

5 Avril 2024

**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

Assiette de saumon fumé maison * Brioche, Sour cream

Burger du royal aux oignons confits Steak haché, tomates, oignons confits, cornichons, sucrine, cheddar.

Club sandwich au homard by Barriere * Pain de mie toasté, demi homard, sucrine, mayonnaise, jus de citron.

Club sandwich classique by Barrière *

Pain de mie toasté, sucrine, blanc de volaille, œuf au plat, poitrine fumée grillée, tomates, mayonnaise à l'estragon.

Club Végétarien

Coquillettes Bolognaises, Carbonara, huile d'olive, au beurre frais

Crêpes * Sucre, confiture, pâte à tartiner au chocolat

Croque-Monsieur à la Truffe * Pain de campagne, volaille à la crème de truffe.

Guacamole, chips de blé noir, légumes

La planche asiatique *

Crevettes Panko, Samoussas de légumes au curry, Nems de poulet.

La planche de charcuteries *

La planche de la mer *

Saumon fumé maison, Tarama blanc, gel de citron, blinis de blé noir.

La planche dégustation charcuteries et fromages *

La planche fromagère de chez Beillevaire *

Les 9 huîtres N3 vinaigre échalotes et pain grillé

Linguine ou Coquillettes Bolognaises, Carbonara, huile d'olive, au beurre frais.

Royal au chocolat grand cru *

Salade Caesar * Croutons dorés et parmesan

Triptyque apéritif : Assortiments de noix de cajou, mélanges et d'olives.

Triptyque boissons chaudes : Assortiments d'amandes et noix de cajou caramélisées et de petits gâteaux.



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

Assiette de langoustines mayonnaise allégée ou traditionnelle

Club sandwich au homard by Barriere * Pain de mie toasté, demi homard, sucrine, mayonnaise, jus de citron.

La planche asiatique *

Crevettes Panko, Samoussas de légumes au curry, Nems de poulet.

Les 9 huîtres N3 vinaigre échalotes et pain grillé



œufs

œufs et produits à base d'œufs

Assiette de langoustines mayonnaise allégée ou traditionnelle

Assiette de saumon fumé maison * Brioche, Sour cream

Burger du royal aux oignons confits Steak haché, tomates, oignons confits, cornichons, sucrine, cheddar.

■ Chablis AOP Moillard Grivot

Club sandwich au homard by Barriere * Pain de mie toasté, demi homard, sucrine, mayonnaise, jus de citron.

Club sandwich classique by Barriere *

Pain de mie toasté, sucrine, blanc de volaille, œuf au plat, poitrine fumée grillée, tomates, mayonnaise à l'estragon.

Coquillettes Bolognese, Carbonara, huile d'olive, au beurre frais

■ Coteaux du Layon AOP Les Fontaines

■ Côtes de Provence AOP Whispering Angel - Château d'Esclans

Crêpes * Sucre, confiture, pâte à tartiner au chocolat

Croque-Monsieur à la Truffe * Pain de campagne, volaille à la crème de truffe.

■ Crozes-Hermitage AOP "Millepertuis" - Domaine Guyot

🍷 Dom Pérignon Cuvée Œnothèque 1993

🍷 Dom Pérignon Cuvée Brut Millésimé

🍷 Fouquet's Cuvée Brut

🍷 Fouquet's Cuvée Brut

🍷 Fouquet's Rosé

Healthy salade Légumes et légumineuse, grenade, pesto et thon confits

🍷 Krug Grande Cuvée

La planche asiatique *

Crevettes Panko, Samoussas de légumes au curry, Nems de poulet.

■ Languedoc AOP Joy's - Vin Biologique, Gérard Bertrant

🍷 Laurent Perrier Cuvée Brut

🍷 Laurent Perrier Cuvée Grand Siècle : Itération 25

Le Gourmet Rhum Havana 7ans, Crème de cacao, Sirop poivre et piment maison, Mousse de tonka

Linguine ou Coquillettes Bolognese, Carbonara, huile d'olive, au beurre frais.

