



11 Mars 2018

INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES



Gluten

Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales

Baba au vieux rhum Haïtien

César au poulet

Confit de canard rôti, frites et salade

Crème caramel façon bistro

Entrecôte d'Argentine à la plancha 300gr~ beurre persillé

Épaule d'agneau de Lozère confite

Filet de haddock aux lentilles

Foie gras de canard maison, pain grillé

Fusilli tomate basilic

Grande planche de charcuteries beurre et cornichons

Grande planche de fromages, salade Camembert au lait cru, St-Nectaire et Cantal

Île flottante, crème anglaise

La "classique" bavette à l'échalote

Lentilles tièdes du Puy, œuf poché

Pavé de saumon vapeur Légumes de saison

Planche mixte charcuteries et fromages

Planchette de fromage au choix Camembert au lait cru ou Cantal ou St-Nectaire

Planchette de saucisson beurre et cornichons

Poulet rôti et son jus de cuisson

Profiteroles maison au chocolat

Radis, beurre, fleur de sel et pain grillé

Ratatouille froide, œuf poché Entrée 12.0 / Plat

Ravioles du Royans crémees

Ravioli au speck, sauce tomate

Salade de mâche, betterave et chèvre frais en Entrée 10.0 / en Plat 17.0

Salade Nordique Au saumon fumé

Saumon fumé Beurre et pain grillé

Sélection de fromages

Sélection de trois fromages Petite 12.5 / grande 19

Tarama maison , pain grillé

Tarte du jour 8.8 à 10.0

Terrine de campagne maison

Terrine maison, cornichons



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

Duo d'anchois de Collioure à l'huile d'olives

Filet de haddock aux lentilles

Pavé de saumon vapeur Légumes de saison

Pavé de thon à la plancha, servi rosé

Salade Nordique Au saumon fumé

Saumon fumé Beurre et pain grillé

Tarama maison , pain grillé

Tartare de saumon Légumes croquants

Tartare de thon Légumes croquants

Tartare de tomate aux queues d'écrevisses



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Baba au vieux rhum Haïtien

César au poulet

Crème caramel façon bistro

Entrecôte d'Argentine à la plancha 300gr~ beurre persillé

Filet de haddock aux lentilles

Fusilli tomate basilic

Île flottante, crème anglaise

Lentilles tièdes du Puy, œuf poché

Poireaux mimosa

Pot de crème au chocolat

Profiteroles maison au chocolat

Ratatouille froide, œuf poché Entrée 12.0 / Plat

Ravioles du Royans crémees

Ravioli au speck, sauce tomate

Salade Nordique Au saumon fumé

Tartare de tomate aux queues d'écrevisses

Tarte du jour 8.8 à 10.0

Terrine de campagne maison

Terrine maison, cornichons

Œufs mayonnaise traditionnels



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Duo d'anchois de Collioure à l'huile d'olives

