

















INFORMATIONS DESTINEES AUX PERSONNES ALLERGIQUES

Réalisé à partir des matières premières intentionnellement mises en œuvre dans nos recettes.

Certains allergènes majeurs étant manipulés dans l'établissement, nous ne pouvons pas garantir l'absence de traces dans l'ensemble de nos préparations.

Ce que nous vous proposons....	 1	 2	 3	 4	 5	 6	 7	 8	 9	 10	 11	 12	 13	 14
CROQUE MONSIEUR	X		X			X	X						X	
HOUMOUS	X										X		X	
FALAFEL	X													
FOCCACIA	X												X	
OS A MOELLE							X							
SALADE HARICOTS														
TERRINE DE CAMPAGNE			X											
VIANDE DU CHEF														
MOULES DE BOUCHOTS														X
WELSH	X						X			X				
TAGLIATA AU BOEUF							X	X						
CUISSE DE POULET					X					X				
SALADE HALLOUMI					X		X							

1 : Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales
2 : Crustacés et produits à base de crustacés.
3 : Œufs et produits à base d'œufs.
4 : Poissons et produits à base de poissons

5 : Arachides et produits à base d'arachides.
6 : Soja et produits à base de soja
7 : Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8 : Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland) et produits à base de ces fruits.
9 : Céleri et produits à base de céleri.















10 : Moutarde et produits à base de moutarde.
11 : Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12 : Anhydride sulfureux et sulfites (concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L)
13 : Lupin et produits à base de lupin.
14 : Mollusques et produits à base de mollusques.



INFORMATIONS DESTINEES AUX PERSONNES ALLERGIQUES

Réalisé à partir des matières premières intentionnellement mises en œuvre dans nos recettes.

Certains allergènes majeurs étant manipulés dans l'établissement, nous ne pouvons pas garantir l'absence de traces dans l'ensemble de nos préparations.

Ce que nous vous proposons....	 1	 2	 3	 4	 5	 6	 7	 8	 9	 10	 11	 12	 13	 14
GRATIN DE PATES	X						X	X					X	
DOS DE MAIGRE				X			X							X
POISSON GRILLE				X			X							
ONGLET DE BOEUF			X							X				
MOUSSE AU CHOCOLAT			X											
PRUNES	X		X				X							
PAVLOVA			X				X							
FRAISES MELBA	X		X				X							
CARPACCIO D'ANANAS			X				X							
MENU ENFANT :														
JAMBON / POULET / VIANDE DU CHEF														
GLACE			X			X	X							
MOUSSE CHOCOLAT			X										X	

1 : Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales
2 : Crustacés et produits à base de crustacés.
3 : Œufs et produits à base d'œufs.
4 : Poissons et produits à base de poissons

5 : Arachides et produits à base d'arachides.
6 : Soja et produits à base de soja
7 : Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8 : Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland) et produits à base de ces fruits.
9 : Céleri et produits à base de céleri.

10 : Moutarde et produits à base de moutarde.
11 : Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12 : Anhydride sulfureux et sulfites (concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L)
13 : Lupin et produits à base de lupin.
14 : Mollusques et produits à base de mollusques.