



3 Juillet 2022

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 Bistrot "Côté Plage" frites & mesclun de salade
Saint-Marcellin rôti au four, effeuillé de jambon cru

Baba limoncello crème fouettée

Bistrot Burger frites et mesclun de salade
pain au pavot et sésame, steak haché frais, sauce arrabiata,
mozzarella, pignons de pin

Burger "Côté plage"

pain burger, steak haché frais, cheddar, salade, tomates, sauce burger et pommes frites

Burger "Côté plage"

pain burger, steak haché frais, cheddar, salade, tomates, sauce burger et pommes frites

Cassolette de Lotte aux champignons, sauce Champagne pommes vapeur

Cheesecake aux deux citrons

Chocolat ou café liégeois

Crème brûlée à la verveine, financier amande et miel de lavande

Croque Monsieur jambon, poulet ou végétarien, chips

Crumble aux pommes "Pink Lady" crème fraîche d'Isigny

Fish & Chips sauce Tartare

Fraises tout simplement, sucre, crème fouettée et madeleine

Fraises tout simplement, sucre, crème fouettée et madeleine

Gaufre "trompe l'œil" biscuit moelleux, crémeux yuzu et gelée de fraise

Gaufre "trompe l'œil" biscuit moelleux, crémeux yuzu et gelée de fraise

Glaces & sorbets du moment

Kouglof perdu au caramel flambé au kirsch boule de glace mirabelle

La pissaladière et son filet de rouget, verdurette

La pissaladière et son filet de rouget, verdurette

Menu Kid's Barrière pour les enfants de moins de 12 ans

Steak haché OU Pavé de saumon - Frites ou légumes

+

Moelleux au chocolat OU Glace Kid's

+

Soda, sirop OU Jus de fruits

Mi-cuit au chocolat

Mi-cuit au chocolat noir mi-amer, glace vanille et crème anglaise pistache

Mi-cuit au chocolat noir mi-amer, glace vanille et crème anglaise pistache

Moelleux au chocolat boule de glace vanille

Notre Café ou Thé gourmand sucette pomme verte, mini mi-cuit chocolat, mini tropézienne,
perle citron et abricot sec

Panier asiatique, sauce Thaï

Assortiment de mini-nems, samoussa, mini-accras, beignets de crevettes,
beignets de calamars

Panier asiatique, sauce Thaï

Assortiment de mini-nems, samoussa, mini-accras, beignets de crevettes,
beignets de calamars

Planche de charcuterie et fromages

Lomo, jambon, coppa, saucisse sèche, tomme de brebis,
confiture de figues et focaccia

Plateau apéro (fromages & charcuteries) Pain de campagne et ses condiments
casanu, mimolette extra vieille, mortadelle pistachée, pancetta,
coppa, saucisson sec, rillettes pur porc, jambon cru

Poke bowl de crevettes, riz vénéré, avocats, mangues, wakamé, sauce teriyaki

Poke bowl de crevettes, riz vénéré, avocats, mangues, wakamé, sauce teriyaki

Riz arborio à la vanille de Madagascar et sa madeleine au miel

Salade Caesar croustillants de poulet, sauce à l'anchois, croûtons, bacon crispy, œuf dur, salade romaine, tomates
et copeaux de parmesan

Salade Caesar poulet sauce anchois

Salade Caesar saumon fumé, sauce à l'anchois, croûtons, œuf dur, salade romaine, tomates
et copeaux de parmesan

Souris d'agneau confite jus court au thym, tagliatelles au beurre

Suprême de volaille rôti au romarin, cube de dauphinois et tatin de légumes du soleil

Suprême de volaille rôti au romarin, cube de dauphinois et tatin de légumes du soleil

Tartine de chèvre chaud et lard croustillant tomates confites et bouquet de verdure

Tiramisu à l'amaretto

Tortelli aux cèpes jus court au thym, huile d'olive "Domaine de la Pierre Plantée"

Tourte de cochonaille pistachée confit d'oignons au cidre, pickles d'oignons



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

Poke bowl de crevettes, riz vénéré, avocats, mangues, wakamé, sauce teriyaki

Poke bowl de crevettes, riz vénéré, avocats, mangues, wakamé, sauce teriyaki

Poulpe à l'italienne, olives noires, tomates, herbes fraîches et câpres

Poulpe à l'italienne, olives noires, tomates, herbes fraîches, agrumes et câpres



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Baba limoncello crème fouettée

