



10 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 Rhum façon Stanislas crème fouettée (Maison Compagnie des Desserts)

Belle sole dorée meunière (450 gr environ) pommes vapeur

Belle tranche de foie de veau poêlée au vinaigre de framboises

Café gourmand un véritable café et sa cascade de mignardises

Cassolette de crevettes roses de l'Océan Atlantique au beurre Nantais

Coupe de fraise Melba du Laumière glace vanille, fraises, coulis de framboises, Chantilly

Coupe de fraise Melba du Laumière glace vanille, fraises, coulis de framboises, Chantilly

Crêpes Suzettes flambées au Grand-Marnier

Demi-baron de lapin au citron vert boulgour fondant aux épices

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

La Coupette Gourmande coupe de Champagne et ses mignardises

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" Sorbet abricot

Petit Cabecou rôti salade de jeunes pousses

Profiteroles tièdes aux poires sauce au foie gras de canard

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 au beurre Nantais
 Crevettes roses de l'océan Atlantique 120 gr environ mayonnaise
 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
 Tartare d'avocat et crevettes roses aux herbes fraîches



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
 Coupe de fraise Melba du Laumière glace vanille, fraises, coulis de framboises, Chantilly
 Coupe de fraise Melba du Laumière glace vanille, fraises, coulis de framboises, Chantilly
 Crêpes Suzettes flambées au Grand-Marnier
 Crevettes roses de l'océan Atlantique 120 gr environ mayonnaise
 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 mayonnaise "maison"
 Farandole de douceurs
 profiterole, moelleux au chocolat, sorbet framboise,
 tuile, crème brûlée, chocolat chaud
 Filet de Daurade Royale cuit Plancha Clafoutis de légumes provençaux
 Gratin de homard du vivier au Whisky riz Basmati
 La Coupette Gourmande coupe de Champagne et ses mignardises
 Les fameuses quenelles de brochet artisanales Louis XIV New Burg
 Moelleux tiède au chocolat "Valrhona" Sorbet abricot
 Palette de glaces et sorbets 3 boules au choix
 Sorbets : framboise, citron, fruits de la passion, pomme verte, cassis, abricot
 Glaces : vanille, café, chocolat
 Profiteroles tièdes aux poires sauce au foie gras de canard
 Ratatouille Niçoise au pistou œuf poché et croûton de tapenade
 Steak tartare (préparé par nos soins) frites fraîches, panaché de salades
 Vacherin vanille framboises meringue, glace vanille, sorbet framboises, coulis, chantilly



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
Dos de saumon de Norvège cuit Plancha mousseline de chou-fleur
Entrée + Plat + Dessert
Entrée + Plat ou Plat + Dessert
Filet de Daurade Royale cuit Plancha Clafoutis de légumes provençaux
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
Tartare de Saumon de Norvège au Basilic panaché de salades



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

Baba au Rhum façon Stanislas crème fouettée (Maison Compagnie des Desserts)
Belle tranche de foie de veau poêlée au vinaigre de framboises
Bouquet de crèmes brûlées Fleur d'oranger, rose, violette
Brie de Meaux affiné par « Maître Anthès » et panaché de salades
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 au beurre Nantais
Choucroute de poissons servie à la Plancha beurre nantais
Coupe de fraise Melba du Laumière glace vanille, fraises, coulis de framboises, Chantilly
Coupe de fraise Melba du Laumière glace vanille, fraises, coulis de framboises, Chantilly
Crêpes Suzettes flambées au Grand-Marnier
Demi-baron de lapin au citron vert boulgour fondant aux épices
Dos de saumon de Norvège cuit Plancha mousseline de chou-fleur
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 Plancha Clafoutis de légumes provençaux
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
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" Sorbet abricot
Palette de glaces et sorbets 3 boules au choix
Sorbets : framboise, citron, fruits de la passion, pomme verte, cassis, abricot
Glaces : vanille, café, chocolat
Panna cotta à la vanille de Madagascar coulis de fruits exotiques
Parailade du pêcheur à la Plancha (Daurade Royale, Gambas, Saint-Pierre)
Petit Cabecou rôti salade de jeunes pousses
Profiteroles tièdes aux poires sauce au foie gras de canard
Tournedos poêlé aux morilles flambé à la Fine Champagne
Vacherin vanille framboises meringue, glace vanille, sorbet framboises, coulis, chantilly

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

menuonline.fr / Droits réservés



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

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

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

Petit Cabecou rôti salade de jeunes pousses

Salade fraîcheur de Gambas poêlés vinaigrette de crustacés

Salade gourmande de homard vinaigrette à la coriandre fraîche

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

Tartare d'avocat et crevettes roses aux herbes fraîches



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 mayonnaise "maison"

Huîtres fines de Claires N° 4 les six

Huîtres fines de Claires N° 4 les six

Huîtres spéciales Gillardeau N°2 les six

Huîtres spéciales Gillardeau N°2 les six