

+4€

Le steak
se double
comme par magie
The steak doubles
as if by magic

Menu

avec Boisson fraîche 33 cl ou Eau minérale 50 cl
with a Cold drink 33 cl or Mineral water 50 cl

30€



Burger Spectral

Steak haché de bœuf, tranche de brie, sauce au brie, pickles de chou et concombre, roquette et bun noir. Servi avec frites ondulées ou salade fraîcheur



ou Spécialité Funeste

Aiguillettes de poulet croustillantes, sauce noire au cheddar et sauce sweet chilli. Servi avec frites ondulées ou salade fraîcheur



ou Roulé Hanté

Effiloché de porc aux oignons confits, sauce noire au cheddar, pico de gallo, pickles de maïs et ketchup fumé. Servi avec frites ondulées ou salade fraîcheur

Spectral Burger

Beef, a slice of Brie cheese, Brie cheese sauce, pickled cabbage and cucumber, rocket and a black bun. Served with crinkle-cut fries or a side salad

or Grim Delight

Crispy chicken strips, black cheddar sauce and sweet chilli sauce. Served with crinkle-cut fries or a side salad

or Haunted Hog Roll

Pulled pork with caramelised onions, black cheddar sauce, pico de gallo, pickled sweetcorn and smoky ketchup. Served with crinkle-cut fries or a side salad



Gâteau des Tristes Noces¹

Génoise, mousses à la fraise et à la vanille, glaçage au fromage frais et au beurre



ou L'Apparition Glacée

Glace parfum cassis, brisures de biscuit cacaotés et nappage aux myrtilles



ou Douceur des Noces Sombres

Fruits rouges, grenade et raisin, coulis, écume citron vert-menthe

or Scary Berry Bowl

Mixed berries, pomegranate and grape, coulis, lime and mint foam



ou Le Chant Craquant de la Crypte

Chou craquelin noir, ganache montée au sésame noir et confit de passion

or Singing Cream

Black craquelin choux, whipped black sesame ganache and passion fruit confit

+2€

Happily Never After Cake¹

Sponge cake, strawberry and vanilla mousses, cream cheese and butter icing

or Cold Soul Sundae

Blackcurrant-flavoured ice cream, cocoa biscuit pieces and blueberry topping



Menu **VEGAN**

Jardin Nuptial

Falafels, haricots, pois cassés, lentilles, riz noir vénéré, sauce au tofu soyeux et pico de gallo

avec Compote du Jardin Hanté

Compotée de myrtilles, crémeux de patates douces violettes et coco, riz soufflé au beurre de cacao et amandes, graines de courges caramélisées

Love at First Fright

Falafels, beans, split peas, lentils, Venere black rice, silken tofu sauce and pico de gallo

with Haunted Garden Compote

Blueberry compote, purple sweet potato and coconut cream, puffed rice with cocoa butter and almonds, and caramelised pumpkin seeds

Offre valable de 15h à 17h30
Available from 3pm to 5:30pm

Pause gourmande 12€ Sweat Break

Dessert avec boisson fraîche 33 cl ou chaude
Dessert with a cold drink 33 cl or a hot drink

+3€

Remplacez
votre boisson
par un cocktail
Swap your drink
for a cocktail



Menu Enfant

Pour enfants âgés de 3 à 11 ans

Burger le Facétieux

Steak haché de bœuf, Doritos®, emmental, ketchup fumé et bun violet

ou Repas des Petits Esprits

Aiguillettes de poulet croustillantes, sauce noire au cheddar et ketchup fumé

Frites ondulées ou Tomates cerise

Petite Âme Givrée

Glace parfum cassis, brisures de biscuit cacaoté et nappage aux myrtilles

ou L'Heure du Délice¹

Éclair fourrage goût cacao

ou Yaourt à boire sucré aromatisé

ou Pom'Potes® Bio Pomme (sans sucres ajoutés)

