



11 Février 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 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 poires et pain d'épices

Clafoutis tiède aux quetsches et amandes glace vanille

Cocotte de Saint-pierre rôtie sous sa croûte aux senteurs des sous-bois et panais

Coupe Glacée Eguisheim Glace plombière, pain d'épices, Kirsch, Chantilly

Coupe Laumière amarena glace vanille, amarena, kirsch, Chantilly

Crêpes Suzettes flambées au Grand-Marnier

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 aux Spaetzles, Jus au Pinot d'Alsace

Filet de rascasse cuit Plancha brandade de fenouil, tapenade d'olives

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

Os à moelle gratiné à l'Alsacienne, salade mêlée,

Petit Cabecou rôti salade de jeunes pousses

Petite cocotte d'œufs de poule pochés en meurette

Presskopf de tête de veau Tiède, sauce tartare

Profiteroles tièdes aux pommes sauce au foie gras de canard

Roulé de fruits façon "Berawecka" sur crème d'amandes

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
 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 poires et pain d'épices
 Clafoutis tiède aux quetsches et amandes glace vanille
 Coupe glacée d'Artagnan glace vanille, pruneaux à l'Armagnac, Chantilly
 Coupe Glacée Eguisheim Glace plombière, pain d'épices, Kirsch, 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 aux Spaetzles, Jus au Pinot d'Alsace
 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
 Magret de canard poêlé crème de châtaignes, clafoutis de champignons
 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
 Presskopf de tête de veau Tiède, sauce tartare
 Profiteroles tièdes aux pommes sauce au foie gras de canard
 Roulé de fruits façon "Berawecka" sur crème d'amandes
 Steak tartare (préparé par nos soins) frites maison, panaché de salades
 Verrine de Cheesecake aux zestes de citron confits

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



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

Entrée + Plat + Dessert

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Filet de Daurade royale aux Spaetzles, Jus au Pinot d'Alsace

Filet de rascasse cuit Plancha brandade de fenouil, tapenade d'olives

Les fameuses quenelles de brochet artisanales Louis XIV New Burg

Potage Alsacien, chiffonnade de harengs fumés

Soupe de poissons du pêcheur sa rouille et ses crêtons



Arachides

Arachides et produits à base d'arachides

Roulé de fruits façon "Berawecka" sur crème d'amandes



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 poires et pain d'épices

Clafoutis tiède aux quetsches et amandes glace vanille

Cocotte de Saint-pierre rôti sous sa croûte aux senteurs des sous-bois et panais

Coupe glacée d'Artagnan glace vanille, pruneaux à l'Armagnac, Chantilly

Coupe Glacée Eguisheim Glace plombière, pain d'épices, Kirsch, Chantilly

Coupe Laumière amarena glace vanille, amarena, kirsch, Chantilly

Crêpes Suzettes flambées au Grand-Marnier

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

Magret de canard poêlé crème de châtaignes, clafoutis de champignons

Millefeuille tiède aux aubergines grillées et chèvre frais à la tapenade

Moelleux tiède au chocolat "Valrhona" cœur coulant framboises et son sorbet

Munster au cumin, pomme en robe, salade de jeunes pousses

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

Petit Cabecou rôti salade de jeunes pousses

Potage Alsacien, chiffonnade de harengs fumés

Profiteroles tièdes aux pommes sauce au foie gras de canard

Tournedos poêlé aux morilles flambé à la Fine Champagne

Verrine de Cheesecake aux zestes de citron confits



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 poires et pain d'épices

Clafoutis tiède aux quetsches et amandes glace vanille

Roulé de fruits façon "Berawecka" sur crème d'amandes

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

Munster au cumin, pomme en robe, salade de jeunes pousses

Os à moelle gratiné à l'Alsacienne, salade mêlée,

Petit Cabecou rôti salade de jeunes pousses

Presskopf de tête de veau Tiède, sauce tartare

Salade fraîcheur de Gambas poêlés vinaigrette de crustacés

Salade gourmande de homard vinaigrette à la coriandre fraîche

Salade Landaise aux gésiers confits et magret de canard fumé

Steak tartare (préparé par nos soins) frites maison, panaché de salades



Sulfites

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

Anjou aoc L'Échappée Propriétaire Récoltant

■ Anjou Villages aoc Somnambule Propriétaire Récoltant



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

Entrée + Plat + Dessert

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Farandole de bulots et sa rouille de Provence

Farandole de bulots et sa rouille de Provence

Huîtres fines de Claires N° 4 les six

Huîtres spéciales Gillardeau N°2 les six

Noix de coquilles Saint-Jacques justes rôties risotto au Parmesan