



12 Février 2019

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 vieux rhum Haïtien

César au poulet

Confit de canard rôti, frites et salade

Crème caramel façon bistro

Entrecôte d'Argentine à la plancha 300gr~ beurre persillé

Épaule d'agneau de Lozère confite

Filet de haddock aux lentilles

Foie gras de canard maison, pain grillé

Fusilli tomate basilic

Grande planche de charcuteries beurre et cornichons

Grande planche de fromages, salade Camembert au lait cru, St-Nectaire et Cantal

Île flottante, crème anglaise

La "classique" bavette à l'échalote

Lentilles tièdes du Puy, œuf poché

Planche mixte charcuteries et fromages

Planchette de fromage au choix Camembert au lait cru ou Cantal ou St-Nectaire

Planchette de saucisson beurre et cornichons

Poulet rôti et son jus de cuisson

Profiteroles maison au chocolat

Radis, beurre, fleur de sel et pain grillé

Ratatouille froide, œuf poché Entrée 12.0 / Plat

Ravioles du Royans crémees

Ravioli au speck, sauce tomate

Salade de mâche, betterave et chèvre frais en Entrée 10.0 / en Plat 18.0

Salade Nordique Au saumon fumé

Saumon de Norvège fumé Beurre et pain grillé en Entrée 15.0 /Plat avec salade 24.0

Sélection de trois fromages Petite 12.5 / grande 19

Tarama maison, pain grillé

Tarte du jour 9.0 à 10.0

Terrine de campagne maison

Terrine maison, cornichons



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

Duo d'anchois de Collioure à l'huile d'olives

Filet de haddock aux lentilles

Pavé de thon à la plancha, servi rosé

Salade Nordique Au saumon fumé

Saumon de Norvège fumé Beurre et pain grillé en Entrée 15.0 / Plat avec salade 24.0

Tarama maison, pain grillé

Tartare de saumon Légumes croquants

Tartare de tomate aux queues d'écrevisses



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Baba au vieux rhum Haïtien

César au poulet

Crème caramel façon bistro

Entrecôte d'Argentine à la plancha 300gr~ beurre persillé

Filet de haddock aux lentilles

Fusilli tomate basilic

Île flottante, crème anglaise

Lentilles tièdes du Puy, œuf poché

Œufs mayonnaise traditionnels

Poireaux mimosa

Pot de crème au chocolat

Profiteroles maison au chocolat

Ratatouille froide, œuf poché Entrée 12.0 / Plat

Ravioles du Royans crémees

Ravioli au speck, sauce tomate

Salade Nordique Au saumon fumé

Tartare de tomate aux queues d'écrevisses

Tarte du jour 9.0 à 10.0

Terrine de campagne maison

Terrine maison, cornichons



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Duo d'anchois de Collioure à l'huile d'olives

Filet de haddock aux lentilles

Pavé de thon à la plancha, servi rosé

Salade Nordique Au saumon fumé

Saumon de Norvège fumé Beurre et pain grillé en Entrée 15.0 / Plat avec salade 24.0