Juicy Water (pomme-fraise) 20 cl

ou lait 20 cl ou Vittel® 33 cl

Autre boisson fraîche 25 cl sur demande et en remplacement du produit proposé



Kids' Menu

16€

For children ages 3 to 11

The Playful Spoon Burger

Beef, Doritos®, Emmental, smoky ketchup and a purple bun

or Lil' Spoons' Supper

Crispy chicken strips, black cheddar sauce, and smoked ketchup

Crinkle-cut fries or Cherry tomatoes

Cold Feet Sundae

Blackcurrant-flavoured ice cream, cocoa biscuit pieces and blueberry topping

or Time for a Treat¹

Cocoa-flavoured filled éclair

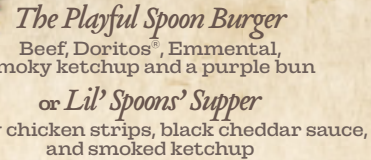
or Flavoured sweet drinking yoghurt

or Pom'Potes® organic apple puree (no added sugar)

Juicy Water (apple-strawberry) 20 cl

or milk 20 cl or Vittel® 33 cl

Other cold drink 25 cl may replace similar item on request



Le Souffle du Fantôme

The Ghost's Breath..... 21 cl 9,5€

Sur une base saveur mojito, Perrier®, guimauve et opaline noire

Mojito-flavoured base, Perrier®, marshmallow and black sugar opaline



Le Frisson Mélancolique

The Melancholic Mojito..... 21 cl 12,5€

Sur une base saveur mojito, Perrier®, rhum blanc Trois Rivières, espuma sirop saveur fleur de cerisier et filaments de poivrons rouges

Mojito-flavoured base, Perrier®, Trois Rivières white rum, cherry blossom-flavoured syrup espuma and red pepper strands



Esprit Ténébreux / Groom of Gloom..... 21 cl 9,5€

Sur une base hibiscus-fraise-rose, Perrier®, guimauve et opaline noire

Hibiscus, strawberry and rose-flavoured base, Perrier®, marshmallow and black sugar opaline



Les Noces Macabres

The Macabre Wedding..... 21 cl 12€

Sur une base hibiscus-fraise-rose, Perrier®, gin Gordon's London Dry, espuma sirop saveur fleur de cerisier et filaments de poivrons rouges

Hibiscus, strawberry and rose-flavoured base, Perrier®, Gordon's London Dry Gin, cherry blossom-flavoured

Vins au verre / Glass of wine

Blanc / White

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

Rosé

IGP Pays d'Oc - Gris Blanc..... 6,5€

Rouge / Red

IGP Pays d'Oc - Naturalys - Gérard Bertrand - Merlot - Bio..... 6,5€



25 cl 4,3€



50 cl 3,8€



50 cl 4€

Bières / Beers

Pression / Draught

25 cl

50 cl

1664® Premium..... 5,5€ 8,5€

Bouteille / Bottled

33 cl

Gallia nouveau Western

West coast IPA..... 7€

Bud®..... 7,5€



Bière à la myrtille..... 8€
Blueberry beer

Café Hurlant

Screaming Coffee

21 cl 9,5€

Espresso Lavazza, lait, sirop saveur ube, crème fouettée, sauce chocolat, crispy framboise et biscuit

Lavazza espresso, milk, ube-flavoured syrup, whipped cream, crispy raspberry pieces, biscuit and chocolate sauce



Boissons chaudes

Hot drinks

LAVAZZA

Espresso 100% Arabica 3,5€

Café 100% Arabica / Coffee 3,8€

Double Espresso 100% Arabica 4€

Café au lait / Coffee with milk..... 4,2€

Cappuccino..... 4,2€

Chocolat chaud / Hot chocolate..... 4,4€

Lait demi-écrémé 20 cl..... 3,5€

Semi-skimmed milk

Thé, infusion / Tea, herbal tea 3,8€

Prix nets

Tax included

(1) produit décongelé / defrosted product

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