🍷 Louis Roederer Cuvée Cristal

■ Menetou-Salon AOP Domaine de Châtenoy

🍷 Moët et Chandon

🍷 Moët et Chandon Cuvée Brut Imperial

🍷 Mumm Cuvée Sélection Grand cru

■ Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP Jardin Secret

🍷 Perrier-Jouët Cuvée Belle Epoque 2007

🍷 Pommery Cuvée Louise Brut Nature 2004

🍷 Pommery Cuvée Louise

🍷 Ruinart Cuvée Blanc de Blancs

■ Saint-Estèphe AOP Héritage de Le Boscq

Salade Caesar * Croutons dorés et parmesan

■ Sancerre AOP "les Collinettes" - Joseph Mellot

■ Touraine AOP 1ère Vendange-Henry Marionnet

Triptyque apéritif : Assortiments de noix de cajou, mélanges et d'olives.

Triptyque boissons chaudes : Assortiments d'amandes et noix de cajou caramélisées et de petits gâteaux.

🍷 Veuve Clicquot Cuvée Brut

🍷 Veuve Clicquot Cuvée Rosé

🍷 Veuve Clicquot Cuvée Grande Dame



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Assiette de saumon fumé maison * Brioche, Sour cream

■ Chablis AOP Moillard Grivot

■ Coteaux du Layon AOP Les Fontaines

■ Côtes de Provence AOP Whispering Angel - Château d'Esclans

■ Crozes-Hermitage AOP "Millepertuis" - Domaine Guyot

🍷 Dom Pérignon Cuvée Œnothèque 1993

🍷 Dom Pérignon Cuvée Brut Millésimé

🍷 Fouquet's Cuvée Brut

🍷 Fouquet's Cuvée Brut

🍷 Fouquet's Rosé

Healthy salade Légumes et légumineuse, grenade, pesto et thon confits

🍷 Krug Grande Cuvée

La planche asiatique *

Crevettes Panko, Samoussas de légumes au curry, Nems de poulet.

La planche de la mer *

Saumon fumé maison, Tarama blanc, gel de citron, blinis de blé noir.

■ Languedoc AOP Joy's - Vin Biologique, Gérard Bertrant

🍷 Laurent Perrier Cuvée Brut

🍷 Laurent Perrier Cuvée Grand Siècle : Itération 25

🍷 Louis Roederer Cuvée Cristal

■ Menetou-Salon AOP Domaine de Châtenoy

🍷 Moët et Chandon

🍷 Moët et Chandon Cuvée Brut Imperial

🍷 Mumm Cuvée Sélection Grand cru

■ Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP Jardin Secret

🍷 Perrier-Jouët Cuvée Belle Epoque 2007

🍷 Pommery Cuvée Louise Brut Nature 2004

🍷 Pommery Cuvée Louise

🍷 Ruinart Cuvée Blanc de Blancs

■ Saint-Estèphe AOP Héritage de Le Boscq

■ Sancerre AOP "les Collinettes" - Joseph Mellot

■ Touraine AOP 1ère Vendange-Henry Marionnet

Triptyque boissons chaudes : Assortiments d'amandes et noix de cajou caramélisées et de petits gâteaux.

🍷 Veuve Clicquot Cuvée Brut

🍷 Veuve Clicquot Cuvée Rosé

🍷 Veuve Clicquot Cuvée Grande Dame



Arachides

Arachides et produits à base d'arachides

Assiette de saumon fumé maison * Brioche, Sour cream

Burger du royal aux oignons confits Steak haché, tomates, oignons confits, cornichons, sucrine, cheddar.

Club sandwich classique by Barrière *

Pain de mie toasté, sucrine, blanc de volaille, œuf au plat, poitrine fumée grillée, tomates, mayonnaise à l'estragon.

Club Végétarien

Coquillettes Bolognaise, Carbonara, huile d'olive, au beurre frais

Croque-Monsieur à la Truffe * Pain de campagne, volaille à la crème de truffe.

La planche de charcuteries *

La planche dégustation charcuteries et fromages *

Linguine ou Coquillettes Bolognaise, Carbonara, huile d'olive, au beurre frais.

Royal au chocolat grand cru *

Salade Caesar * Croutons dorés et parmesan

Triptyque apéritif : Assortiments de noix de cajou, mélanges et d'olives.

Triptyque boissons chaudes : Assortiments d'amandes et noix de cajou caramélisées et de petits gâteaux.



Soja

Soja et produits à base de soja

Assiette de saumon fumé maison * Brioche, Sour cream

Burger du royal aux oignons confits Steak haché, tomates, oignons confits, cornichons, sucrine, cheddar.

