



19 Septembre 2017

**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

- Burger Deauvillais au Comté Bœuf, confit d'oignons, pommes frites et salade verte
Cabillaud cuit sous le grill Risotto de boulghour et fine ratatouille
203 kcal - complet et protéine
Camembert de Normandie Salade verte
Carré d'agneau rôti au foin Haricots coco cuisinés à la tomate, carottes & poireaux
Caviar Fouquet's (15g) Oeuf mimosa & crème fraîche
Caviar Fouquet's (30g) Caviar Fouquet's & ses condiments
Cocotte de coquillettes, Jambon blanc au torchon & truffe
Crème de morilles, oeuf poché & croutons Asperges vertes cuites & crues
Duo ibérique Jambon Ibérique & Chorizo, pan con tomate, légumes grillés & Parmesan
Éclair au Nutella fraises Tagada & crocodiles à grignoter
Entrecôte (300g) sélection race Normande Pommes de terre grenaille, sauce poivre
Filet de Boeuf Wagyu rôti façon Rossini Pommes de terre grenaille & truffe
Freakshake au chocolat Sucette chocolat, chantilly, copeaux de brownies
Fromages Normands Pont l'Évêque, Livarot, Coeur de Neufchâtel, Camembert, salade verte
Confitures thé Earl Grey & tomates-piment d'Espelette
Glaces et sorbets par le Maître glacier Geronimi (2 boules)
Glaces : vanille, chocolat, café, barbe à papa, caramel beurre salé, pistache
Sorbets : fraise, framboise, fruit de la passion, noix de coco, citron
Le Mont Blanc "Le Normandy" Pistache & framboises
Linguine végétarienne aux tomates Basilic & copeaux de Parmesan
Poke Bowl de thon & Céviche de gambas
Avocat, sésame complet, wakamé,
quinoa rouge, oignons & soja
Tartare de boeuf à la truffe Condiments, pommes de terre grenaille et salade verte
Tartare de boeuf au couteau Condiments, pommes de terre grenaille et salade verte
Tarte au citron Yuzu Meringue à l'Italienne & râpé de citron vert
Tarte aux fraises Coeur de menthe & granité au citron
96 kcal - léger et riche en vitamine C
Thé ou café gourmand Tarte citron, macaron caramel, sucette chocolat noir, brownie
Tomates de nos jardins Sorbet basilic, huile d'olives & fleur de sel
Véritable crème caramel "Belle Époque" Et ses langues de chat



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

Cabillaud cuit sous le grill Risotto de boulgour et fine ratatouille
203 kcal - complet et protéine

Caviar Fouquet's (15g) Oeuf mimosa & crème fraîche

Caviar Fouquet's (30g) Caviar Fouquet's & ses condiments

Cocotte de calamars Confit de poivrons & riz Camarguais

Dos de turbot braisé au beurre d'Isigny Sainte Mère Risotto de quinoa et graines de Kasha

Homard rôti au fenouil (env. 500 g) Ecrasé de pommes de terre & pistil de safran

Langoustines Royales rôties à l'huile d'olives BIO Pommes de terre écrasées au safran, sauce vin blanc

Poke Bowl de thon Avocat, sésame complet, wakamé, quinoa rouge bio, oignons et soja

Tomates de nos jardins Sorbet basilic, huile d'olives & fleur de sel

Vitello Tonnato Fines tranches de veau, thon, câpres & anchois



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Burger Deauvillais au Comté Bœuf, confit d'oignons, pommes frites et salade verte

Cabillaud cuit sous le grill Risotto de boulgour et fine ratatouille
203 kcal - complet et protéine

Caviar Fouquet's (15g) Oeuf mimosa & crème fraîche

Caviar Fouquet's (30g) Caviar Fouquet's & ses condiments

Cocotte de coquillettes, Jambon blanc au torchon & truffe

Côte de bœuf à la fleur de sel (env. 800g) Os à moelle, jus de cuisson & pommes grenailles

