



17 Août 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

Cheeseburger, frites (Cheddar 100%)

Chicken Burger au filet de poulet, frites

Crêpes au sucre

Crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier sauce à base de zestes et d'oranges frais

Crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier sauce à base de zestes et d'oranges frais

Croque au chèvre sur pain Bio Moisan, salade

Croque Madame sur pain Bio Moisan, salade

Croque Monsieur sur pain Bio Moisan, salade

Crudités jambon mayonnaise, frites

Crudités mixte mayonnaise, frites

Crudités poulet mayonnaise, frites

Crudités saumon fumé mayonnaise, frites

Gâteau fondant au chocolat Choc. Excellence, et sa crème anglaise à la vanille Bourbon

Hamburger Tradition, frites

Jambon de pays

Jambon, Fromage, Saucisson ou Pâté

La croustillante au chèvre chaud

3 croustillants de chèvre frais Sainte Maure parfumé et rôti au miel, salade, tomates, raisins blanc mi-sec, carottes rapées

La FORMULE « Du Marché » Entrée + Plat ou Plat+ Dessert

Salade, toasts de chèvre ciboulette

Tartare de bœuf cru, frites

Salade de fruits frais

(12h à 18h, sauf jours fériés et veilles de fêtes)

Lasagne à la bolognaise salade

viande pur boeuf, pure beef meat

Lasagne chèvre Sainte Maure et épinards salade

Linguines sauce aux morilles, copeaux de parmesan

Menu enfant (moins de 8 ans)

Steak haché ou Jambon frites

+ Jus d'orange ou Jus d'ananas ou Diabolo 20cl

+ salade de fruit ou Crêpe au sucre ou chocolat + 1 Surprise

Mixte (2 ingrédients)

Mousse au chocolat et son biscuit

Nordique saumon fumé, tapenade, anchois, mesclun de salade, tomates, crème fraîche, toasts

Omelette 3 ingrédients, salade et pain baguette

Pain au sésame

Club crudités mayonnaise

avec poulet ou jambon ou thon ou fromage ou œuf

+ 1 Boisson

(Coca-Cola, Light, Zero, Nestea, Fanta, Sprite, Pure Life water, Evian 50cl)

Petit-Déjeuner Français

Thé, café, lait ou chocolat

+ Orange ou pamplemousse pressé

+ Tartine beurre, confiture + Croissant

Quiche Lorraine salade et tomates

Quiche salade

Salade au magret fumé

mesclun, tomates cerise, croûtons, tranches de magret fumé

Saumon fumé au bois de hêtre, par nos soins, tranché main toasts

... et son verre de Vodka (4cl) 7€30

Tarte framboises ou fraises, coulis de fruits rouges fruits frais
Tarte Tatin tiède glace vanille Berthillon ou crème fraîche
Œufs brouillés nature et toasts



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Assortiment d'antipasti

légumes marinés (tomates séchées, poivrons grillés, cœur d'artichaut), origan, mesclun
marinated tomatoes & artichoke hearts, grilled sweet peppers, oregano, salad

Banana Split

glace fraise, chocolat, vanille, chantilly, banane, sauce chocolat

Belle silhouette

haricots verts, carottes, salade, tomates marinées,
cœurs d'artichauts marinés, poivrons grillés

Boules de Glaces / Sorbets Berthillon

vanille, café, chocolat, pistache, citron vert,
fraise, cassis, poire, framboise

Café Liégeois

glace café, sauce café, chantilly, amandes

César filet de poulet, copeaux de parmesan, tomates, haricots vert, croûtons, sauce césar

Chicken Burger au filet de poulet, frites

Chocolat Liégeois

glace chocolat, sauce chocolat, chantilly, amandes

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Crêpes au sucre

Crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier sauce à base de zestes et d'oranges frais

Crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier sauce à base de zestes et d'oranges frais

Croque au chèvre sur pain Bio Moisan, salade

Croque Madame sur pain Bio Moisan, salade

Croque Monsieur sur pain Bio Moisan, salade

Crudités jambon mayonnaise, frites

Crudités mixte mayonnaise, frites

Crudités poulet mayonnaise, frites

Crudités saumon fumé mayonnaise, frites

Dame Blanche

glace vanille et chocolat, chantilly, sauce chocolat, amandes

Filet de saumon rôti, sauce béarnaise, linguines

Gâteau fondant au chocolat Choc. Excellence, et sa crème anglaise à la vanille Bourbon

