



25 Juillet 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)

- BEAUNE aoc "En Lulunne" Domaine Génot-Boulanger
- Beaune aoc "en lulunne" Gènot-Boulanger (Chardonnay)
- Bordeaux aoc
- Bourgogne Aligoté aoc Bouzeron Domaine Bonnet
- Bourgogne Chardonnay aoc Vieilles Vignes domaine Tripoz
- Bourgogne Hautes Côtes de Nuits aoc (Pinot Noir)
- Bourgogne Pinot noir aoc Gènot-Boulanger
- CHAMBOLLE-MUSIGNY aoc Domaine Gènot-Boulanger
- CONDRIEU aoc Pierre Gaillard
- CORNAS aoc "Cuvée Jana" Johann Michel
- CORTON CHARLEMAGNE Grand cru aoc M. Juillot
- CÔTE RÔTIE aoc Brune et Blonde E.Guigal
- Côtes de Provence aoc Domaine St Andrieu
- Côtes du Rhône-villages aoc Coste-Clavelle (Grenache, Syrah)
- Crozes Hermitage aoc Domaine de la Ville Rouge (Syrah)
- ECHEZEAUX GRAND CRU aoc "En Orveaux" D. de Beaufort
- GEVREY CHAMBERTIN aoc "Vieilles Vignes" Marc & Alexandrine ROY
- 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
- MADIRAN aoc "Château Montus"
- MARGAUX aoc "Chateau Rauzan Gassies" Second Cru Classé
- MERCUREY 1er cru aoc "Clos des Barraults" L. Juillot
- MERCUREY 1er cru aoc "Les champs Martin" L.Juillot
- Mercurey aoc Michel Juillot (Pinot noir)
- MEURSAULT aoc "Les Meix Chavaux" Domaine Génot-Boulanger
- Meursault aoc "les Meix Chavaux" Gènot-Boulanger (Chardonnay)
- Monbazillac aoc Château Cadière (Liquoreux)
- Morgon aoc Vieilles Vignes, Thevenet (Gamay)
- NUIITS SAINT GEORGES aoc "Vieilles Vignes" F. Magnien
- PAUILLAC aoc "Château Croizet Bages" Grand Cru Classé
- Planchette de saucisson de l'Ardèche
- Poireaux mimosa
- POMMARD aoc "Vieilles vignes" Domaine Génot-Boulanger
- Pommard aoc "Vieilles vignes" Gènot Boulanger (Pinot noir)
- Pouilly Fumé aoc Blondelet (Sauvignon)
- Pouilly Fumé aoc de Ladoucette(Sauvignon)
- POUILLY FUMÉ aoc de Ladoucette
- Pouilly-Fuissé aoc Pierre Desroches (Chardonnay)
- Quincy aoc Domaine Jacques Rouzé (Sauvignon)
- Radis, beurre, fleur de sel et pain grillé
- Ravioles du Royans crémees
- Rosé du mois
- SAINT ESTÈPHE aoc "Château de Pez"
- SAINT JULIEN aoc Connétable de Talbot
- 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
- VIRÉ CLESSÉ aoc Domaine de la Bongran
- VOSNE ROMANÉE 1er cru aoc "La Croix Rameau"  
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