Tarama maison, pain grillé

Tartare de saumon Légumes croquants

Tartare de tomate aux queues d'écrevisses



Arachides

Arachides et produits à base d'arachides

César au poulet

Confit de canard rôti, frites et salade

Duo d'anchois de Collioure à l'huile d'olives

Entrecôte d'Argentine à la plancha 300gr~ beurre persillé

Filet de haddock aux lentilles

Fusilli tomate basilic

Grande planche de fromages, salade Camembert au lait cru, St-Nectaire et Cantal

La "classique" bavette à l'échalote

Larzac au chèvre chaud

Lentilles tièdes du Puy, œuf poché

Œufs mayonnaise traditionnels

Pavé de thon à la plancha, servi rosé

Planche mixte charcuteries et fromages

Planchette de fromage au choix Camembert au lait cru ou Cantal ou St-Nectaire

Poireaux mimosa

Poulet rôti et son jus de cuisson

Radis, beurre, fleur de sel et pain grillé

Ratatouille froide, œuf poché Entrée 12.0 / Plat

Ravioles du Royans crémees

Ravioli au speck, sauce tomate

Riz au lait, mendiant et caramel

Salade Bufala

Salade de mâche, betterave et chèvre frais en Entrée 10.0 / en Plat 18.0

Salade Nordique Au saumon fumé

Salade Vegan, tous les légumes en salade

Sélection de trois fromages Petite 12.5 / grande 19

Steak aller-retour aux herbes, servi bleu

Tarama maison, pain grillé

Tartare de bœuf à notre façon

Tartare de tomate aux queues d'écrevisses

Tarte du jour 9.0 à 10.0

Terrine maison, cornichons



Soja

Soja et produits à base de soja

César au poulet

Confit de canard rôti, frites et salade

Duo d'anchois de Collioure à l'huile d'olives

Entrecôte d'Argentine à la plancha 300gr~ beurre persillé

Filet de haddock aux lentilles

Fusilli tomate basilic

Grande planche de fromages, salade Camembert au lait cru, St-Nectaire et Cantal

La "classique" bavette à l'échalote

Larzac au chèvre chaud

Lentilles tièdes du Puy, œuf poché

Œufs mayonnaise traditionnels

Pavé de thon à la plancha, servi rosé

Planche mixte charcuteries et fromages

Planchette de fromage au choix Camembert au lait cru ou Cantal ou St-Nectaire

Poireaux mimosa

Poulet rôti et son jus de cuisson

Radis, beurre, fleur de sel et pain grillé

Ratatouille froide, œuf poché Entrée 12.0 / Plat

Ravioles du Royans crémees

Ravioli au speck, sauce tomate

Salade Bufala

Salade de mâche, betterave et chèvre frais en Entrée 10.0 / en Plat 18.0

Salade Nordique Au saumon fumé

Salade Vegan, tous les légumes en salade

Sélection de trois fromages Petite 12.5 / grande 19

Steak aller-retour aux herbes, servi bleu

Tarama maison, pain grillé

Tartare de bœuf à notre façon

Tartare de saumon Légumes croquants

Tartare de tomate aux queues d'écrevisses

Tarte du jour 9.0 à 10.0



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

- Baba au vieux rhum Haïtien
- César au poulet
- Confit de canard rôti, frites et salade
- Crème caramel façon bistro
- Entrecôte d'Argentine à la plancha 300gr~ beurre persillé
- Filet de haddock aux lentilles
- Grande planche de charcuteries beurre et cornichons
- Grande planche de fromages, salade Camembert au lait cru, St-Nectaire et Cantal
- Île flottante, crème anglaise
- La "classique" bavette à l'échalote
- Larzac au chèvre chaud
- Planche mixte charcuteries et fromages
- Planchette de fromage au choix Camembert au lait cru ou Cantal ou St-Nectaire
- Planchette de saucisson beurre et cornichons
- Pot de crème au chocolat
- Poulet rôti et son jus de cuisson
- Profiteroles maison au chocolat
- Radis, beurre, fleur de sel et pain grillé
- Ravioles du Royans crémees
- Ravioli au speck, sauce tomate
- Riz au lait, mendiant et caramel
- Salade Bufala
- Salade de mâche, betterave et chèvre frais en Entrée 10.0 / en Plat 18.0
- Salade Nordique Au saumon fumé
- Saumon de Norvège fumé Beurre et pain grillé en Entrée 15.0 /Plat avec salade 24.0
- Sélection de trois fromages Petite 12.5 / grande 19
- Six gros escargots de Bourgogne
- Tarama maison, pain grillé
- Tarte du jour 9.0 à 10.0
- Terrine de campagne maison
- Terrine maison, cornichons



