



9 April 2024



**MANDATORY ALLERGEN INFORMATION TO CONSUMERS FOR NON PRE-PACKED FOOD**



**Gluten**

Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut or their hybridized strains and cereal-based products

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 Bolognese, 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 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.



**Shellfish**

Crustaceans and crustacean-based products

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



## Eggs

### Eggs and egg-based products

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 Barrière \*

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



## Fish

### Fish and fish-based products

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



## **Peanuts**

Peanuts and peanut-based products

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.



## **Soy**

Soy and soy-based products

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.

Vegetarian Poke bowl

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



## Milk

Milk and milk-based products, including 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.

White coffee

Capuccino

Chocolate

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.



## Nuts

Nuts : almonds, hazelnuts, pistachios, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, macadamia nuts, Brazil nuts,

Queensland nuts and nut-based products

Assiette de saumon fumé maison \* Brioche, Sour cream

Capuccino

Chocolate

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.



## Celery

Celery and celery-based products

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



## Mustard

Mustard and mustard-based products

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.



## Sesame

Sesame seeds and products with sesame seeds

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.

Vegetarian Poke bowl

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.



## Sulphite

Sulphurous anhydride and sulphites in concentration exceeding 10mg/kg or 10mg/L (expressed in total SO2)

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

Vegetarian Poke bowl

🍷 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 and lupin based-products

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

Coquille 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 Coquille 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.



## Molluscs

Molluscs and mollusc-based products

La planche asiatique \*

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

Les 9 huîtres N3 vinaigre échalotes et pain grillé