La croustillante au chèvre chaud

3 croustillants de chèvre frais Sainte Maure parfumé et rôti au miel, salade, tomates, raisins blanc mi-sec, carottes rapées

Lasagne à la bolognaise salade

viande pur boeuf, pure beef meat

Lasagne chèvre Sainte Maure et épinards salade

Linguines sauce aux morilles, copeaux de parmesan

Menu enfant (moins de 8 ans)

Steak haché ou Jambon frites

+ Jus d'orange ou Jus d'ananas ou Diabolo 20cl

+ salade de fruit ou Crêpe au sucre ou chocolat + 1 Surprise

Mixte (2 ingrédients)

Mousse au chocolat et son biscuit

Niçoise

thon, œuf, riz, anchois, salade, haricots verts, poivrons, tomates

Normande

pomme, glace vanille, calvados (2cl) et crème chantilly

Omelette 3 ingrédients, salade et pain baguette

Omelette fromage, jambon, herbes avec salade, tomates

Parisienne jambon, fromage, carottes rapées, salade, tomates, haricots vert

Quiche Lorraine salade et tomates

Le Solférino - 262, bld Saint-Germain, 75007 Paris, France

Quiche salade

Salade au magret fumé

mesclun, tomates cerise, croûtons, tranches de magret fumé

Salade d'haricots vert, tomates cerise, copeaux Parmesan

Salade italienne salade, tomates cerise, mozzarella, jambon cru, melon

Splendide Ardéchoise

glace café, noix, crème de marron, chantilly, sauce café

Sud Ouest

magret de canard fumé, foie gras de canard, toast,

haricots verts, salade, raisin mi-sec, tomates

Tartare à l'italienne "aux copeaux de Parmesan" frites et salade

Tartare cru préparé minute, frites et salade

Tartare poêlé, frites et salade

Tarte citron meringuée à base de zestes et citrons frais

Tarte framboises ou fraises, coulis de fruits rouges fruits frais

Tarte Tatin tiède glace vanille Berthillon ou crème fraîche

Œufs brouillés nature et toasts

Œufs durs mayonnaise



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

César filet de poulet, copeaux de parmesan, tomates, haricots vert, croûtons, sauce césar

Crudités saumon fumé mayonnaise, frites

Filet de saumon rôti, sauce béarnaise, linguines

Niçoise

thon, œuf, riz, anchois, salade, haricots verts, poivrons, tomates

Nordique saumon fumé, tapenade, anchois, mesclun de salade, tomates, crème fraîche, toasts

Sardines « La conserverie David Hervé » à l'huile d'olive citron, beurre 1/2 sel, pain de campagne grillé

Saumon fumé au bois de hêtre, par nos soins, tranché main toasts

... et son verre de Vodka (4cl) 7€30

Soupe de poissons rouille, croûtons, fromage



Soja

Soja et produits à base de soja

Wok de légumes à la sauce soja, vermicelle de riz

Œufs durs mayonnaise



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

Andouillette 5 A, sauce moutarde à l'ancienne pommes frites

Plat spécial régional (réservé aux connaisseurs), Regional special dish (reserved for tasters)

Au choix Camembert, Brie, Bleu d'Auvergne, Saint-Nectaire, Emmental

Banana Split

glace fraise, chocolat, vanille, chantilly, banane, sauce chocolat

Boules de Glaces / Sorbets Berthillon

vanille, café, chocolat, pistache, citron vert,

fraise, cassis, poire, framboise

Café Liégeois

glace café, sauce café, chantilly, amandes

Cheeseburger, frites (Cheddar 100%)

Chocolat Liégeois

glace chocolat, sauce chocolat, chantilly, amandes

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Crêpes au sucre

Crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier sauce à base de zestes et d'oranges frais

Crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier sauce à base de zestes et d'oranges frais

Croque au chèvre sur pain Bio Moisan, salade

Croque Madame sur pain Bio Moisan, salade

Croque Monsieur sur pain Bio Moisan, salade

Crudités jambon mayonnaise, frites

Crudités mixte mayonnaise, frites

Crudités poulet mayonnaise, frites

Crudités saumon fumé mayonnaise, frites

Dame Blanche

glace vanille et chocolat, chantilly, sauce chocolat, amandes

Filet de saumon rôti, sauce béarnaise, linguines

Framboise ou Fraise Melba

framboises ou fraises fraîches, glace vanille, chantilly, sauce fruits rouges

Gâteau fondant au chocolat Choc. Excellence, et sa crème anglaise à la vanille Bourbon