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

Baba au vieux rhum Haïtien

César au poulet

Confit de canard rôti, frites et salade

Duo d'anchois de Collioure à l'huile d'olives

Entrecôte d'Argentine à la plancha 300gr~ beurre persillé

Filet de haddock aux lentilles

Fusilli tomate basilic

Grande planche de fromages, salade Camembert au lait cru, St-Nectaire et Cantal

Île flottante, crème anglaise

La "classique" bavette à l'échalote

Larzac au chèvre chaud

Lentilles tièdes du Puy, œuf poché

Œufs mayonnaise traditionnels

Pavé de thon à la plancha, servi rosé

Planche mixte charcuteries et fromages

Planchette de fromage au choix Camembert au lait cru ou Cantal ou St-Nectaire

Pot de crème au chocolat

Poulet rôti et son jus de cuisson

Profiteroles maison au chocolat

Radis, beurre, fleur de sel et pain grillé

Ratatouille froide, œuf poché Entrée 12.0 / Plat

Ravioles du Royans crémees

Ravioli au speck, sauce tomate

Riz au lait, mendiant et caramel

Salade Bufala

Salade de mâche, betterave et chèvre frais en Entrée 10.0 / en Plat 18.0

Salade Nordique Au saumon fumé

Saumon de Norvège fumé Beurre et pain grillé en Entrée 15.0 / Plat avec salade 24.0

Sélection de trois fromages Petite 12.5 / grande 19

Steak aller-retour aux herbes, servi bleu

Tarama maison, pain grillé

Tartare de bœuf à notre façon

Tartare de saumon Légumes croquants

Tartare de tomate aux queues d'écrevisses

Tarte du jour 9.0 à 10.0

Terrine de campagne maison

Terrine maison, cornichons



Céleri

Céleri et produits à base de céleri

Duo d'anchois de Collioure à l'huile d'olives

Fusilli tomate basilic

Ratatouille froide, œuf poché Entrée 12.0 / Plat

Ravioli au speck, sauce tomate

Salade Nordique Au saumon fumé

Salade Vegan, tous les légumes en salade

Tartare de tomate aux queues d'écrevisses

Terrine de campagne maison



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

César au poulet

Confit de canard rôti, frites et salade

Grande planche de fromages, salade Camembert au lait cru, St-Nectaire et Cantal

Larzac au chèvre chaud

Œufs mayonnaise traditionnels

Planche mixte charcuteries et fromages

Planchette de fromage au choix Camembert au lait cru ou Cantal ou St-Nectaire

Poireaux mimosa

Radis, beurre, fleur de sel et pain grillé

Ravioli au speck, sauce tomate

Salade Bufala

Salade de mâche, betterave et chèvre frais en Entrée 10.0 / en Plat 18.0

Salade Nordique Au saumon fumé

Salade Vegan, tous les légumes en salade

Sélection de trois fromages Petite 12.5 / grande 19

Tartare de saumon Légumes croquants

Tartare de tomate aux queues d'écrevisses



Sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

- César au poulet
- Confit de canard rôti, frites et salade
- Duo d'anchois de Collioure à l'huile d'olives
- Filet de haddock aux lentilles
- Fusilli tomate basilic
- Grande planche de fromages, salade Camembert au lait cru, St-Nectaire et Cantal
- La "classique" bavette à l'échalote
- Larzac au chèvre chaud
- Lentilles tièdes du Puy, œuf poché
- Œufs mayonnaise traditionnels
- Planche mixte charcuteries et fromages
- Planchette de fromage au choix Camembert au lait cru ou Cantal ou St-Nectaire
- Poireaux mimosa
- Poulet rôti et son jus de cuisson
- Radis, beurre, fleur de sel et pain grillé
- Ratatouille froide, œuf poché Entrée 12.0 / Plat
- Ravioles du Royans crémees
- Ravioli au speck, sauce tomate
- Salade Bufala
- Salade de mâche, betterave et chèvre frais en Entrée 10.0 / en Plat 18.0
- Salade Nordique Au saumon fumé
- Salade Vegan, tous les légumes en salade
- Sélection de trois fromages Petite 12.5 / grande 19
- Steak aller-retour aux herbes, servi bleu
- Tarama maison, pain grillé
- Tartare de bœuf à notre façon
- Tartare de saumon Légumes croquants
- Tartare de tomate aux queues d'écrevisses
- Tarte du jour 9.0 à 10.0
- Terrine de campagne maison
- Terrine maison, cornichons



