



21 Janvier 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

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 cru (2 tranches) et pain baguette

Jambon cuit (2 tranches) et pain baguette

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

Lasagne à la bolognaise salade

viande pur boeuf, pure beef meat

Lasagne chèvre Sainte Maure et épinards salade

Mixte (2 ingrédients)

Mousse au chocolat et son biscuit

Nordique

saumon fumé, filets de hareng, anchois,

salade, tomates, crème fraîche, toast

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)

Pavé de saumon, sauce à l'oseille pommes frites

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

Steak, sauce au poivre vert de Madagascar pommes frites

Tarte citron meringuée à base de zestes et citrons frais

Tarte Tatin tiède glace vanille Berthillon ou crème fraîche

Œufs brouillés nature et toasts



## Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Assiette Terre & Mer 3 huîtres fine, saumon fumé, foie gras de canard, terrine 25.5€  
Toasts, pain de seigle, beurre demi-sel

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

Carottes râpées fraîches

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

Crème caramel au caramel tiède

Crêpes au sucre

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

Entrecôte (200g) sauce béarnaise avec frites (viande moelleuse et chair très persillée)

Filets de hareng marinés aux oignons et carottes

pommes tièdes

Filets de hareng marinés aux oignons et carottes pommes tièdes

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

Mixte (2 ingrédients)

Mousse au chocolat et son biscuit

Nordique

saumon fumé, filets de hareng, anchois,

salade, tomates, crème fraîche, toast

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

Pavé de bœuf (sélection du boucher - 200g de rumsteak) sauce béarnaise avec pommes frites (viande tendre et chair maigre)

Pavé de saumon, sauce à l'oseille pommes frites

Planche de charcuteries

Quiche Lorraine salade et tomates

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

mentonline.fr / Droits réservés

Salade au magret fumé

mesclun, tomates cerise, croûtons, tranches de magret fumé

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

Tarte citron meringuée à base de zestes et citrons frais

Tarte Tatin tiède glace vanille Berthillon ou crème fraîche

Terrine maison, compotée d'oignons rouges

Œufs brouillés nature et toasts

Œufs durs



**Poissons**

Poissons et produits à base de poissons

Assiette Terre & Mer 3 huîtres fine, saumon fumé, foie gras de canard, terrine 25.5€

Toasts, pain de seigle, beurre demi-sel

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

Crudités saumon fumé mayonnaise, frites

Filets de hareng marinés aux oignons et carottes

pommes tièdes

Filets de hareng marinés aux oignons et carottes pommes tièdes

Nordique

saumon fumé, filets de hareng, anchois,  
salade, tomates, crème fraîche, toast

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



## 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)

Assiette Terre & Mer 3 huîtres fine, saumon fumé, foie gras de canard, terrine 25.5€

Toasts, pain de seigle, beurre demi-sel

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

Crème caramel au caramel tiède

Crêpes au sucre

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

Entrecôte (200g) sauce béarnaise avec frites (viande moelleuse et chair très persillée)

Framboise ou Fraise Melba

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

Fromage blanc 0% coulis de fruits rouges, confiture, miel ou crème de marron

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

Jambon cru (2 tranches) et pain baguette

Jambon cuit (2 tranches) et pain baguette

Jambon de pays

Jambon, Fromage, Saucisson ou Pâté

Lasagne à la bolognaise salade

viande pur boeuf, pure beef meat

Lasagne chèvre Sainte Maure et épinards salade

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

Mixte (2 ingrédients)

Mousse au chocolat et son biscuit

Nordique

saumon fumé, filets de hareng, anchois,

salade, tomates, crème fraîche, toast

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)

Pavé de bœuf (sélection du boucher - 200g de rumsteak) sauce béarnaise avec pommes frites (viande tendre et chair maigre)

Pavé de saumon, sauce à l'oseille pommes frites

Petit-Déjeuner Français

Thé, café, lait ou chocolat  
+ Orange ou pamplemousse pressé  
+ Tartine beurre, confiture + Croissant

Planche de 4 fromages AOP ou AOP fermier

Quiche Lorraine salade et tomates

Quiche salade

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

... et son verre de Vodka (4cl) 7€30

Soupe de légumes et croûtons

Splendide Ardéchoise

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

Steak, sauce au poivre vert de Madagascar pommes frites

Tarte citron meringuée à base de zestes et citrons 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

Assiette Terre & Mer 3 huîtres fine, saumon fumé, foie gras de canard, terrine 25.5€

Toasts, pain de seigle, beurre demi-sel

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)

Carottes râpées fraîches

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

Filets de hareng marinés aux oignons et carottes  
pommes tièdes

Filets de hareng marinés aux oignons et carottes pommes tièdes

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

Nordique

saumon fumé, filets de hareng, anchois,  
salade, tomates, crème fraîche, toast

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

Sud Ouest

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



## 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.

American Fizz lemon, cognac, gin, grenadine, soda

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

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

Assiette Terre & Mer 3 huîtres fine, saumon fumé, foie gras de canard, terrine 25.5€

Toasts, pain de seigle, beurre demi-sel

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

- 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 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 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

Foie gras de canard maison toasts, compotée d'oignons

... et son verre de Monbazillac (10cl) 5€

- Graves aoc Château Pouyanne. 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 Château Victoria

Lubéron aoc Les Oliviers. Soutenu, fruité et charnu.

- Margaux aoc Cru Bourgeois Château Labégorce Zédé

Mort Subite Kriek

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

■ Nicolas Feuillatte, Brut Réserve

Pavé de bœuf (sélection du boucher - 200g de rumsteak) sauce béarnaise avec pommes frites (viande tendre et chair maigre)

Pavé de saumon, sauce à l'oseille pommes frites

- Pommard aoc Prunier-Bonheur, "Les 3 Follots"

- Saint-Emilion Grand Cru aoc Cadet de Larmande

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

- Saint-Joseph aoc E. Guigal

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

Steak, sauce au poivre vert de Madagascar pommes frites

Terrine maison, compotée d'oignons rouges

- "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

Assiette Terre & Mer 3 huîtres fine, saumon fumé, foie gras de canard, terrine 25.5€  
Toasts, pain de seigle, beurre demi-sel

Huîtres fines de claire N°3 Saveurs iodées et salées grâce à l'affinage en claire  
3 Fines 9.5€  
6 Fines 17.5€

Huîtres Ronce N°4 Une chair délicate et des saveurs typique de la localité de Ronce-Les-Bains  
3 Ronce 10€  
6 Ronce 18.5€

Huîtres Spéciale N°3 Saveurs équilibrées, iodées et un croquant aux notes de noisette  
3 Spéciale 12.5€  
6 Spéciale 23.5

### Plateau dégustation assorti

Assortiment de 6 huîtres: 2 Fine+ 2 Ronce+ 2 Spéciale 21€

Assortiment de 9 huîtres: 3 Fine+ 3 Ronce+ 3 Spéciale 29€