Jambon de pays

Jambon, Fromage, Saucisson ou Pâté

La FORMULE « Du Marché » Entrée + Plat ou Plat+ Dessert

Salade, toasts de chèvre ciboulette

Tartare de bœuf cru, frites

Salade de fruits frais

(12h à 18h, sauf jours fériés et veilles de fêtes)

Lasagne à la bolognaise salade

viande pur boeuf, pure beef meat

Lasagne chèvre Sainte Maure et épinards salade

Les 12 escargots de Bourgogne

Les 6 escargots de Bourgogne

Linguines sauce aux morilles, copeaux de parmesan

Menu enfant (moins de 8 ans)

Steak haché ou Jambon frites

+ Jus d'orange ou Jus d'ananas ou Diabolo 20cl

+ salade de fruit ou Crêpe au sucre ou chocolat + 1 Surprise

Milk Shake (Berthillon) parfum au choix vanille, choc, banana, strawberry, raspberry

Mixte (2 ingrédients)

Mousse au chocolat et son biscuit

Nordique saumon fumé, tapenade, anchois, mesclun de salade, tomates, crème fraîche, toasts

Le Solférino - 262, bld Saint-Germain, 75007 Paris, France

menuonline.fr / Droits réservés

Normande

pomme, glace vanille, calvados (2cl) et crème chantilly

Omelette 3 ingrédients, salade et pain baguette

Omelette fromage, jambon, herbes avec salade, tomates

Pain au sésame

Club crudités mayonnaise

avec poulet ou jambon ou thon ou fromage ou œuf

+ 1 Boisson

(Coca-Cola, Light, Zero, Nestea, Fanta, Sprite, Pure Life water, Evian 50cl)

Petit-Déjeuner Français

Thé, café, lait ou chocolat

+ Orange ou pamplemousse pressé

+ Tartine beurre, confiture + Croissant

Pièce du boucher du moment, bœuf de race sauce au poivre vert de Madagascar et pommes frites

Planche de 4 fromages AOP ou AOP fermier

Quiche Lorraine salade et tomates

Quiche salade

Salade d'haricots vert, tomates cerise, copeaux Parmesan

Saumon fumé au bois de hêtre, par nos soins, tranché main toasts

... et son verre de Vodka (4cl) 7€30

Splendide Ardéchoise

glace café, noix, crème de marron, chantilly, sauce café

Tarte citron meringuée à base de zestes et citrons frais

Tarte framboises ou fraises, coulis de fruits rouges fruits frais

Tarte Tatin tiède glace vanille Berthillon ou crème fraîche

Œufs brouillés nature et toasts



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

Jambon, Fromage, Saucisson ou Pâté

Quiche salade

Splendide Ardéchoise

glace café, noix, crème de marron, chantilly, sauce café



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

Andouillette 5 A, sauce moutarde à l'ancienne pommes frites

Plat spécial régional (réservé aux connaisseurs), Regional special dish (reserved for tasters)

Belle silhouette

haricots verts, carottes, salade, tomates marinées,
cœurs d'artichauts marinés, poivrons grillés

César filet de poulet, copeaux de parmesan, tomates, haricots vert, croûtons, sauce césar

Croque au chèvre sur pain Bio Moisan, salade

Croque Madame sur pain Bio Moisan, salade

Croque Monsieur sur pain Bio Moisan, salade

Crudités jambon mayonnaise, frites

Crudités mixte mayonnaise, frites

Crudités poulet mayonnaise, frites

Crudités saumon fumé mayonnaise, frites

La croustillante au chèvre chaud

3 croustillants de chèvre frais Sainte Maure parfumé et rôti au miel, salade, tomates, raisins blanc mi-sec, carottes rapées

La FORMULE « Du Marché » Entrée + Plat ou Plat+ Dessert

Salade, toasts de chèvre ciboulette

Tartare de bœuf cru, frites

Salade de fruits frais

(12h à 18h, sauf jours fériés et veilles de fêtes)