Cheesecake aux deux citrons

Chocolat ou café liégeois

Crème brûlée à la verveine, financier amande et miel de lavande

Fish & Chips sauce Tartare

Fraises tout simplement, sucre, crème fouettée et madeleine

Fraises tout simplement, sucre, crème fouettée et madeleine

Gaufre "trompe l'œil" biscuit moelleux, crémeux yuzu et gelée de fraise

Gaufre "trompe l'œil" biscuit moelleux, crémeux yuzu et gelée de fraise

Glaces & sorbets du moment

Kouglof perdu au caramel flambé au kirsch boule de glace mirabelle

La pissaladière et son filet de rouget, verdurette

La pissaladière et son filet de rouget, verdurette

Menu Kid's Barrière pour les enfants de moins de 12 ans

Steak haché OU Pavé de saumon - Frites ou légumes

+

Moelleux au chocolat OU Glace Kid's

+

Soda, sirop OU Jus de fruits

Mi-cuit au chocolat

Mi-cuit au chocolat noir mi-amer, glace vanille et crème anglaise pistache

Mi-cuit au chocolat noir mi-amer, glace vanille et crème anglaise pistache

Moelleux au chocolat boule de glace vanille

Notre Café ou Thé gourmand sucette pomme verte, mini mi-cuit chocolat, mini tropéziennne,
perle citron et abricot sec

Onglet de bœuf à la plancha, sauce Béarnaise, pommes frites et salade verte

Onglet de bœuf à la plancha, sauce Béarnaise, pommes frites et salade verte

Panier asiatique, sauce Thai

Assortiment de mini-nems, samoussa, mini-accras, beignets de crevettes,
beignets de calamars

Panier asiatique, sauce Thai

Assortiment de mini-nems, samoussa, mini-accras, beignets de crevettes,
beignets de calamars

Riz arborio à la vanille de Madagascar et sa madeleine au miel

Salade Caesar croustillants de poulet, sauce à l'anchois, croûtons, bacon crispy, œuf dur, salade romaine, tomates
et copeaux de parmesan

Salade Caesar poulet sauce anchois

Salade Caesar saumon fumé, sauce à l'anchois, croûtons, œuf dur, salade romaine, tomates
et copeaux de parmesan

Souris d'agneau confite jus court au thym, tagliatelles au beurre

Suprême de volaille rôti au romarin, cube de dauphinois et tatin de légumes du soleil

Suprême de volaille rôti au romarin, cube de dauphinois et tatin de légumes du soleil

Tartare de bœuf coupé au couteau et préparé, pommes frites et salade verte

Tartare de bœuf coupé au couteau et préparé, pommes frites et salade verte

Tiramisu à l'amaretto

Tortelli aux cèpes jus court au thym, huile d'olive "Domaine de la Pierre Plantée"

Tourte de cochonaille pistachée confit d'oignons au cidre, pickles d'oignons



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Bar entier rôti au four, au fenouil confit,
huile d'olive de la pierre plantée

Bar entier rôti au four, au fenouil confit,
huile d'olive de la pierre plantée

Brochette de grosses crevettes 8/12, flambées au pastis,
riz camarguais et caponata

Brochette de grosses crevettes 8/12, flambées au pastis,
caviar d'aubergines et riz camarguais

Cassolette de Lotte aux champignons, sauce Champagne pommes vapeur

Filet de maigre, sauce vierge,
caviar d'aubergines et riz camarguais

Filet de maigre, sauce vierge,
caviar d'aubergines et riz camarguais

Fish & Chips sauce Tartare

La pissaladière et son filet de rouget, verdurette

La pissaladière et son filet de rouget, verdurette

Menu Kid's Barrière pour les enfants de moins de 12 ans

Steak haché OU Pavé de saumon - Frites ou légumes

+

Moelleux au chocolat OU Glace Kid's

+

Soda, sirop OU Jus de fruits

Minute de saumon à la plancha, huile de tapenade,
pommes vapeur et ratatouille

Minute de saumon à la plancha, huile de tapenade et ratatouille

Panier asiatique, sauce Thai

Assortiment de mini-nems, samoussa, mini-accras, beignets de crevettes,
beignets de calamars

Panier asiatique, sauce Thai

Assortiment de mini-nems, samoussa, mini-accras, beignets de crevettes,
beignets de calamars

Pavé de Lieu jaune, sauce Riviera écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches

Salade Caesar saumon fumé, sauce à l'anchois, croûtons, œuf dur, salade romaine, tomates
et copeaux de parmesan

Tartare aux 2 saumons, frais et fumé, crème de fromage blanc au citron et basilic

