



21 Juin 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

- Bavette de bœuf " Angus " poêlée (environ 200g) jus de viande, fondue d'échalotes, pommes Charlotte rissolées
- Café / Thé Gourmand financier, soupe de mangues au basilic, pannacotta aux fruits rouges
- Cheese cake au chocolat blanc, fraises, coulis de fruits rouges
- Cheese cake au chocolat blanc, fraises, coulis de fruits rouges
- Crêpes Suzette façon Monsieur Ali, prêtes en 15mn
- Dos de cabillaud rôti, tajine de légumes à la coriandre (poivrons, courgettes, pois chiche, tomate)
- Filet de bœuf poêlé, sauce au poivre, (pièce d'environ 200g), pommes Pont neuf
- Foie gras de canard français mi cuit " maison " brioche toastée, chutney de tomates de Provence
- Glaces et sorbets de la maison Pédone, maître glacier citron, cassis, framboise, poire William, noisette du Piémont vanille de Madagascar, chocolat épicé au poivre sauvage de Madagascar
- Moelleux tiède au chocolat " Caraïbes " onctueuse glace noisettes du Piémont (prêt en 10 mn)
- Noix de ris de veau rôties, jus au citron vert, tombée d'épinards
- Panier craquant aux fruits rouges et noirs, onctueuse glace vanille
- Pruneaux à l'Armagnac servis comme chez soi, onctueuse glace vanille de Madagascar
- Tagliatelles " Marilungo " légumes et basilic (carottes, courgettes, tomates grappes)
- Tagliatelles " Marilungo " aux gambas " black tiger " piment d'Espelette, basilic, huile d'olive kalios
- Tagliatelles " Marilungo ", légumes et basilic (carottes, courgettes, tomates grappes)
- Tarte aux fruits de saison



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

- Gambas " black tiger " rôties et asperges blanches vinaigrette de crustacés, " comme un plat "
- Tagliatelles " Marilungo " aux gambas " black tiger " piment d'Espelette, basilic, huile d'olive kalios



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Café / Thé Gourmand financier, soupe de mangues au basilic, pannacotta aux fruits rouges

Cheese cake au chocolat blanc, fraises, coulis de fruits rouges

Cheese cake au chocolat blanc, fraises, coulis de fruits rouges

Crêpes Suzette façon Monsieur Ali, prêtes en 15mn

Duo d'asperges vertes et blanches à l'œuf mimosa

Foie gras de canard français mi cuit " maison " brioche toastée, chutney de tomates de Provence

Framboises tout simplement

Friture d'encornets "petit bateau", sauce tartare (selon arrivage)

Gambas " black tiger " rôties et asperges blanches vinaigrette de crustacés, " comme un plat "

Glaces et sorbets de la maison Pédone, maître glacier citron, cassis, framboise, poire William, noisette du Piémont

vanille de Madagascar, chocolat épicé au poivre sauvage de Madagascar

Moelleux tiède au chocolat " Caraïbes " onctueuse glace noisettes du Piémont (prêt en 10 mn)

Noisettes de lapin français farcies ricotta et basilic, coulis de carottes bio, pois gourmands

Noisettes de lapin français farcies, ricotta et basilic, coulis de carottes Bio, pois gourmands

Panier craquant aux fruits rouges et noirs, onctueuse glace vanille

Parfait glacé au café, Chantilly au Cognac, pralines de noisettes et amandes caramélisées

Pruneaux à l'Armagnac servis comme chez soi, onctueuse glace vanille de Madagascar

Tagliatelles " Marilungo " légumes et basilic (carottes, courgettes, tomates grappes)

Tagliatelles " Marilungo ", légumes et basilic (carottes, courgettes, tomates grappes)

Tartare de bœuf " Angus " traditionnel, pommes Pont Neuf (préparé à la table)

Tarte aux fruits de saison

Velouté d'asperges blanches, œuf bio mollet, julienne de coppa

Velouté d'asperges vertes, fèves, roquette, œuf poché bio

Velouté d'asperges vertes, fèves, roquette, œuf poché bio



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Calamars " petit bateau " sautés à la biscayenne (poivrons rouges et verts, pommes de terre, piment d'Espelette)
(selon arrivage)

Céviche de coeur de thon rouge des Maldives (oignons rouges, citron vert, maïs grillés, patates douces, coriandre)

Dos de cabillaud rôti, tajine de légumes à la coriandre (poivrons, courgettes, pois chiche, tomate)

Friture d'encornets "petit bateau", sauce tartare (selon arrivage)

Pavé de coeur de thon rouge des Maldives saisi, pistou, tomate de Provence rôtie

Sole entière meunière ou cuite sur la plancha (env. 400g) purée de pommes de terre Agria