Club Végétarien

Coquillettes Bolognaise, Carbonara, huile d'olive, au beurre frais

Croque-Monsieur à la Truffe * Pain de campagne, volaille à la crème de truffe.

La planche asiatique *

Crevettes Panko, Samoussas de légumes au curry, Nems de poulet.

Poke bowl végétarien

Triptyque apéritif : Assortiments de noix de cajou, mélanges et d'olives.



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

Assiette de langoustines mayonnaise allégée ou traditionnelle

Assiette de saumon fumé maison * Brioche, Sour cream

Burger du royal aux oignons confits Steak haché, tomates, oignons confits, cornichons, sucrose, cheddar.

Café crème

Capuccino

Chocolat

Club sandwich au homard by Barriere * Pain de mie toasté, demi homard, sucrose, mayonnaise, jus de citron.

Coquille Bolognese, Carbonara, huile d'olive, au beurre frais

Crème au caramel de la maison Beillevaire *

Crêpes * Sucre, confiture, pâte à tartiner au chocolat

Croque-Monsieur à la Truffe * Pain de campagne, volaille à la crème de truffe.

Expresso Macchiato

French Coffee

Guacamole, chips de blé noir, légumes

Irish Coffee

Jamaïcain Coffee

La planche asiatique *

Crevettes Panko, Samoussas de légumes au curry, Nems de poulet.

La planche dégustation charcuteries et fromages *

La planche fromagère de chez Beillevaire *

Latte macchiato

Le Gentleman Bourbon Four roses, Mandarin Napoléon, Sucre de canne, Jus de Pamplemousse clarifié

Le Gourmet Rhum Havana 7ans, Crème de cacao, Sirop poivre et piment maison, Mousse de tonka

Linguine ou Coquille Bolognese, Carbonara, huile d'olive, au beurre frais.

Royal au chocolat grand cru *

Salade Caesar * Croutons dorés et parmesan

Triptyque apéritif : Assortiments de noix de cajou, mélanges et d'olives.

Triptyque boissons chaudes : Assortiments d'amandes et noix de cajou caramélisées et de petits gâteaux.



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 de saumon fumé maison * Brioche, Sour cream

Capuccino

Chocolat

Club Végétarien

Croque-Monsieur à la Truffe * Pain de campagne, volaille à la crème de truffe.

La planche asiatique *

Crevettes Panko, Samoussas de légumes au curry, Nems de poulet.

Le Gourmet Rhum Havana 7ans, Crème de cacao, Sirop poivre et piment maison, Mousse de tonka

Royal au chocolat grand cru *

Triptyque apéritif : Assortiments de noix de cajou, mélanges et d'olives.

Triptyque boissons chaudes : Assortiments d'amandes et noix de cajou caramélisées et de petits gâteaux.



Céleri

Céleri et produits à base de céleri

Triptyque boissons chaudes : Assortiments d'amandes et noix de cajou caramélisées et de petits gâteaux.



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

Assiette de langoustines mayonnaise allégée ou traditionnelle

Burger du royal aux oignons confits Steak haché, tomates, oignons confits, cornichons, sucrine, cheddar.

Club sandwich au homard by Barrière * Pain de mie toasté, demi homard, sucrine, mayonnaise, jus de citron.

Club sandwich classique by Barrière *

Pain de mie toasté, sucrine, blanc de volaille, œuf au plat,
poitrine fumée grillée, tomates, mayonnaise à l'estragon.

Salade Caesar * Croutons dorés et parmesan

Triptyque apéritif : Assortiments de noix de cajou, mélanges et d'olives.

Triptyque boissons chaudes : Assortiments d'amandes et noix de cajou caramélisées et de petits gâteaux.



Sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Assiette de saumon fumé maison * Brioche, Sour cream

Burger du royal aux oignons confits Steak haché, tomates, oignons confits, cornichons, sucrine, cheddar.

La planche asiatique *

Crevettes Panko, Samoussas de légumes au curry, Nems de poulet.

Poke bowl végétarien

Triptyque apéritif : Assortiments de noix de cajou, mélanges et d'olives.

Triptyque boissons chaudes : Assortiments d'amandes et noix de cajou caramélisées et de petits gâteaux.



Sulfites

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

Assiette de langoustines mayonnaise allégée ou traditionnelle

Burger du royal aux oignons confits Steak haché, tomates, oignons confits, cornichons, sucrose, cheddar.

