



11 May 2025



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

Achille Blonde, Triple

Affligem

Affligem

Affligem de Noël

Anosteke Blonde

Anosteke Blonde, Anosteke IPA

Beef burger

Mayonnaise aux poivres, lard rôti, cheddar, frites & salade

Beef Burger

Mayonnaise aux poivres, lard rôti, cheddar, frites & salade

Salmon Burger

Lemon mayonnaise, chips & salad

Burger de saumon

Lemon mayonnaise, chips & salad

Beef carpaccio

Pesto, chips & salad

Ch'ti Mojito Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, Affligem
sirop de sucre de canne

Chimay Bleue Trappiste

Chimay Bleue Trappiste

Delirium Tremens

Desperados

Desperados

Desperados

Duvel Blonde

Duvel Blonde

Edelweiss - Bière blanche

Fischer Trois Houblons

Fish & Chips

Tartar sauce

Fish & Chips

Tartar sauce

Gallia IPA

Heineken

Heineken 0.0 Sans Alcool

Heineken 0.0 - Bière sans alcool

Heineken 0.0 - Bière sans alcool

Heineken Silver

Karmeliet Triple

Karmeliet Triple

Kriek

La Buddha Bowl

Lentilles corail, concombres, tomates, radis, sucrines, avocat, mangues, fèves, graines de sésame et soja

Le Pavé de Rumsteak (Sup. 2.5€*) Sauce poivre

Rump steak (Sup. 3€*) Choice of sauce and garnish

The Welsh

The Welsh

Lyderic Blanche

Lyderic Blonde, Triple, Rouge, Saison, Blanche

Mort Subite Witte Lambic

Moules Marinières

fries

Orval Trappiste

Orval Trappiste

Pelforth Brune

Pelforth Brune

Potjevleesch

Chips & salad

Queue de charrue triple

Rince cochon

Cæsar salad Crisp salad, chicken fillet, anchovy paste,
breaded chicken, poached egg, bread chips & grana padano cheese

Beef tartar with a knife

Beef tartar with a knife

Trois Monts

Trois Monts



Shellfish

Crustaceans and crustacean-based products

Beef carpaccio

Pesto, chips & salad

Moules Marinières

fries



Eggs

Eggs and egg-based products

Beef burger

Mayonnaise aux poivres, lard rôti, cheddar, frites & salade

Beef Burger

Mayonnaise aux poivres, lard rôti, cheddar, frites & salade

Salmon Burger

Lemon mayonnaise, chips & salad

Burger de saumon

Lemon mayonnaise, chips & salad

Fish & Chips

Tartar sauce

Fish & Chips

Tartar sauce

Le Pavé de Rumsteak (Sup. 2.5€*) Sauce poivre

Rump steak (Sup. 3€*) Choice of sauce and garnish

Cæsar salad Crisp salad, chicken fillet, anchovy paste, breaded chicken, poached egg, bread chips & grana padano cheese



Fish

Fish and fish-based products

Salmon Burger

Lemon mayonnaise, chips & salad

Burger de saumon

Lemon mayonnaise, chips & salad

Beef carpaccio

Pesto, chips & salad

Fish & Chips

Tartar sauce

Fish & Chips

Tartar sauce

Sea bream (Sup. 6€*) Virgin sauce, spelt risotto with vegetables

La Pêche du jour (sup. 6€*) Riz basmati et légumes du moment

Le Filet de Dorade (Sup. 2.5€*) Sauce vierge et pommes de terre grenaille

Moules Marinières

fries

Cæsar salad Crisp salad, chicken fillet, anchovy paste, breaded chicken, poached egg, bread chips & grana padano cheese

Beef tartar with a knife

Beef tartar with a knife



Soy

Soy and soy-based products

Beef burger

Mayonnaise aux poivres, lard rôti, cheddar, frites & salade

Beef Burger

Mayonnaise aux poivres, lard rôti, cheddar, frites & salade

Salmon Burger

Lemon mayonnaise, chips & salad

Burger de saumon

Lemon mayonnaise, chips & salad

Fish & Chips

Tartar sauce

Fish & Chips

Tartar sauce

La Buddha Bowl

Lentilles corail, concombres, tomates, radis, sucaines, avocat, mangues, fèves, graines de sésame et soja



Milk

Milk and milk-based products, including lactose

Beef burger

Mayonnaise aux poivres, lard rôti, cheddar, frites & salade

Beef Burger

Mayonnaise aux poivres, lard rôti, cheddar, frites & salade

Salmon Burger

Lemon mayonnaise, chips & salad

Burger de saumon

Lemon mayonnaise, chips & salad

Fish & Chips

Tartar sauce

Fish & Chips

Tartar sauce

Entrecôte 300g (Sup. 6€*) Choice of sauce and garnish

Entrecôte 300g (Sup. 7€*) Maître d'Hôtel butter

Le Pavé de Rumsteak (Sup. 2.5€*) Sauce poivre

Rump steak (Sup. 3€*) Choice of sauce and garnish

Le Quasi de Veau (Sup. 2.5€*) Sauce forestière

The Welsh

The Welsh

Potjevleesch

Chips & salad

Suprême de Volaille (Sup. 2.5€*) & son jus



Celery

Celery and celery-based products

Beef burger

Mayonnaise aux poivres, lard rôti, cheddar, frites & salade

Beef Burger

Mayonnaise aux poivres, lard rôti, cheddar, frites & salade

Salmon Burger

Lemon mayonnaise, chips & salad

Burger de saumon

Lemon mayonnaise, chips & salad

Le Pavé de Rumsteak (Sup. 2.5€*) Sauce poivre

Rump steak (Sup. 3€*) Choice of sauce and garnish



Mustard

Mustard and mustard-based products

Beef burger

Mayonnaise aux poivres, lard rôti, cheddar, frites & salade

Beef Burger

Mayonnaise aux poivres, lard rôti, cheddar, frites & salade

Salmon Burger

Lemon mayonnaise, chips & salad

Burger de saumon

Lemon mayonnaise, chips & salad

Fish & Chips

Tartar sauce

Fish & Chips

Tartar sauce

The Welsh

The Welsh

Potjevleesch

Chips & salad

Cæsar salad Crisp salad, chicken fillet, anchovy paste, breaded chicken, poached egg, bread chips & grana padano cheese