Crème de morilles, oeuf poché & croutons Asperges vertes cuites & crues

Dos de turbot braisé au beurre d'Isigny Sainte Mère Risotto de quinoa et graines de Kasha

Éclair au Nutella fraises Tagada & crocodiles à grignoter

Entrecôte (300g) sélection race Normande Pommes de terre grenaille, sauce poivre

Freakshake au chocolat Sucette chocolat, chantilly, copeaux de brownies

Glaces et sorbets par le Maître glacier Geronimi (2 boules)

Glaces : vanille, chocolat, café, barbe à papa, caramel beurre salé, pistache

Sorbets : fraise, framboise, fruit de la passion, noix de coco, citron

Homard rôti au fenouil (env. 500 g) Ecrasé de pommes de terre & pistil de safran

Langoustines Royales rôties à l'huile d'olives BIO Pommes de terre écrasées au safran, sauce vin blanc

Le Mont Blanc "Le Normandy" Pistache & framboises

Linguine végétarienne aux tomates Basilic & copeaux de Parmesan

Poke Bowl de thon & Céviche de gambas

Avocat, sésame complet, wakamé,
quinoa rouge, oignons & soja

Tartare de boeuf à la truffe Condiments, pommes de terre grenaille et salade verte

Tartare de boeuf au couteau Condiments, pommes de terre grenaille et salade verte

Tarte au citron Yuzu Meringue à l'Italienne & râpé de citron vert

Tarte aux fraises Coeur de menthe & granité au citron

96 kcal - léger et riche en vitamine C

Thé ou café gourmand Tarte citron, macaron caramel, sucette chocolat noir, brownie

Tomates de nos jardins Sorbet basilic, huile d'olives & fleur de sel

Vacherin aux fruits rouges Meringue & sorbet framboise

Véritable crème caramel "Belle Epoque" Et ses langues de chat

Vitello Tonnato Fines tranches de veau, thon, câpres & anchois



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Cabillaud cuit sous le grill Risotto de boulgour et fine ratatouille
203 kcal - complet et protéine

Caviar Fouquet's (15g) Oeuf mimosa & crème fraîche

Caviar Fouquet's (30g) Caviar Fouquet's & ses condiments

Cocotte de calamars Confit de poivrons & riz Camarguais

Dos de turbot braisé au beurre d'Isigny Sainte Mère Risotto de quinoa et graines de Kasha

Filet de bar cuit à la peau Déclinaison de tomates & huile de curcuma

Homard rôti au fenouil (env. 500 g) Ecrasé de pommes de terre & pistil de safran

Langoustines Royales rôties à l'huile d'olives BIO Pommes de terre écrasées au safran, sauce vin blanc

Pavé de cabillaud cuit vapeur Couscous vert, fèves de soja, jus de concombre à la menthe

Poke Bowl de thon Avocat, sésame complet, wakamé, quinoa rouge bio, oignons et soja

Poke Bowl de thon & Céviche de gambas

Avocat, sésame complet, wakamé,
quinoa rouge, oignons & soja

Vitello Tonnato Fines tranches de veau, thon, câpres & anchois



Arachides

Arachides et produits à base d'arachides

Burger Deauvillais au Comté Bœuf, confit d'oignons, pommes frites et salade verte

Cabillaud cuit sous le grill Risotto de boulgour et fine ratatouille
203 kcal - complet et protéine

Camembert de Normandie Salade verte

Caviar Fouquet's (15g) Oeuf mimosa & crème fraîche

Caviar Fouquet's (30g) Caviar Fouquet's & ses condiments

Cocotte de calamars Confit de poivrons & riz Camarguais

Côte de bœuf à la fleur de sel (env. 800g) Os à moelle, jus de cuisson & pommes grenailles

Duo ibérique Jambon Ibérique & Chorizo, pan con tomate, légumes grillés & Parmesan