Sulfites

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

- Bordeaux aoc
- Bourgogne Aligoté aoc Bouzeron Domaine Bonnet
- Bourgogne Hautes Côtes de Nuits aoc (Pinot noir)
- Bourgogne Hautes Côtes de Nuits aoc (Chardonnay)
- Bourgogne Pinot noir aoc Gènot-Boulangier
- Chambolle-Musigny aoc Domaine Gènot-Boulangier
- Chambolle-Musigny aoc Gènot Boulangier (Pinot noir)
- Condrieu aoc Pierre Gaillard
- Cornas aoc Cuvée Jana, Johann Michel
- Corton Charlemagne Grand Cru aoc M. Juillot
- Côte Rôtie aoc E. Guigal "Brune et Blonde"
- Côte Rôtie aoc Brune et Blonde, E.Guigal

Café Varenne - 36, rue de Varenne, 75007 Paris, France

- Coteaux Varois en Provence aop Bastide de Blacailloux
- Côtes du Rhône-villages aoc Coste-Clavelle (Grenache, Syrah)
- Crozes Hermitage aoc Domaine de la Ville Rouge (Syrah)
- Echezeaux Grand Cru aoc "En Orveaux" D. de Beaufort
- Gevrey Chambertin aoc "Vieilles vignes" Marc & Alexandrine Roy (Pinot noir)
- Gevrey Chambertin aoc "Vieilles Vignes", Marc & Alexandrine Roy
 - Graves aoc Château Peyrat
 - IGP Pays d'Oc Jean-Luc Terrier (Chardonnay)
 - 🍷 La bulle du moment
- Lalande de Pomerol aoc Château La Croix Saint André
 - Lentilles tièdes du Puy, œuf poché
 - Madiran aoc Château Montus
- Margaux aoc Chateau Rauzan Gassies, Second Cru Classé
 - Mercurey 1er Cru aoc Clos des Barraults, L. Juillot
 - Mercurey 1er Cru aoc Les Champs Martin, L. Juillot
 - Mercurey aoc Michel Juillot (Pinot noir)
- Meursault aoc Les Meix Chavaux, Domaine Génot-Boulanger
- Meursault aoc "les Meix Chavaux" Génot-Boulanger (Chardonnay)
 - Monbazillac aoc Château Beautrand (liquoreux)
 - Morgon aoc Vieilles Vignes, Thevenet (Gamay)
 - Nuits Saint Georges aoc "Vieilles Vignes", F. Magnien
 - Œufs mayonnaise traditionnels
- Pauillac aoc Château Croizet Bages, Grand Cru Classé
 - Planchette de saucisson de l'Ardèche
 - Poireaux mimosa
- Pommard aoc "Vieilles Vignes", Domaine Génot-Boulanger
- Pommard aoc "Vieilles vignes" Génot Boulanger (Pinot noir)
 - Pouilly Fumé aoc Blondelet (Sauvignon)
 - Pouilly Fumé aoc de Ladoucette(Sauvignon)
 - Pouilly-Fumé aoc de Ladoucette
- Quincy aoc Domaine Jacques Rouzé (Sauvignon)
 - Radis, beurre, fleur de sel et pain grillé
 - Ravioles du Royans crémees
- Saint Veran aoc Pierre Desroches (Chardonnay)
 - Saint-Amour aoc Bataillard (Gamay)
 - Saint-Estèphe aoc Château de Pez
 - Saint-Julien aoc Connétable de Talbot
 - Saint-Julien aoc Connétable de Talbot
- Saumon de Norvège fumé Beurre et pain grillé en Entrée 15.0 /Plat avec salade 24.0
 - Savigny lès Beaune aoc "Vieilles Vignes", Dom. Génot-Boulanger
 - Savigny lès Beaune aoc "Vieilles vignes" Génot-Boulanger (Chardonnay)
 - Tarama maison, pain grillé
 - Terrine de campagne maison
 - Viré Clessé aoc Domaine de la Bongran
 - Vosne Romanée 1er Cru aoc La Croix Rameau



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

Duo d'anchois de Collioure à l'huile d'olives

Filet de haddock aux lentilles

Pavé de thon à la plancha, servi rosé

Salade Nordique Au saumon fumé

Saumon de Norvège fumé Beurre et pain grillé en Entrée 15.0 /Plat avec salade 24.0

Six gros escargots de Bourgogne

Tarama maison, pain grillé

Tartare de saumon Légumes croquants