Tartare aux 2 saumons, frais et fumé, crème de fromage blanc au citron et basilic



Arachides

Arachides et produits à base d'arachides

Baba limoncello crème fouettée

Bistrot Burger frites et mesclun de salade
pain au pavot et sésame, steak haché frais, sauce arrabiata,
mozzarella, pignons de pin

Cheesecake aux deux citrons

Mi-cuit au chocolat noir mi-amer, glace vanille et crème anglaise pistache

Mi-cuit au chocolat noir mi-amer, glace vanille et crème anglaise pistache

Moelleux au chocolat boule de glace vanille

Notre Café ou Thé gourmand sucette pomme verte, mini mi-cuit chocolat, mini tropéziennne,
perle citron et abricot sec

Poke bowl de crevettes, riz vénéré, avocats, mangues, wakamé, sauce teriyaki

Poke bowl de crevettes, riz vénéré, avocats, mangues, wakamé, sauce teriyaki



Soja

Soja et produits à base de soja

Baba limoncello crème fouettée

Bistrot Burger frites et mesclun de salade
pain au pavot et sésame, steak haché frais, sauce arrabiata,
mozzarella, pignons de pin

Cheesecake aux deux citrons

Panier asiatique, sauce Thaï

Assortiment de mini-nems, samoussa, mini-accras, beignets de crevettes,
beignets de calamars

Panier asiatique, sauce Thaï

Assortiment de mini-nems, samoussa, mini-accras, beignets de crevettes,
beignets de calamars

Poke bowl de crevettes, riz vénéré, avocats, mangues, wakamé, sauce teriyaki

Poke bowl de crevettes, riz vénéré, avocats, mangues, wakamé, sauce teriyaki

Salade Caesar poulet sauce anchois

Salade Caesar saumon fumé, sauce à l'anchois, croûtons, œuf dur, salade romaine, tomates
et copeaux de parmesan

Tartare de bœuf coupé au couteau et préparé, pommes frites et salade verte

Tartare de bœuf coupé au couteau et préparé, pommes frites et salade verte

Tortelli aux cèpes jus court au thym, huile d'olive "Domaine de la Pierre Plantée"



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

Assiette Bistrot "Côté Plage" frites & mesclun de salade
Saint-Marcellin rôti au four, effeuillé de jambon cru

Baba limoncello crème fouettée

Bistrot Burger frites et mesclun de salade
pain au pavot et sésame, steak haché frais, sauce arrabiata,
mozzarella, pignons de pin

Burger "Côté plage"

pain burger, steak haché frais, cheddar, salade, tomates, sauce burger et pommes frites

Burger "Côté plage"

pain burger, steak haché frais, cheddar, salade, tomates, sauce burger et pommes frites

Restaurant Côté Plage - 23, avenue Charles de Gaulle, 83120 Sainte-Maxime, France

Burrata crémeuse, salade de tomates multicolores et réduction balsamique
Burrata crémeuse, salade de tomates multicolores et réduction balsamique
Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, câpres à queue, roquette et pesto
Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, câpres à queue, roquette et pesto
Cassolette de Lotte aux champignons, sauce Champagne pommes vapeur

Cheesecake aux deux citrons

Chocolat ou café liégeois

Crème brûlée à la verveine, financier amande et miel de lavande

Croque Monsieur jambon, poulet ou végétarien, chips

Crumble aux pommes "Pink Lady" crème fraîche d'Isigny

Cuisse de canard confite, ail en chemise Gratin dauphinois & salade verte

Expresso, Décaféiné Segafredo zanetti

Fish & Chips sauce Tartare

Foie de veau au vinaigre de framboise écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches

Fraises tout simplement, sucre, crème fouettée et madeleine

Fraises tout simplement, sucre, crème fouettée et madeleine

Gaufre "trompe l'œil" biscuit moelleux, crémeux yuzu et gelée de fraise

Gaufre "trompe l'œil" biscuit moelleux, crémeux yuzu et gelée de fraise

Glaces & sorbets du moment

Kouglof perdu au caramel flambé au kirsch boule de glace mirabelle

Menu Kid's Barrière pour les enfants de moins de 12 ans

Steak haché OU Pavé de saumon - Frites ou légumes

+

Moelleux au chocolat OU Glace Kid's

+

Soda, sirop OU Jus de fruits

Mi-cuit au chocolat

Mi-cuit au chocolat noir mi-amer, glace vanille et crème anglaise pistache

Mi-cuit au chocolat noir mi-amer, glace vanille et crème anglaise pistache

Moelleux au chocolat boule de glace vanille

Noix de Saint-Jacques juste snackées Etuvée de poireaux crévés, huile d'olive du "Domaine de la Pierre Plantée"

