CRISPY PUFF PASTRY** €14
Praline mascarpone whipped cream, caramelised pecan nuts
- COFFEE AND MINI DESSERTS**..... €13
Hot drink, vanilla ice cream choux, chocolate fondant, and praline cream tartlet
- PINEAPPLE CARPACCIO¹ WITH SEASONAL FRUIT** **VEGAN** €12
and sweet spicy syrup
- JUMBO PROFITEROLE**, €15
vanilla ice cream, whipped cream, hot chocolate sauce



**CELEBRATE YOUR BIRTHDAY WITH US
DON'T FORGET TO ORDER YOUR BIRTHDAY DESSERT BEFORE YOUR MEAL!**

**DESSERT FOR UP TO
2 PEOPLE**..... €25
6 PEOPLE €45

Meal Plans

JAZZ Menu

STARTER AND MAIN COURSE €42
(drink not included)

CHICAGO Menu

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT €50
(drink not included)

STARTERS

- ANGUS BEEF CARPACCIO¹**
with pesto, parmigiano reggiano shavings, rocket leaves, breadstick and balsamic cream
- STEAKHOUSE CAESAR SALAD**
Romaine lettuce, Caesar dressing, crispy chicken fillets, garlic croutons and parmigiano reggiano shavings

PARMENTIER LEEK SOUP **Veggie**
smoked-flavoured potato mousse with aromatic oil

MAIN COURSES

- ANGUS CHICK FLAP** (approx. 190g),
smoked pepper sauce and fries
- PRESERVED LEMON AND HONEY ROASTED SPRING CHICKEN**,
chimichurri sauce served with one choice of side
- SALMON PENNE** in a creamy parmigiano reggiano sauce

SMOKED PORK RIBS,
smoked barbecue sauce and fries

DESSERTS

- VANILLA CREAM DESSERT**,
praline centre and almond-hazelnut wafer
- PINEAPPLE CARPACCIO¹ WITH SEASONAL FRUIT**, **VEGAN**
and sweet spicy syrup
- CHOCOLATE FUDGE CAKE¹**
chocolate cake with crème anglaise

KIDS Menu

Meal Plans

STARTER, MAIN COURSE, DESSERT AND DRINK €25
For children ages 3 to 11

KID LOLLIPOP tomato tartare and popcorn

WARM PUFF PASTRY WITH HAM AND EMMENTAL CHEESE
PARMENTIER LEEK AND POTATO SOUP **Veggie**

- CHEESEBURGER STEAKHOUSE** Hamburger, melted cheese and cocktail sauce and fries
- BAKED SALMON**, crushed tomatoes and basmati rice
- CRISPY CHICKEN STRIPS COATED IN CORNFLAKES** cocktail sauce and fries
- PENNE IN A TOMATO AND BASIL SAUCE** **Veggie**

EXOTIC FRUIT SALAD **VEGAN**
2 SCOOPS OF ICE CREAM WITH SPECULOOS CRUMBLE
vanilla, strawberry or chocolate

CHOCOLATE BROWNIE¹, caramel sauce and whipped cream

VITTEL® 33 cl OR ORANGE OR APPLE JUICE 25 cl OR MILK 20 cl
other cold drink 25cl on request and replacing the product offered

Disney Check Menu

PARMENTIER LEEK AND POTATO SOUP **Veggie**

PENNE IN A TOMATO AND BASIL SAUCE **Veggie**

EXOTIC FRUIT SALAD **VEGAN**

VITTEL® 33cl

DRINKS

- | | | |
|-------------------------------|------|-------|
| Coca-Cola ORIGINAL, | 50cl | 100cl |
| Coca-Cola NO SUGAR, | | |
| Coca-Cola Cherry 33 cl | €5,5 | €4,5 |
| Fanta Orange, Sprite 25 cl | €5,5 | €4,8 |
| FuzeTea Peach Black Tea 25 cl | €5,5 | |
| Perrier® 33 cl | €4,3 | |

WHITE WINES

- | | | |
|--|--------|------|
| AOP Sancerre - Château de Sancerre - Sauvignon blanc | 37,5cl | 75cl |
| AOC Chablis - La Pierrelée - La Chablisienne | €27 | €49 |
| | €23 | €43 |

ROSÉ WINE

- | | | |
|--|------|------|
| AOP Côtes de Provence - Minuty - Prestige rosé | 50cl | 75cl |
| | €25 | €36 |

RED WINES

- | | | |
|--|--------|------|
| AOC Bordeaux - Agneau Rouge - Baron Philippe de Rothschild | 37,5cl | 75cl |
| AOC Côtes du Rhône - Esprit - Brotte | €23 | €32 |
| | | €32 |
| | | €32 |

¹defrosted product - Tax included - Drinking water available

This menu (without substitution) contains at least 2 portions of fruits and vegetables and is low in saturated fats.

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