Lasagne chèvre Sainte Maure et épinards salade

Niçoise

thon, œuf, riz, anchois, salade, haricots verts, poivrons, tomates

Omelette 3 ingrédients, salade et pain baguette

Omelette fromage, jambon, herbes avec salade, tomates

Parisienne jambon, fromage, carottes rapées, salade, tomates, haricots vert

Quiche Lorraine salade et tomates

Quiche salade

Salade au magret fumé

mesclun, tomates cerise, croûtons, tranches de magret fumé

Salade italienne salade, tomates cerise, mozzarella, jambon cru, melon

Sud Ouest

magret de canard fumé, foie gras de canard, toast,
haricots verts, salade, raisin mi-sec, tomates

Tartare à l'italienne "aux copeaux de Parmesan" frites et salade

Tartare cru préparé minute, frites et salade

Tartare poêlé, frites et salade

Œufs durs mayonnaise



Sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Chicken Burger au filet de poulet, frites

Crudités jambon mayonnaise, frites

Crudités mixte mayonnaise, frites

Crudités poulet mayonnaise, frites

Crudités saumon fumé mayonnaise, frites

Hamburger Tradition, frites

Pain au sésame

Club crudités mayonnaise

avec poulet ou jambon ou thon ou fromage ou œuf

+ 1 Boisson

(Coca-Cola, Light, Zero, Nestea, Fanta, Sprite, Pure Life water, Evian 50cl)



Sulfites

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

- Alsace aoc Hans Schaeffer Riesling. Bien sec et très frais, citronné.

Andouillette 5 A, sauce moutarde à l'ancienne pommes frites

Plat spécial régional (réservé aux connaisseurs), Regional special dish (reserved for tasters)

- Bordeaux aoc Château La Gabarre. Joli fruit, trame de petits tannins frais.

- Brouilly aoc D. du Perchoir. Évoque les fruits rouges et la groseille.

- Chablis aoc Olivier Savary. Bien sec, avec de la minéralité.

- Chardonnay Orchys IGP Pays d'Oc. Tendre et frais, notes de fleurs blanches.

- Châteauneuf-du-Pape aoc 150cl 2008 Château La Nerthe "Magnum deux fois plus de plaisir"

- Coteaux d'Aix en Provence aoc Dom. St-Julien les Vignes. Frais et croquant, nez d'aubépine.

- Côtes de Provence aoc Minuty Prestige (uniquement en bouteille)

- Côtes du Rhône-villages, Massif d'Uchaux aoc 2016 Domaine de la Renjarde. Souple et velouté, nez de fruits confits.

Crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier sauce à base de zestes et d'oranges frais

Crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier sauce à base de zestes et d'oranges frais

Cuvée des Archers Côte de Provence AOP

Verre 14cl : 5.9€ / Pichet 25cl : 9.8€

Pichet 50cl : 19,6€ / Bouteille 75cl : 28,5€

Filet de saumon rôti, sauce béarnaise, linguines

- Graves aoc Château Pouyenne. Des tannins frais, nez de fleurs et de fruits rouges.

- Haut-Médoc aoc Cru Bourgeois Château Le Bourdieu-Vertheuil. Tannins racés, notes cédrées

- Haut-Médoc Cru Bourgeois aoc 300cl 2010 Château Victoria

Linguines sauce aux morilles, copeaux de parmesan

- Lubéron aoc Les Oliviers. Soutenu, fruité et charnu.

- Margaux aoc Cru Bourgeois 2007 Château Labegorce Zédé

- Muscadet aoc La Hulette. Nerveux et léger, nez de pomme verte.

■ Nicolas Feuillatte, Brut Réserve

- Pouilly Fumé aoc Les Clairières. Nez de silex et fraîcheur d'agrumes.

- Saint-Emilion Grand Cru aoc 2012 Cadet de Larmande

- Saint-Estèphe aoc Cru Bourgeois 2011 Château Tour des Termes. Puissance, rondeur et tannins tendus.

- Saint-Joseph aoc 2014 E. Guigal

- Saumur aoc BIO Château Fouquet. Frais et léger, nez de framboise.

- "Le Sudiste" Merlot-Syrah IGP, Pays d'Oc. Souple et charnu, nez de fraise et réglisse.

- "R" de Ruinart Arômes de poire, noisette, amande, parfums de fleurs blanches et brioche beurrée.



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

Nordique saumon fumé, tapenade, anchois, mesclun de salade, tomates, crème fraîche, toasts

Sardines « La conserverie David Hervé » à l'huile d'olive citron, beurre 1/2 sel, pain de campagne grillé