■ Chablis AOP Moillard Grivot

Club sandwich au homard by Barrière * Pain de mie toasté, demi homard, sucrose, mayonnaise, jus de citron.

Club sandwich classique by Barrière *

Pain de mie toasté, sucrose, blanc de volaille, œuf au plat, poitrine fumée grillée, tomates, mayonnaise à l'estragon.

Compote de fruits sans sucre *

■ Coteaux du Layon AOP Les Fontaines

■ Côtes de Provence AOP Whispering Angel - Château d'Esclans

■ Crozes-Hermitage AOP "Millepertuis" - Domaine Guyot

🍷 Dom Pérignon Cuvée Œnothèque 1993

🍷 Dom Pérignon Cuvée Brut Millésimé

🍷 Fouquet's Cuvée Brut

🍷 Fouquet's Cuvée Brut

🍷 Fouquet's Rosé

Guacamole, chips de blé noir, légumes

🍷 Krug Grande Cuvée

La planche de la mer *

Saumon fumé maison, Tarama blanc, gel de citron, blinis de blé noir.

■ Languedoc AOP Joy's - Vin Biologique, Gérard Bertrant

🍷 Laurent Perrier Cuvée Brut

🍷 Laurent Perrier Cuvée Grand Siècle : Itération 25

Les 9 huîtres N3 vinaigre échalotes et pain grillé

Linguine ou Coquillettes Bolognese, Carbonara, huile d'olive, au beurre frais.

🍷 Louis Roederer Cuvée Cristal

■ Menetou-Salon AOP Domaine de Châtenoy

🍷 Moët et Chandon

🍷 Moët et Chandon Grand Vintage Rosé

🍷 Moët et Chandon Cuvée Brut Imperial

🍷 Mumm Cuvée Sélection Grand cru

■ Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP Jardin Secret

🍷 Perrier-Jouët Cuvée Belle Époque 2007

Poke bowl végétarien

🍷 Pommery Cuvée Louise Brut Nature 2004

🍷 Pommery Cuvée Louise

🍷 Ruinart Cuvée Blanc de Blancs

■ Saint-Estèphe AOP Héritage de Le Boscq

Salade Caesar * Croutons dorés et parmesan

Salade de fruits frais ou fruits de saison *

■ Sancerre AOP "les Collinettes" - Joseph Mellot

■ Touraine AOP 1ère Vendange-Henry Marionnet

Triptyque apéritif : Assortiments de noix de cajou, mélanges et d'olives.

🍷 Veuve Clicquot Cuvée Brut

🍷 Veuve Clicquot Cuvée Rosé

🍷 Veuve Clicquot Cuvée Grande Dame



Lupin

Lupin et produits à base de lupin

Assiette de saumon fumé maison * Brioche, Sour cream

Burger du royal aux oignons confits Steak haché, tomates, oignons confits, cornichons, sucrine, cheddar.

Club sandwich au homard by Barriere * Pain de mie toasté, demi homard, sucrine, mayonnaise, jus de citron.

Club sandwich classique by Barrière *

Pain de mie toasté, sucrine, blanc de volaille, œuf au plat, poitrine fumée grillée, tomates, mayonnaise à l'estragon.

Club Végétarien

Coquillette Bolognaise, Carbonara, huile d'olive, au beurre frais

Crêpes * Sucre, confiture, pate à tartiner au chocolat

Croque-Monsieur à la Truffe * Pain de campagne, volaille à la crème de truffe.

Guacamole, chips de blé noir, légumes

La planche asiatique *

Crevettes Panko, Samoussas de légumes au curry, Nems de poulet.

La planche de charcuteries *

La planche dégustation charcuteries et fromages *

Les 9 huîtres N3 vinaigre échalotes et pain grillé

Linguine ou Coquillette Bolognaise, Carbonara, huile d'olive, au beurre frais.

Royal au chocolat grand cru *

Salade Caesar * Croutons dorés et parmesan

Triptyque apéritif : Assortiments de noix de cajou, mélanges et d'olives.

Triptyque boissons chaudes : Assortiments d'amandes et noix de cajou caramélisées et de petits gâteaux.



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

La planche asiatique *

Crevettes Panko, Samoussas de légumes au curry, Nems de poulet.

Les 9 huîtres N3 vinaigre échalotes et pain grillé