



22 Novembre 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

- Baba au Rhum façon Stanislas crème fouettée (Maison Compagnie des Desserts)
- Belle sole dorée meunière (450 gr environ) pommes vapeur
- Café gourmand un véritable café et sa cascade de mignardises
- Cassolette de crevettes roses de l'Océan Atlantique Crème de Champagne
- Clafoutis tiède aux pommes et à la cannelle glace vanille
- Clafoutis tiède aux quetsches et amandes glace vanille
- Cocotte de Saint-pierre rôtie sous sa croûte aux senteurs des sous-bois et panais
- Coupe de fraise Melba du Laumière glace vanille, fraises, coulis de framboises, Chantilly
- Coupe Laumière amarena glace vanille, amarena, kirsch, Chantilly
- Crêpes Suzettes flambées au Grand-Marnier
- Dos de saumon de Norvège à l'oseille Duxelles de champignons
- Entrée + Plat + Dessert
- Entrée + Plat ou Plat + Dessert
- Farandole de douceurs
- profiterole, moelleux au chocolat, sorbet framboise, tuile, crème brûlée, chocolat chaud
- Filet de daurade royale cuit à la Plancha Tagliatelles à l'encre de seiches, coulis de piquillos
- Gratin de homard du vivier au Whisky riz Basmati
- La Coupette Gourmande coupe de Champagne et ses mignardises
- La tarte au citron du père Lafont recette originale depuis 1927
- Les fameuses quenelles de brochet artisanales Louis XIV New Burg
- Millefeuille tiède aux aubergines grillées et chèvre frais à la tapenade
- Moelleux tiède au chocolat "Valrhona" cœur coulant framboises et son sorbet
- Noix de coquilles Saint-Jacques justes rôties risotto au Parmesan
- Petite cocotte d'œufs de poule pochés en meurette
- Rosace de queues de langoustines à l'estragon riz Basmati
- Souris d'agneau confite aux senteurs des Garrigues écrasé de pommes de terre à l'huile d'olives
- Terrine de foie gras de canard (Maison Tradition et Gourmandises) chutney de figues, petite brioche dorée
- Tournedos poêlé aux morilles flambé à la Fine Champagne



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

Cassolette de crevettes roses de l'Océan Atlantique Crème de Champagne
Crevettes roses de l'océan Atlantique 120 gr environ* mayonnaise
Demi-homard du vivier (froid) mayonnaise
Demi-Homard du vivier, froid, mayonnaise
Demi-tourteau du vivier (froid) mayonnaise
Gratin de homard du vivier au Whisky riz Basmati
Homard, rôti, flambé à la Fine Champagne riz Basmati et beurre fondu
Rosace de queues de langoustines à l'estragon riz Basmati
Salade fraîcheur de Gambas poêlés vinaigrette de crustacés
Salade gourmande de homard vinaigrette à la coriandre fraîche



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Bouquet de crèmes brûlées Fleur d'oranger, rose, violette
Café gourmand un véritable café et sa cascade de mignardises
Caviar d'aubergines à la provençale œuf poché
Châteaubriand ou brochette de filet de bœuf grillée sauce Béarnaise
Clafoutis tiède aux pommes et à la cannelle glace vanille
Clafoutis tiède aux quetsches et amandes glace vanille
Coupe de fraise Melba du Laumière glace vanille, fraises, coulis de framboises, Chantilly
Coupe Laumière amarena glace vanille, amarena, kirsch, Chantilly
Crêpes Suzettes flambées au Grand-Marnier
Crevettes roses de l'océan Atlantique 120 gr environ* mayonnaise
Demi-homard du vivier (froid) mayonnaise
Demi-Homard du vivier, froid, mayonnaise
Demi-tourteau du vivier (froid) mayonnaise
Entrée + Plat + Dessert
Entrée + Plat ou Plat + Dessert
Farandole de bulots et sa rouille de Provence
Farandole de douceurs
profiterole, moelleux au chocolat, sorbet framboise,
tuile, crème brûlée, chocolat chaud
Filet de daurade royale cuit à la Plancha Tagliatelles à l'encre de seiches, coulis de piquillos
Gratin de homard du vivier au Whisky riz Basmati
La Coupette Gourmande coupe de Champagne et ses mignardises
La tarte au citron du père Lafont recette originale depuis 1927
Les fameuses quenelles de brochet artisanales Louis XIV New Burg
Moelleux tiède au chocolat "Valrhona" cœur coulant framboises et son sorbet
Palette de glaces et sorbets 3 boules au choix
Sorbets : framboise, citron, fruits de la passion, pomme verte, cassis
Glaces : vanille, café, caramel salé
Petite cocotte d'œufs de poule pochés en meurette
Rosace de queues de langoustines à l'estragon riz Basmati
Steak tartare (préparé par nos soins) frites maison, panaché de salades