Filet de haddock aux lentilles

Pavé de saumon vapeur Légumes de saison

Pavé de thon à la plancha, servi rosé

Salade Nordique Au saumon fumé

Saumon fumé Beurre et pain grillé

Tarama maison , pain grillé

Tartare de saumon Légumes croquants

Tartare de thon Légumes croquants

Tartare de tomate aux queues d'écrevisses



Arachides

Arachides et produits à base d'arachides

Burrata des Pouilles

César au poulet

Confit de canard rôti, frites et salade

Duo d'anchois de Collioure à l'huile d'olives

Entrecôte d'Argentine à la plancha 300gr~ beurre persillé

Filet de haddock aux lentilles

Fusilli tomate basilic

Grande planche de fromages, salade Camembert au lait cru, St-Nectaire et Cantal

La "classique" bavette à l'échalote

Larzac au chèvre chaud

Lentilles tièdes du Puy, œuf poché

Pavé de saumon vapeur Légumes de saison

Pavé de thon à la plancha, servi rosé

Planche mixte charcuteries et fromages

Planchette de fromage au choix Camembert au lait cru ou Cantal ou St-Nectaire

Poireaux mimosa

Poulet rôti et son jus de cuisson

Radis, beurre, fleur de sel et pain grillé

Ratatouille froide, œuf poché Entrée 12.0 / Plat

Ravioles du Royans crémees

Ravioli au speck, sauce tomate

Riz au lait, mendiant et caramel

Salade de mâche, betterave et chèvre frais en Entrée 10.0 / en Plat 17.0

Salade Nordique Au saumon fumé

Salade Vegan, tous les légumes en salade

Sélection de fromages

Sélection de trois fromages Petite 12.5 / grande 19

Steak aller-retour aux herbes, servi bleu

Tarama maison , pain grillé

Tartare de bœuf à notre façon

Tartare de thon Légumes croquants

Tartare de tomate aux queues d'écrevisses

Tarte du jour 8.8 à 10.0

Terrine maison, cornichons

Œufs mayonnaise traditionnels



Soja

Soja et produits à base de soja

Burrata des Pouilles

César au poulet

Confit de canard rôti, frites et salade

Duo d'anchois de Collioure à l'huile d'olives

Entrecôte d'Argentine à la plancha 300gr~ beurre persillé

Filet de haddock aux lentilles

Fusilli tomate basilic

Grande planche de fromages, salade Camembert au lait cru, St-Nectaire et Cantal

La "classique" bavette à l'échalote

Larzac au chèvre chaud

Lentilles tièdes du Puy, œuf poché

Pavé de saumon vapeur Légumes de saison

Pavé de thon à la plancha, servi rosé

Planche mixte charcuteries et fromages

Planchette de fromage au choix Camembert au lait cru ou Cantal ou St-Nectaire

Poireaux mimosa

Poulet rôti et son jus de cuisson

Radis, beurre, fleur de sel et pain grillé

Ratatouille froide, œuf poché Entrée 12.0 / Plat

Ravioles du Royans crémees

Ravioli au speck, sauce tomate

Salade de mâche, betterave et chèvre frais en Entrée 10.0 / en Plat 17.0

Salade Nordique Au saumon fumé

Salade Vegan, tous les légumes en salade

Sélection de fromages

Sélection de trois fromages Petite 12.5 / grande 19

Steak aller-retour aux herbes, servi bleu

Tarama maison , pain grillé

Tartare de bœuf à notre façon

Tartare de saumon Légumes croquants

Tartare de thon Légumes croquants

Tartare de tomate aux queues d'écrevisses

Tarte du jour 8.8 à 10.0

Œufs mayonnaise traditionnels



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

Baba au vieux rhum Haïtien

Burrata des Pouilles

César au poulet

Confit de canard rôti, frites et salade

Crème caramel façon bistro

Entrecôte d'Argentine à la plancha 300gr~ beurre persillé

Filet de haddock aux lentilles

Grande planche de charcuteries beurre et cornichons

Grande planche de fromages, salade Camembert au lait cru, St-Nectaire et Cantal

Île flottante, crème anglaise

La "classique" bavette à l'échalote

Larzac au chèvre chaud

Planche mixte charcuteries et fromages

Planchette de fromage au choix Camembert au lait cru ou Cantal ou St-Nectaire

Planchette de saucisson beurre et cornichons

Pot de crème au chocolat

Poulet rôti et son jus de cuisson

Profiteroles maison au chocolat

Radis, beurre, fleur de sel et pain grillé

Ravioles du Royans crémees

Ravioli au speck, sauce tomate

Riz au lait, mendiant et caramel

Salade de mâche, betterave et chèvre frais en Entrée 10.0 / en Plat 17.0

Salade Nordique Au saumon fumé

Saumon fumé Beurre et pain grillé

Sélection de fromages

Sélection de trois fromages Petite 12.5 / grande 19

Six gros escargots de Bourgogne faits Maison

Tarama maison , pain grillé

Tarte du jour 8.8 à 10.0

Terrine de campagne maison

Terrine maison, cornichons



Fruits à coques

Fruits à coques : amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, de pécan, de macadamia, du Brésil, du Queensland et produits à base de ces fruits