Notre Café ou Thé gourmand sucette pomme verte, mini mi-cuit chocolat, mini tropézienne,
perle citron et abricot sec

Onglet de bœuf à la plancha, sauce Béarnaise, pommes frites et salade verte

Onglet de bœuf à la plancha, sauce Béarnaise, pommes frites et salade verte

Planche de charcuterie et fromages

Lomo, jambon, coppa, saucisse sèche, tomme de brebis,
confiture de figues et focaccia

Plateau apéro (fromages & charcuteries) Pain de campagne et ses condiments

casanu, mimolette extra vieille, mortadelle pistachée, pancetta,
coppa, saucisson sec, rillettes pur porc, jambon cru

Pot de glace vanille ou chocolat, sorbet citron ou fraise

Riz arborio à la vanille de Madagascar et sa madeleine au miel

Salade Caesar croustillants de poulet, sauce à l'anchois, croûtons, bacon crispy, œuf dur, salade romaine, tomates
et copeaux de parmesan

Salade Caesar saumon fumé, sauce à l'anchois, croûtons, œuf dur, salade romaine, tomates
et copeaux de parmesan

Suprême de volaille rôti au romarin, cube de dauphinois et tatin de légumes du soleil

Suprême de volaille rôti au romarin, cube de dauphinois et tatin de légumes du soleil

Tartare aux 2 saumons, frais et fumé, crème de fromage blanc au citron et basilic

Tartare aux 2 saumons, frais et fumé, crème de fromage blanc au citron et basilic

Tartine de chèvre chaud et lard croustillant tomates confites et bouquet de verdure

Tiramisu à l'amaretto

Tortelli aux cèpes jus court au thym, huile d'olive "Domaine de la Pierre Plantée"

Tourte de cochonaille pistachée confit d'oignons au cidre, pickles d'oignons

Restaurant Côté Plage - 23, avenue Charles de Gaulle, 83120 Sainte-Maxime, France



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 limoncello crème fouettée

Bistrot Burger frites et mesclun de salade
pain au pavot et sésame, steak haché frais, sauce arrabiata,
mozzarella, pignons de pin

Cheesecake aux deux citrons

Crumble aux pommes "Pink Lady" crème fraîche d'Isigny

Glaces & sorbets du moment

Menu Kid's Barrière pour les enfants de moins de 12 ans

Steak haché OU Pavé de saumon - Frites ou légumes

+

Moelleux au chocolat OU Glace Kid's

+

Soda, sirop OU Jus de fruits

Mi-cuit au chocolat noir mi-amer, glace vanille et crème anglaise pistache

Mi-cuit au chocolat noir mi-amer, glace vanille et crème anglaise pistache

Moelleux au chocolat boule de glace vanille

Notre Café ou Thé gourmand sucette pomme verte, mini mi-cuit chocolat, mini tropézienne,
perle citron et abricot sec

Plateau apéro (fromages & charcuteries) Pain de campagne et ses condiments
casanu, mimolette extra vieille, mortadelle pistachée, pancetta,
coppa, saucisson sec, rillettes pur porc, jambon cru

Tartare de bœuf coupé au couteau et préparé, pommes frites et salade verte

Tartare de bœuf coupé au couteau et préparé, pommes frites et salade verte

Tourte de cochonaille pistachée confit d'oignons au cidre, pickles d'oignons



Céleri

Céleri et produits à base de céleri

Foie de veau au vinaigre de framboise écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches

Panier asiatique, sauce Thaï

Assortiment de mini-nems, samoussa, mini-accras, beignets de crevettes,
beignets de calamars

Panier asiatique, sauce Thaï

Assortiment de mini-nems, samoussa, mini-accras, beignets de crevettes,
beignets de calamars

Souris d'agneau confite jus court au thym, tagliatelles au beurre



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

Assiette Bistrot "Côté Plage" frites & mesclun de salade
Saint-Marcellin rôti au four, effeuillé de jambon cru

Bistrot Burger frites et mesclun de salade
pain au pavot et sésame, steak haché frais, sauce arrabiata,
mozzarella, pignons de pin