Éclair au Nutella fraises Tagada & crocodiles à grignoter

Entrecôte (300g) sélection race Normande Pommes de terre grenaille, sauce poivre

Filet de bar cuit à la peau Déclinaison de tomates & huile de curcuma

Freakshake au chocolat Sucette chocolat, chantilly, copeaux de brownies

Fromages Normands Pont l'Évêque, Livarot, Coeur de Neufchâtel, Camembert, salade verte
Confitures thé Earl Grey & tomates-piment d'Espelette

Glaces et sorbets par le Maître glacier Geronimi (2 boules)

Glaces : vanille, chocolat, café, barbe à papa, caramel beurre salé, pistache

Sorbets : fraise, framboise, fruit de la passion, noix de coco, citron

Langoustines Royales rôties à l'huile d'olives BIO Pommes de terre écrasées au safran, sauce vin blanc

Le Mont Blanc "Le Normandy" Pistache & framboises

Tartare de boeuf à la truffe Condiments, pommes de terre grenaille et salade verte

Tartare de boeuf au couteau Condiments, pommes de terre grenaille et salade verte

Tarte au citron Yuzu Meringue à l'Italienne & râpé de citron vert

Tarte aux fraises Coeur de menthe & granité au citron

96 kcal - léger et riche en vitamine C

Thé ou café gourmand Tarte citron, macaron caramel, sucette chocolat noir, brownie

Tomates de nos jardins Sorbet basilic, huile d'olives & fleur de sel

Vacherin aux fruits rouges Meringue & sorbet framboise

Véritable crème caramel "Belle Epoque" Et ses langues de chat

Vitello Tonnato Fines tranches de veau, thon, câpres & anchois



Soja

Soja et produits à base de soja

Bouddha Bowl

Lentilles, fèves, avocat, quinoa rouge,

Houmous à la coriandre, tomates et betterave

Burger Deauvillais au Comté Bœuf, confit d'oignons, pommes frites et salade verte

Cabillaud cuit sous le grill Risotto de boulgour et fine ratatouille

203 kcal - complet et protéine

Camembert de Normandie Salade verte

Cocotte de calamars Confit de poivrons & riz Camarguais

Duo ibérique Jambon Ibérique & Chorizo, pan con tomate, légumes grillés & Parmesan

Éclair au Nutella fraises Tagada & crocodiles à grignoter

Entrecôte (300g) sélection race Normande Pommes de terre grenaille, sauce poivre

Freakshake au chocolat Sucette chocolat, chantilly, copeaux de brownies

Fromages Normands Pont l'Évêque, Livarot, Coeur de Neufchâtel, Camembert, salade verte

Confitures thé Earl Grey & tomates-piment d'Espelette

Glaces et sorbets par le Maître glacier Geronimi (2 boules)

Glaces : vanille, chocolat, café, barbe à papa, caramel beurre salé, pistache

Sorbets : fraise, framboise, fruit de la passion, noix de coco, citron

Homard rôti au fenouil (env. 500 g) Ecrasé de pommes de terre & pistil de safran

Langoustines Royales rôties à l'huile d'olives BIO Pommes de terre écrasées au safran, sauce vin blanc

Le Mont Blanc "Le Normandy" Pistache & framboises

Pavé de cabillaud cuit vapeur Couscous vert, fèves de soja, jus de concombre à la menthe

Poke Bowl de thon Avocat, sésame complet, wakamé, quinoa rouge bio, oignons et soja

Poke Bowl de thon & Céviche de gambas

Avocat, sésame complet, wakamé,

quinoa rouge, oignons & soja

Thé ou café gourmand Tarte citron, macaron caramel, sucette chocolat noir, brownie

