



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

- 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 Crème de Champagne
- Clafoutis tiède aux quetsches et amandes glace vanille
- Compotée de légumes de provence au pistou Oeuf poché et tapenade
- 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
- Croustade de Daurade Royale rôtie poêlée de tomates fraîches au basilic, pointes d'asperges vertes
- Croustilles de tomates et Mozzarella rôties au pistou, panaché de salades
- 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
- Filets de carrelet meunière fondue de poireaux à la crème
- Gaspacho de fruits rouges aux épices glace au fromage blanc
- 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
- Moelleux tiède au chocolat « Valrhona » glace au caramel salé
- Petite cocotte d'œufs de poule pochés en meurette
- Salade Fraîcheur aux crevettes roses de l'océan Atlantique, vinaigrette de crustacés
- Souris d'agneau confite aux senteurs des Garrigues écrasé de pommes de terre à l'huile d'olives
- Tatin de tomates confites au basilic quenelle de chèvre frais
- 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 aux crevettes roses de l'océan Atlantique, vinaigrette de crustacés

Salade fraîcheur de Gambas poêlés vinaigrette de crustacés

Salade gourmande de homard vinaigrette à la coriandre fraîche

Verrine de chair de crabe et avocat aux herbes salade roquette



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 quetsches et amandes glace vanille
- Compotée de légumes de provence au pistou Oeuf poché et tapenade
- 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
- Gaspacho de fruits rouges aux épices glace au fromage blanc
- 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
- Moelleux tiède au chocolat « Valrhona » glace au caramel salé
- 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
- Steak tartare (préparé par nos soins) frites maison, panaché de salades
- Tatin de tomates confites au basilic quenelle de chèvre frais
- Vacherin vanille framboises meringue fondante, glace vanille, sorbet framboises, coulis, chantilly
- Verrine de chair de crabe et avocat aux herbes salade roquette



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

- Belle sole dorée meunière (450 gr environ) pommes vapeur
- Croustade de Daurade Royale rôtie poêlée de tomates fraîches au basilic, pointes d'asperges vertes
- Dos de saumon de Norvège à l'oseille Duxelles de champignons
- 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
- Filets de carrelet meunière fondue de poireaux à la crème
- 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

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



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
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
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
Dos de saumon de Norvège à l'oseille Duxelles de champignons
Dos de saumon de Norvège cuit Plancha écrasé de pommes de terre à l'huile d'olives
Entrée + Plat + Dessert
Entrée + Plat ou Plat + Dessert
Farandole de douceurs
profiterole, moelleux au chocolat, sorbet framboise,
tuile, crème brûlée, chocolat chaud
Filets de carrelet meunière fondue de poireaux à la crème
Gaspacho de fruits rouges aux épices glace au fromage blanc
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
Moelleux tiède au chocolat « Valrhona » glace au caramel salé
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)
Tatin de tomates confites au basilic quenelle de chèvre frais
Tournedos poêlé aux morilles flambé à la Fine Champagne
Vacherin vanille framboises meringue fondante, glace vanille, sorbet framboises, coulis, chantilly



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
Gaspacho de fruits rouges aux épices glace au fromage blanc
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 aux crevettes roses de l'océan Atlantique, vinaigrette de crustacés

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

Verrine de chair de crabe et avocat aux herbes salade roquette



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