Soja

Soja et produits à base de soja

Tataki de filet de boeuf au miel et soja, salade de fenouil et roquette



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

Café / Thé Gourmand financier, soupe de mangues au basilic, pannacotta aux fruits rouges

Châteaubriand rôti pour 2 personnes, coulis de cresson
purée de pommes de terre (coupe épaisse environ 500g de filet de boeuf)

Cheese cake au chocolat blanc, fraises, coulis de fruits rouges

Cheese cake au chocolat blanc, fraises, coulis de fruits rouges

Crêpes Suzette façon Monsieur Ali, prêtes en 15mn

Duo d'asperges vertes et blanches à l'oeuf mimosa

Emincé de filet de bœuf, pommes de terre Charlotte à l'infusion de poivre, parmesan Reggiano
roquette sauvage

Foie gras de canard français mi cuit " maison " brioche toastée, chutney de tomates de Provence

Fraises " gariguettes " généreusement servies (180g) onctueuse glace vanille

Framboises tout simplement

Glaces et sorbets de la maison Pédone, maître glacier citron, cassis, framboise, poire William, noisette du Piémont
vanille de Madagascar, chocolat épicé au poivre sauvage de Madagascar

Gratin d'aubergines et tomates à la parmesane

Gratin d'aubergines et tomates à la parmesane

Jambon San Danièle 12 mois d'affinage, tranché minute

Melon charentais, burrata des Pouilles huile d'olive Kalios, basilic

Millefeuille d'aubergines rôties et ricotta servi tiède crème d'olives noires, vinaigrette aux fruits secs

Millefeuille d'aubergines rôties et ricotta servi tiède crème d'olives noires, vinaigrette aux fruits secs

Moelleux tiède au chocolat " Caraïbes " onctueuse glace noisettes du Piémont (prêt en 10 mn)

Noisettes de lapin français farcies ricotta et basilic, coulis de carottes bio, pois gourmands

Noisettes de lapin français farcies, ricotta et basilic, coulis de carottes Bio, pois gourmands

Panier craquant aux fruits rouges et noirs, onctueuse glace vanille

Parfait glacé au café, Chantilly au Cognac, pralines de noisettes et amandes caramélisées

Pavé de coeur de thon rouge des Maldives saisi, pistou, tomate de Provence rôtie

Pruneaux à l'Armagnac servis comme chez soi, onctueuse glace vanille de Madagascar

Sole entière meunière ou cuite sur la plancha (env. 400g) purée de pommes de terre Agria

Tarte aux fruits de saison

Velouté d'asperges blanches, oeuf bio mollet, julienne de coppa

Velouté d'asperges vertes, fèves, roquette, œuf poché bio

Velouté d'asperges vertes, fèves, roquette, œuf poché bio



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

Café / Thé Gourmand financier, soupe de mangues au basilic, pannacotta aux fruits rouges

Carpaccio de tomates de Provence (noire de Crimée, ananas, cœur de bœuf)

olives taggiasches, pignons de pin, vinaigre de framboises

Millefeuille d'aubergines rôties et ricotta servi tiède crème d'olives noires, vinaigrette aux fruits secs

Millefeuille d'aubergines rôties et ricotta servi tiède crème d'olives noires, vinaigrette aux fruits secs

Moelleux tiède au chocolat " Caraïbes " onctueuse glace noisettes du Piémont (prêt en 10 mn)

Parfait glacé au café, Chantilly au Cognac, pralines de noisettes et amandes caramélisées

Pavé de coeur de thon rouge des Maldives saisi, pistou, tomate de Provence rôtie



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

Friture d'encornets "petit bateau", sauce tartare (selon arrivage)

Tartare de bœuf " Angus " traditionnel, pommes Pont Neuf (préparé à la table)



Sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Tataki de filet de bœuf au miel et soja, salade de fenouil et roquette



Sulfites

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

Bavette de bœuf " Angus " poêlée (environ 200g) jus de viande, fondue d'échalotes, pommes Charlotte rissolées



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

Assiette de l'écailler (10 pièces d'huîtres) 4 fines de claire n°3, 2 spéciales n°2 " Gillardeau ", 4 spéciales n°5 " Gillardeau "

Calamars " petit bateau " sautés à la biscayenne (poivrons rouges et verts, pommes de terre, piment d'Espelette)
(selon arrivage)

Six huîtres fines de claire n°3 Marennes Oléron

Six huîtres fines de claire n°3 Marennes Oléron

Six huîtres spéciales n°2 " Gillardeau "

Six huîtres spéciales n°5 " Gillardeau " (dîtes papillon)

Tagliatelles " Marilungo " aux gambas " black tiger " piment d'Espelette, basilic, huile d'olive kalios