Tomates de nos jardins Sorbet basilic, huile d'olives & fleur de sel



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

- Burger Deauvillais au Comté Bœuf, confit d'oignons, pommes frites et salade verte
Cabillaud cuit sous le grill Risotto de boulgour et fine ratatouille
203 kcal - complet et protéine
Camembert de Normandie Salade verte
- Carré d'agneau rôti au foin Haricots coco cuisinés à la tomate, carottes & poireaux
Caviar Fouquet's (15g) Oeuf mimosa & crème fraîche
Caviar Fouquet's (30g) Caviar Fouquet's & ses condiments
Cocotte de coquillettes, Jambon blanc au torchon & truffe
Crème de morilles, oeuf poché & croutons Asperges vertes cuites & crues
- Dos de turbot braisé au beurre d'Isigny Sainte Mère Risotto de quinoa et graines de Kasha
Éclair au Nutella fraises Tagada & crocodiles à grignoter
Freakshake au chocolat Sucette chocolat, chantilly, copeaux de brownies
- Fromages Normands Pont l'Évêque, Livarot, Coeur de Neufchâtel, Camembert, salade verte
Confitures thé Earl Grey & tomates-piment d'Espelette
Fruits Bowl Glace au yaourt & fruits rouges
Fruits Bowl Glace au yaourt & fruits rouges
Glaces et sorbets par le Maître glacier Geronimi (2 boules)
Glaces : vanille, chocolat, café, barbe à papa, caramel beurre salé, pistache
Sorbets : fraise, framboise, fruit de la passion, noix de coco, citron
- Homard rôti au fenouil (env. 500 g) Ecrasé de pommes de terre & pistil de safran
- Langoustines Royales rôties à l'huile d'olives BIO Pommes de terre écrasées au safran, sauce vin blanc
Le Mont Blanc "Le Normandy" Pistache & framboises
- Linguine végétarienne aux tomates Basilic & copeaux de Parmesan
Tarte au citron Yuzu Meringue à l'Italienne & râpé de citron vert
Tarte aux fraises Coeur de menthe & granité au citron
96 kcal - léger et riche en vitamine C
- Thé ou café gourmand Tarte citron, macaron caramel, sucette chocolat noir, brownie
Tomates de nos jardins Sorbet basilic, huile d'olives & fleur de sel
Vacherin aux fruits rouges Meringue & sorbet framboise
Véritable crème caramel "Belle Epoque" Et ses langues de chat



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

Burger Deauvillais au Comté Bœuf, confit d'oignons, pommes frites et salade verte

Cabillaud cuit sous le grill Risotto de boulgour et fine ratatouille
203 kcal - complet et protéine

Camembert de Normandie Salade verte

Crème de morilles, oeuf poché & croutons Asperges vertes cuites & crues

Éclair au Nutella fraises Tagada & crocodiles à grignoter

Filet de bar cuit à la peau Déclinaison de tomates & huile de curcuma

Freakshake au chocolat Sucette chocolat, chantilly, copeaux de brownies

Glaces et sorbets par le Maître glacier Geronimi (2 boules)

Glaces : vanille, chocolat, café, barbe à papa, caramel beurre salé, pistache

Sorbets : fraise, framboise, fruit de la passion, noix de coco, citron

Homard rôti au fenouil (env. 500 g) Ecrasé de pommes de terre & pistil de safran

Langoustines Royales rôties à l'huile d'olives BIO Pommes de terre écrasées au safran, sauce vin blanc

Le Mont Blanc "Le Normandy" Pistache & framboises

Linguine végétarienne aux tomates Basilic & copeaux de Parmesan

Poke Bowl de thon & Céviche de gambas

Avocat, sésame complet, wakamé,
quinoa rouge, oignons & soja

Tartare de boeuf à la truffe Condiments, pommes de terre grenaille et salade verte

Tartare de boeuf au couteau Condiments, pommes de terre grenaille et salade verte

Tarte au citron Yuzu Meringue à l'Italienne & râpé de citron vert

Tarte aux fraises Coeur de menthe & granité au citron

96 kcal - léger et riche en vitamine C

Thé ou café gourmand Tarte citron, macaron caramel, sucette chocolat noir, brownie