- Baba au vieux rhum Haïtien
- Burrata des Pouilles
- César au poulet
- Confit de canard rôti, frites et salade
- Duo d'anchois de Collioure à l'huile d'olives
- Entrecôte d'Argentine à la plancha 300gr~ beurre persillé
- Filet de haddock aux lentilles
- Fusilli tomate basilic
- Grande planche de fromages, salade Camembert au lait cru, St-Nectaire et Cantal
- Île flottante, crème anglaise
- La "classique" bavette à l'échalote
- Larzac au chèvre chaud
- Lentilles tièdes du Puy, œuf poché
- Pavé de saumon vapeur Légumes de saison
- Pavé de thon à la plancha, servi rosé
- Planche mixte charcuteries et fromages
- Planchette de fromage au choix Camembert au lait cru ou Cantal ou St-Nectaire
- Pot de crème au chocolat
- Poulet rôti et son jus de cuisson
- Profiteroles maison au chocolat
- Radis, beurre, fleur de sel et pain grillé
- Ratatouille froide, œuf poché Entrée 12.0 / Plat
- Ravioles du Royans crémees
- Ravioli au speck, sauce tomate
- Riz au lait, mendiant et caramel
- Salade de mâche, betterave et chèvre frais en Entrée 10.0 / en Plat 17.0
- Salade Nordique Au saumon fumé
- Saumon fumé Beurre et pain grillé
- Sélection de fromages
- Sélection de trois fromages Petite 12.5 / grande 19
- Steak aller-retour aux herbes, servi bleu
- Tarama maison , pain grillé
- Tartare de bœuf à notre façon
- Tartare de saumon Légumes croquants
- Tartare de thon Légumes croquants
- Tartare de tomate aux queues d'écrevisses
- Tarte du jour 8.8 à 10.0
- Terrine de campagne maison
- Terrine maison, cornichons
- Œufs mayonnaise traditionnels



Céleri

Céleri et produits à base de céleri
Duo d'anchois de Collioure à l'huile d'olives
Fusilli tomate basilic
Ratatouille froide, œuf poché Entrée 12.0 / Plat
Ravioli au speck, sauce tomate
Salade Nordique Au saumon fumé
Salade Vegan, tous les légumes en salade
Tartare de tomate aux queues d'écrevisses
Terrine de campagne maison



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde
Burrata des Pouilles
César au poulet
Confit de canard rôti, frites et salade
Grande planche de fromages, salade Camembert au lait cru, St-Nectaire et Cantal
Larzac au chèvre chaud
Pavé de saumon vapeur Légumes de saison
Planche mixte charcuteries et fromages
Planchette de fromage au choix Camembert au lait cru ou Cantal ou St-Nectaire
Poireaux mimosa
Radis, beurre, fleur de sel et pain grillé
Ravioli au speck, sauce tomate
Salade de mâche, betterave et chèvre frais en Entrée 10.0 / en Plat 17.0
Salade Nordique Au saumon fumé
Salade Vegan, tous les légumes en salade
Sélection de fromages
Sélection de trois fromages Petite 12.5 / grande 19
Tartare de saumon Légumes croquants
Tartare de tomate aux queues d'écrevisses
Œufs mayonnaise traditionnels



Sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Burrata des Pouilles

César au poulet

Confit de canard rôti, frites et salade

Duo d'anchois de Collioure à l'huile d'olives

Filet de haddock aux lentilles

Fusilli tomate basilic

Grande planche de fromages, salade Camembert au lait cru, St-Nectaire et Cantal

La "classique" bavette à l'échalote

Larzac au chèvre chaud

Lentilles tièdes du Puy, œuf poché

Pavé de saumon vapeur Légumes de saison

Planche mixte charcuteries et fromages

Planchette de fromage au choix Camembert au lait cru ou Cantal ou St-Nectaire

Poireaux mimosa

Poulet rôti et son jus de cuisson

Radis, beurre, fleur de sel et pain grillé

Ratatouille froide, œuf poché Entrée 12.0 / Plat

Ravioles du Royans crémees

Ravioli au speck, sauce tomate

Salade de mâche, betterave et chèvre frais en Entrée 10.0 / en Plat 17.0

Salade Nordique Au saumon fumé

Salade Vegan, tous les légumes en salade

Sélection de fromages

Sélection de trois fromages Petite 12.5 / grande 19

Steak aller-retour aux herbes, servi bleu

Tarama maison , pain grillé

Tartare de bœuf à notre façon

Tartare de saumon Légumes croquants

Tartare de thon Légumes croquants

Tartare de tomate aux queues d'écrevisses

Tarte du jour 8.8 à 10.0

Terrine de campagne maison

Terrine maison, cornichons

Œufs mayonnaise traditionnels



Sulfites

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2 total)

- Bandol aoc Domaine Dupuy de Lôme
- Beaune aoc "en lullune" Gènot-Boulangier (Chardonnay)
 - Bordeaux aoc
 - Bourgogne Aligoté aoc Bouzeron Domaine Bonnet
 - Bourgogne Hautes Côtes de Nuits aoc (Pinot Noir)
 - Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits aoc (Chardonnay)
 - Bourgogne Pinot noir aoc Gènot-Boulangier
 - Coteaux Varois en Provence aoc Bastide de Blacailoux
 - Côtes du Rhône-villages aoc Coste-Clavelle (Grenache, Syrah)
 - Crozes Hermitage aoc Domaine de la Ville Rouge (Syrah)
 - Gevrey Chambertin aoc "Vieilles vignes" Marc & Alexandrine Roy (Pinot noir)
 - Graves aoc Château Peyrat
 - IGP Pays d'Oc Jean-Luc Terrier (Chardonnay)
 - Lalande de Pomerol aoc Château La Croix Saint André
 - Lentilles tièdes du Puy, œuf poché
 - Mercurey aoc Michel Juillot (Pinot noir)
 - Meursault aoc "les Meix Chavaux" Gènot-Boulangier (Chardonnay)
 - Monbazillac aoc Château Cadière (Liquoreux)
 - Morgon aoc Vieilles Vignes, Thevenet (Gamay)
 - Planchette de saucisson de l'Ardèche
 - Poireaux mimosa
 - Pommard aoc "Vieilles vignes" Gènot Boulangier (Pinot noir)
 - Pouilly Fumé aoc Blondelet (Sauvignon)
 - Pouilly Fumé aoc de Ladoucette (Sauvignon)
 - Pouilly-Fuissé aoc Pierre Desroches (Chardonnay)
 - Quincy aoc Domaine Jacques Rouzé (Sauvignon)
 - Radis, beurre, fleur de sel et pain grillé
 - Ravioles du Royans crémeées
 - Rosé du mois
 - Saint Veran aoc Pierre Desroches (Chardonnay)
 - Saint-Amour aoc Bataillard (Gamay)
 - Saint-Julien aoc Connétable de Talbot
 - Saumon fumé Beurre et pain grillé
 - Tarama maison , pain grillé
 - Terrine de campagne maison
 - Œufs mayonnaise traditionnels



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

Duo d'anchois de Collioure à l'huile d'olives

Filet de haddock aux lentilles

Pavé de saumon vapeur Légumes de saison

Pavé de thon à la plancha, servi rosé

Salade Nordique Au saumon fumé

Saumon fumé Beurre et pain grillé

Six gros escargots de Bourgogne faits Maison

Tarama maison , pain grillé

Tartare de saumon Légumes croquants

Tartare de thon Légumes croquants