



28 May 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

1 boule de glace et 1 boisson

Bagel nordique saumon fumé, crème d'asperge et avocat

Bistro burger au comté, frites supplément reblochon à 2€
viande d'origine française

Brochette de bœuf, sauce au roquefort frites
viande d'origine UE

Brookie et sa sauce caramel au beurre salé

Café ou thé douceur Barrière

Croque Barrière, salade

Fish & Chips

Mousse au chocolat ou Tarte Tatin

Œuf cocotte au roquefort

Pizza Royale

Pluma de porc et son gratin dauphinois

Saint Marcellin rôti au miel

Salade de chèvre chaud

Steak haché, frites ou Fish & chips viande d'origine française

Tagliatelles végétariennes à la méditerranéenne

Salmon tartare

Apple tart Tatin et sa boule de glace

Tartiflette du chef et sa salade

Tiramisu du chef au spéculoos et nutella

Velouté de légumes

Velouté de légumes ou Tartare de saumon



Eggs

Eggs and egg-based products

1 boule de glace et 1 boisson

Bistro burger au comté, frites supplément reblochon à 2€
viande d'origine française

Brookie et sa sauce caramel au beurre salé

Café ou thé douceur Barrière

Croque Barrière, salade

Fish & Chips

Mousse au chocolat ou Tarte Tatin

Mousse au chocolat noir du chef

Œuf cocotte au roquefort

Berry Pavlova

Pizza Royale

Pluma de porc et son gratin dauphinois

Tagliatelles végétariennes à la méditerranéenne

Apple tart Tatin et sa boule de glace

Tartiflette du chef et sa salade

Tiramisu du chef au spéculoos et nutella



Fish

Fish and fish-based products

Bagel nordique saumon fumé, crème d'asperge et avocat

Dos de cabillaud, sauce chorizo et sa purée de butternut

Fish & Chips

Pavé de saumon, crème ciboulette citronnée et sa brunoise provençale

Salmon tartare

Velouté de légumes ou Tartare de saumon



Peanuts

Peanuts and peanut-based products

Bagel nordique saumon fumé, crème d'asperge et avocat

Bistro burger au comté, frites supplément reblochon à 2€
viande d'origine française

Brochette de bœuf, sauce au roquefort frites
viande d'origine UE

Café ou thé douceur Barrière

Croque Barrière, salade

Dos de cabillaud, sauce chorizo et sa purée de butternut

Fish & Chips

Mousse au chocolat ou Tarte Tatin

Pizza Royale

Pluma de porc et son gratin dauphinois

Saint Marcellin rôti au miel

Salade de chèvre chaud

Steak haché, frites ou Fish & chips viande d'origine française

Tagliatelles végétariennes à la méditerranéenne

Salmon tartare

Tartiflette du chef et sa salade

Tiramisu du chef au spéculoos et nutella

Velouté de légumes ou Tartare de saumon



Soy

Soy and soy-based products

1 boule de glace et 1 boisson

Bagel nordique saumon fumé, crème d'asperge et avocat

Brochette de bœuf, sauce au roquefort frites
viande d'origine UE

Brookie et sa sauce caramel au beurre salé

Fish & Chips

Mousse au chocolat noir du chef

Pluma de porc et son gratin dauphinois

Steak haché, frites ou Fish & chips viande d'origine française

Tagliatelles végétariennes à la méditerranéenne

Tiramisu du chef au spéculoos et nutella



Milk

Milk and milk-based products, including lactose

1 boule de glace et 1 boisson

Bagel nordique saumon fumé, crème d'asperge et avocat

Bistro burger au comté, frites supplément reblochon à 2€
viande d'origine française

Brochette de bœuf, sauce au roquefort fries
viande d'origine UE

Brookie et sa sauce caramel au beurre salé

Café ou thé douceur Barrière

Liège chocolate glace chocolat, chantilly, sauce chocolat

Croque Barrière, salade

Dos de cabillaud, sauce chorizo et sa purée de butternut

Fish & Chips

Glace 1 boule*

Glace 2 boules*

Glace 3 boules*

Mousse au chocolat ou Tarte Tatin

Mousse au chocolat noir du chef

Œuf cocotte au roquefort

Pavé de saumon, crème ciboulette citronnée et sa brunoise provençale

Berry Pavlova

Pizza Royale

Pluma de porc et son gratin dauphinois

Saint Marcellin rôti au miel

Salade de chèvre chaud

Tagliatelles végétariennes à la méditerranéenne

Salmon tartare

Apple tart Tatin et sa boule de glace

Tartiflette du chef et sa salade

Tiramisu du chef au spéculoos et nutella

Velouté de légumes

Velouté de légumes ou Tartare de saumon

Verre de lait



Nuts

Nuts : almonds, hazelnuts, pistachios, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, macadamia nuts, Brazil nuts, Queensland nuts and nut-based products

1 boule de glace et 1 boisson

Bistro burger au comté, frites supplément reblochon à 2€
viande d'origine française

Brookie et sa sauce caramel au beurre salé

Café ou thé douceur Barrière

Dos de cabillaud, sauce chorizo et sa purée de butternut

Fish & Chips

Mousse au chocolat ou Tarte Tatin

Berry Pavlova

Saint Marcellin rôti au miel

Salade de chèvre chaud

Tagliatelles végétariennes à la méditerranéenne

Salmon tartare

Apple tart Tatin et sa boule de glace

Tiramisu du chef au spéculoos et nutella



Celery

Celery and celery-based products

Bistro burger au comté, frites supplément reblochon à 2€
viande d'origine française

Brookie et sa sauce caramel au beurre salé

Pluma de porc et son gratin dauphinois



Mustard

Mustard and mustard-based products

Bistro burger au comté, frites supplément reblochon à 2€
viande d'origine française

Brookie et sa sauce caramel au beurre salé

Croque Barrière, salade

Fish & Chips

Saint Marcellin rôti au miel

Salade de chèvre chaud

Salmon tartare



Sesame

Sesame seeds and products with sesame seeds

Bagel nordique saumon fumé, crème d'asperge et avocat

Bistro burger au comté, frites supplément reblochon à 2€
viande d'origine française



Sulphite

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

- "Bouquet du Comtat", AOC Côtes du Rhône
- "Champs d'Elise", AOC Puisseguin Saint-Emilion
 - "Château du Fresne", AOC Rosé de Loire
 - "Le Coquillier", IGP Val de Loire
 - "Les Cayolles", IGP Pays d'Oc
- "Les Magerans", AOC Côtes du Rhône
- "Les Mercadières", AOP Bordeaux
- "Les Valengenêts", AOC Saumur Champigny
 - "Valadas", AOP Côtes de Provence
- Brochette de bœuf, sauce au roquefort frites
viande d'origine UE
- Brookie et sa sauce caramel au beurre salé
 - Entre-deux-mers, AOP, Bordeaux
- Kir vin blanc mûre, cassis, pêche, framboise
- Moelleux, Gros Manseng, IGP Côtes de Gascogne
 - Sauvignon, IGP Comté de Tolosan