Tomates de nos jardins Sorbet basilic, huile d'olives & fleur de sel

Vacherin aux fruits rouges Meringue & sorbet framboise

Véritable crème caramel "Belle Epoque" Et ses langues de chat



Céleri

Céleri et produits à base de céleri

- Burger Deauvillais au Comté Bœuf, confit d'oignons, pommes frites et salade verte
Cabillaud cuit sous le grill Risotto de boulgour et fine ratatouille
203 kcal - complet et protéine
- Cocotte de calamars Confit de poivrons & riz Camarguais
Cocotte de coquillettes, Jambon blanc au torchon & truffe
- Crème de morilles, oeuf poché & croutons Asperges vertes cuites & crues
- Dos de turbot braisé au beurre d'Isigny Sainte Mère Risotto de quinoa et graines de Kasha
- Duo ibérique Jambon Ibérique & Chorizo, pan con tomate, légumes grillés & Parmesan
- Filet de bar cuit à la peau Déclinaison de tomates & huile de curcuma
- Freakshake au chocolat Sucette chocolat, chantilly, copeaux de brownies
- Fromages Normands Pont l'Évêque, Livarot, Coeur de Neufchâtel, Camembert, salade verte
Confitures thé Earl Grey & tomates-piment d'Espelette
- Langoustines Royales rôties à l'huile d'olives BIO Pommes de terre écrasées au safran, sauce vin blanc
- Linguine végétarienne aux tomates Basilic & copeaux de Parmesan
- Poke Bowl de thon Avocat, sésame complet, wakamé, quinoa rouge bio, oignons et soja
- Tartare de boeuf à la truffe Condiments, pommes de terre grenaille et salade verte
- Tartare de boeuf au couteau Condiments, pommes de terre grenaille et salade verte
- Tarte aux fraises Coeur de menthe & granité au citron
96 kcal - léger et riche en vitamine C
- Tomates de nos jardins Sorbet basilic, huile d'olives & fleur de sel
- Vitello Tonnato Fines tranches de veau, thon, câpres & anchois



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

- Burger Deauvillais au Comté Bœuf, confit d'oignons, pommes frites et salade verte
Cabillaud cuit sous le grill Risotto de boulgour et fine ratatouille
203 kcal - complet et protéine
- Cocotte de coquillettes, Jambon blanc au torchon & truffe
- Crème de morilles, oeuf poché & croutons Asperges vertes cuites & crues
- Dos de turbot braisé au beurre d'Isigny Sainte Mère Risotto de quinoa et graines de Kasha
- Duo ibérique Jambon Ibérique & Chorizo, pan con tomate, légumes grillés & Parmesan
- Filet de Boeuf Wagyu rôti façon Rossini Pommes de terre grenaille & truffe
- Fromages Normands Pont l'Évêque, Livarot, Coeur de Neufchâtel, Camembert, salade verte
Confitures thé Earl Grey & tomates-piment d'Espelette
- Langoustines Royales rôties à l'huile d'olives BIO Pommes de terre écrasées au safran, sauce vin blanc
- Linguine végétarienne aux tomates Basilic & copeaux de Parmesan
- Poke Bowl de thon Avocat, sésame complet, wakamé, quinoa rouge bio, oignons et soja
- Tartare de boeuf à la truffe Condiments, pommes de terre grenaille et salade verte
- Tartare de boeuf au couteau Condiments, pommes de terre grenaille et salade verte
- Tomates de nos jardins Sorbet basilic, huile d'olives & fleur de sel
- Vitello Tonnato Fines tranches de veau, thon, câpres & anchois



Sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Bouddha Bowl

Lentilles, fèves, avocat, quinoa rouge,

Houmous à la coriandre, tomates et betterave

Burger Deauvillais au Comté Bœuf, confit d'oignons, pommes frites et salade verte

Crème de morilles, oeuf poché & croutons Asperges vertes cuites & crues

Freakshake au chocolat Sucette chocolat, chantilly, copeaux de brownies

Glaces et sorbets par le Maître glacier Geronimi (2 boules)

Glaces : vanille, chocolat, café, barbe à papa, caramel beurre salé, pistache

Sorbets : fraise, framboise, fruit de la passion, noix de coco, citron

Homard rôti au fenouil (env. 500 g) Ecrasé de pommes de terre & pistil de safran

Poke Bowl de thon Avocat, sésame complet, wakamé, quinoa rouge bio, oignons et soja