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

- Belle sole dorée meunière (450 gr environ) pommes vapeur
- Choucroute de poissons servie à la Plancha beurre nantais
- Cocotte de Saint-pierre rôtie sous sa croûte aux senteurs des sous-bois et panais
- Dos de saumon de Norvège à l'oseille Duxelles de champignons
- Dos de saumon de Norvège cuit Plancha Risotto crémeux au Parmesan
- Entrée + Plat + Dessert
- Entrée + Plat ou Plat + Dessert
- Filet de daurade royale cuit à la Plancha Tagliatelles à l'encre de seiches, coulis de piquillos
- Les fameuses quenelles de brochet artisanales Louis XIV New Burg
- Parailade du pêcheur à la Plancha (Daurade Royale, Gambas, Saint-Pierre)
- Soupe de poissons du pêcheur sa rouille et ses croutons



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

- Baba au Rhum façon Stanislas crème fouettée (Maison Compagnie des Desserts)
- Bouquet de crèmes brûlées Fleur d'oranger, rose, violette
- Brie de Meaux affiné par « Maître Anthès » et panaché de salades
- Café gourmand un véritable café et sa cascade de mignardises
- Camembert Normand au lait cru, rôti et panaché de salades
- Cassolette de crevettes roses de l'Océan Atlantique Crème de Champagne
- Choucroute de poissons servie à la Plancha beurre nantais
- Clafoutis tiède aux pommes et à la cannelle glace vanille
- Clafoutis tiède aux quetsches et amandes glace vanille
- Cocotte de Saint-pierre rôtie sous sa croûte aux senteurs des sous-bois et panais
- Coupe de fraise Melba du Laumière glace vanille, fraises, coulis de framboises, Chantilly
- Coupe Laumière amarena glace vanille, amarena, kirsch, Chantilly
- Crêpes Suzettes flambées au Grand-Marnier
- Dos de saumon de Norvège à l'oseille Duxelles de champignons
- Dos de saumon de Norvège cuit Plancha Risotto crémeux au Parmesan
- Entrée + Plat + Dessert
- Entrée + Plat ou Plat + Dessert
- Farandole de douceurs
- profiterole, moelleux au chocolat, sorbet framboise, tuile, crème brûlée, chocolat chaud
- Gratin de homard du vivier au Whisky riz Basmati
- Homard, rôti, flambé à la Fine Champagne riz Basmati et beurre fondu
- La Coupette Gourmande coupe de Champagne et ses mignardises
- La tarte au citron du père Lafont recette originale depuis 1927
- Les fameuses quenelles de brochet artisanales Louis XIV New Burg
- Millefeuille tiède aux aubergines grillées et chèvre frais à la tapenade
- Moelleux tiède au chocolat "Valrhona" cœur coulant framboises et son sorbet
- Noix de coquilles Saint-Jacques justes rôties risotto au Parmesan
- Palette de glaces et sorbets 3 boules au choix
- Sorbets : framboise, citron, fruits de la passion, pomme verte, cassis
- Glaces : vanille, café, caramel salé
- Parailade du pêcheur à la Plancha (Daurade Royale, Gambas, Saint-Pierre)
- Rosace de queues de langoustines à l'estragon riz Basmati
- Tournedos poêlé aux morilles flambé à la Fine Champagne

Le Laumière - 4, rue Petit, 75019 Paris, France



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

Clafoutis tiède aux quetsches et amandes glace vanille
Salade d'endives au noix crème de Roquefort, copeaux de Serrano



Céleri

Céleri et produits à base de céleri
Soupe de poissons du pêcheur sa rouille et ses croutons



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde
Belle tête de veau pommes vapeur sauce ravigote
Brie de Meaux affiné par « Maître Anthès » et panaché de salades
Camembert Normand au lait cru, rôti et panaché de salades
Crevettes roses de l'océan Atlantique 120 gr environ* mayonnaise
Demi-homard du vivier (froid) mayonnaise
Demi-tourteau du vivier (froid) mayonnaise
Entrée + Plat + Dessert
Entrée + Plat ou Plat + Dessert
Farandole de bulots et sa rouille de Provence
Salade fraîcheur de Gambas poêlés vinaigrette de crustacés
Salade gourmande de homard vinaigrette à la coriandre fraîche
Steak tartare (préparé par nos soins) frites maison, panaché de salades