Burrata crémeuse, salade de tomates multicolores et réduction balsamique

Burrata crémeuse, salade de tomates multicolores et réduction balsamique

Poke bowl de crevettes, riz vénéré, avocats, mangues, wakamé, sauce teriyaki

Poke bowl de crevettes, riz vénéré, avocats, mangues, wakamé, sauce teriyaki

Poulpe à l'italienne, olives noires, tomates, herbes fraîches et câpres

Poulpe à l'italienne, olives noires, tomates, herbes fraîches, agrumes et câpres

Salade Caesar croustillants de poulet, sauce à l'anchois, croûtons, bacon crispy, œuf dur, salade romaine, tomates
et copeaux de parmesan

Salade Caesar poulet sauce anchois

Salade Caesar saumon fumé, sauce à l'anchois, croûtons, œuf dur, salade romaine, tomates
et copeaux de parmesan

Tartare de bœuf coupé au couteau et préparé, pommes frites et salade verte

Tartare de bœuf coupé au couteau et préparé, pommes frites et salade verte

Tortelli aux cèpes jus court au thym, huile d'olive "Domaine de la Pierre Plantée"



Sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Bistrot Burger frites et mesclun de salade
pain au pavot et sésame, steak haché frais, sauce arrabiata,
mozzarella, pignons de pin

Burger "Côté plage"

pain burger, steak haché frais, cheddar, salade, tomates, sauce burger et pommes frites

Burger "Côté plage"

pain burger, steak haché frais, cheddar, salade, tomates, sauce burger et pommes frites

Poke bowl de crevettes, riz vénéré, avocats, mangues, wakamé, sauce teriyaki

Poke bowl de crevettes, riz vénéré, avocats, mangues, wakamé, sauce teriyaki



Sulfites

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

- Bordeaux Supérieur AOC 2018 Château Pey La Tour Réserve
- Cévennes Chardonnay - IGP "BIO" Bee Friendly -Pollinat
 - Château Paquette Côtes de Provence AOP
 - Château Paquette 2020 Côtes de Provence AOP
 - Château Saint-Maur, Maur & Maure Côtes de Provence AOC
- Château Sainte Roseline "Lampe de Méduse" Côtes de Provence AOP Cru Classé
- Château Sainte Roseline "Lampe de Méduse" 2015 Côtes de Provence AOP Cru Classé
 - Château Sainte Roseline "Perle" Côtes de Provence IGP
 - Château Sainte Roseline "Perle" Côtes de Provence IGP
- Château Sainte Roseline "Perle" Côtes de Provence IGP (rouge, blanc ou rosé)
 - Château Sainte Roseline "Perle" 2020 Côtes de Provence IGP
- Cheesecake aux deux citrons
 - Chinon "Bio" 2016 Les Royaux - Joseph Mellot
 - Dom Pérignon Vintage millésime 2009
 - Dom Pérignon Vintage millésime 2009
 - Domaine de la Croix Cuvée "Irrésistible" Côtes de Provence AOC Cru Classé
 - Domaine de la Croix Cuvée "Irrésistible" Côtes de Provence AOC Cru Classé
 - Domaine de la Croix Cuvée "Irrésistible" 2021 Côtes de Provence AOC Cru Classé
 - Fouquet's Cuvée Tradition
 - M de Minuty, Gassin Côtes de Provence AOP
- Magnum "Lampe de méduse" rosé Château Saint Roseline côtes de Provence
- Magnum Château Sainte Roseline "Lampe de méduse" côtes de Provence rosé
- Magnum Château Sainte Roseline "Perle" côtes de Provence rosé
- Magnum Sainte Roseline "Perle" côtes de Provence rosé
 - Moët & Chandon Brut Rosé
 - Pays d'OC - IGP "BIO" Gris Blanc
 - Pays d'Oc IGP Viognier domaine de la Baume
 - Saint-Estèphe AOC 2017 Héritage de Le Boscq
 - Sancerre AOC Les Colinettes, Joseph Mellot
 - Sauternes Château les ormes AOC
- Touraine AOC 2019 Henry Marionnet 1ère vendange
- Tourte de cochonaille pistachée confit d'oignons au cidre, pickles d'oignons
 - Val de Cesse IGP 2016 Clos Jadis
 - Vranken cuvée diamant brut



Lupin

Lupin et produits à base de lupin

Bistrot Burger frites et mesclun de salade
pain au pavot et sésame, steak haché frais, sauce arrabiata,
mozzarella, pignons de pin

Cheesecake aux deux citrons

Tourte de cochonaille pistachée confit d'oignons au cidre, pickles d'oignons



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

Poulpe à l'italienne, olives noires, tomates, herbes fraîches et câpres

Poulpe à l'italienne, olives noires, tomates, herbes fraîches, agrumes et câpres