Tartare de boeuf à la truffe Condiments, pommes de terre grenaille et salade verte

Tartare de boeuf au couteau Condiments, pommes de terre grenaille et salade verte

Tarte au citron Yuzu Meringue à l'italienne & râpé de citron vert

Thé ou café gourmand Tarte citron, macaron caramel, sucette chocolat noir, brownie

Véritable crème caramel "Belle Epoque" Et ses langues de chat

Vitello Tonnato Fines tranches de veau, thon, câpres & anchois



Sulfites

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

Burger Deauvillais au Comté Bœuf, confit d'oignons, pommes frites et salade verte

Carré d'agneau rôti au foin Haricots coco cuisinés à la tomate, carottes & poireaux

Cocotte de coquillettes, Jambon blanc au torchon & truffe

Côte de bœuf à la fleur de sel (env. 800g) Os à moelle, jus de cuisson & pommes grenailles

Crème de morilles, oeuf poché & croutons Asperges vertes cuites & crues

Duo ibérique Jambon Ibérique & Chorizo, pan con tomate, légumes grillés & Parmesan

Entrecôte (300g) sélection race Normande Pommes de terre grenaille, sauce poivre

Filet de bar cuit à la peau Déclinaison de tomates & huile de curcuma

Freakshake au chocolat Sucette chocolat, chantilly, copeaux de brownies

Glaces et sorbets par le Maître glacier Geronimi (2 boules)

Glaces : vanille, chocolat, café, barbe à papa, caramel beurre salé, pistache

Sorbets : fraise, framboise, fruit de la passion, noix de coco, citron

Homard rôti au fenouil (env. 500 g) Ecrasé de pommes de terre & pistil de safran

Linguine végétarienne aux tomates Basilic & copeaux de Parmesan

Poke Bowl de thon Avocat, sésame complet, wakamé, quinoa rouge bio, oignons et soja

Tomates de nos jardins Sorbet basilic, huile d'olives & fleur de sel

Vitello Tonnato Fines tranches de veau, thon, câpres & anchois



Lupin

Lupin et produits à base de lupin

- Burger Deauvillais au Comté Bœuf, confit d'oignons, pommes frites et salade verte
- Éclair au Nutella fraises Tagada & crocodiles à grignoter
- Filet de bar cuit à la peau Déclinaison de tomates & huile de curcuma
- Freakshake au chocolat Sucette chocolat, chantilly, copeaux de brownies
- Glaces et sorbets par le Maître glacier Geronimi (2 boules)
- Glaces : vanille, chocolat, café, barbe à papa, caramel beurre salé, pistache
- Sorbets : fraise, framboise, fruit de la passion, noix de coco, citron
- Le Mont Blanc "Le Normandy" Pistache & framboises
- Tartare de boeuf à la truffe Condiments, pommes de terre grenaille et salade verte
- Tartare de boeuf au couteau Condiments, pommes de terre grenaille et salade verte
- Tomates de nos jardins Sorbet basilic, huile d'olives & fleur de sel



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

- Cabillaud cuit sous le grill Risotto de boulgour et fine ratatouille
203 kcal - complet et protéine
- Caviar Fouquet's (15g) Oeuf mimosa & crème fraîche
- Caviar Fouquet's (30g) Caviar Fouquet's & ses condiments
- Cocotte de calamars Confit de poivrons & riz Camarguais
- Dos de turbot braisé au beurre d'Isigny Sainte Mère Risotto de quinoa et graines de Kasha
- Homard rôti au fenouil (env. 500 g) Ecrasé de pommes de terre & pistil de safran
- Langoustines Royales rôties à l'huile d'olives BIO Pommes de terre écrasées au safran, sauce vin blanc
- Poke Bowl de thon Avocat, sésame complet, wakamé, quinoa rouge bio, oignons et soja
- Poke Bowl de thon & Céviche de gambas
Avocat, sésame complet, wakamé,
quinoa rouge, oignons & soja
- Vitello Tonnato Fines tranches de veau, thon, câpres & anchois