Sesame

Sesame seeds and sesame seed-based products

La Buddha Bowl

Lentilles corail, concombres, tomates, radis, sucrones, avocat, mangues, fèves, graines de sésame et soja



Sulphite

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

Americano Maison

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, sparkling water

■ B par Maucailou AOC Bordeaux Supérieur

■ B par Maucailou AOC Bordeaux Supérieur

■ B par Maucailou AOC Bordeaux Supérieur

Terrasse du Parc - 777 Pont de Flandres, 59777 Lille, France

menuonline.fr / Droits réservés

Beef burger

Mayonnaise aux poivres, lard rôti, cheddar, frites & salade

Beef Burger

Mayonnaise aux poivres, lard rôti, cheddar, frites & salade

Salmon Burger

Lemon mayonnaise, chips & salad

Burger de saumon

Lemon mayonnaise, chips & salad

Beef carpaccio

Pesto, chips & salad

■ Cave de Buxy AOC Bourgogne Aligoté

■ Cave de Buxy AOC Bourgogne Aligoté

Chandon Garden Spritz

■ Chardonnay G Bertrand - Pollinat' IGP Cévennes

■ Château du Cléray - Chardonnay IGP Val de Loire

■ Château Gaillard "Les Cabanes" AOC Saint Emilion

■ Château Gaillard "Les Cabanes" AOC Saint Emilion

■ Château Gassier - Le Pas du Moine AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire

■ Château Gassier - Le Pas du Moine AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire

■ Château Gassier - Le Pas du Moine AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire

■ Château Pey La Tour Réserve AOC Bordeaux Supérieur

■ Château Vieux Charron AOC Blaye Côtes de Bordeaux

■ Clos Jadis - Frédéric Galibert IGP Val de Cesse

Crémant Blanc de Noirs - Willy Gisselbrecht AOC Crémant d'Alsace

■ Dada de Rouillac AOC Pessac Leognan

■ Dada de Rouillac AOC Pessac Leognan

■ Diane de Belgrave AOC Haut-Médoc

■ Domaine Denis Alary AOC Cairanne

■ Domaine Denis Alary AOC Cairanne

■ Domaine Denis Alary AOC Cairanne

■ Domaine du Cléray - Chardonnay IGP Val de Loire

■ Domaine du Grand Veneur "Réserve" AOC Côtes du Rhône

■ Domaine du Grand Veneur "Réserve" AOC Côtes du Rhône

■ Douthe N°1 AOC Bordeaux

■ Etienne Boileau AOC Petit-Chablis

■ Extra Blanc Gérard Bertrand - IGP Pays d'Oc

Fish & Chips

Tartar sauce

Fish & Chips

Tartar sauce

■ Fouquet's Brut

■ Fouquet's Rosé

Gewurztraminer Guillaume - Willy Gisselbrecht AOC Gewurztraminer

■ Gris blanc Gérard Bertrand - IGP Pays d'Oc

■ Gris blanc Gérard Bertrand - IGP Pays d'Oc

■ Gris blanc - Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc

■ Gris blanc - Gérard Bertrand IGP Pays d'oc

■ Gris blanc - Gérard Bertrand IGP Pays d'oc

■ Héritage de Le Boscq AOC Saint-Estèphe

Kir Bourgogne Aligoté

Kir Royal

Entrecôte 300g (Sup. 6€*) Choice of sauce and garnish

Entrecôte 300g (Sup. 7€*) Maître d'Hôtel butter

■ La Réserve d'Estoublon IGP Méditerranée

Terrasse du Parc - 777 Pont de Flandres, 59777 Lille, France

- Le Millepertuis AOC Crozes Hermitage
- Le Millerpertuis AOC Crozes Hermitage
- Le Pavé de Rumsteak (Sup. 2.5€*) Sauce poivre
- Rump steak (Sup. 3€*) Choice of sauce and garnish
- Le Quasi de Veau (Sup. 2.5€*) Sauce forestière
- The Welsh
- The Welsh
- Les Collinettes - Joseph Mellot AOC Sancerre
- Les Fontaines AOP Coteaux du Layon
- Les Fontaines AOC Coteaux du Layon
- Les Gravières du Roy AOC Saumur Champigny
- Les Gravières du Roy AOP Saumur Champigny
- Les Royaux - Joseph Mellot AOC Chinon
- Martini
- Bianco, Rosso ou Extra Dry
- Maur & more - Château Saint Maur AOP Côtes de Provence
- Moët & Chandon Impérial
- Moët & Chandon Rosé
- Moët&Chandon Impérial
- Moët&Chandon Impérial
- Moët&Chandon Rosé
- Moët&Chandon Rosé
- Royal Mojito Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, Champagne, sirop de sucre de canne
- Moules Marinières
- fries
- Picon vin blanc
- Picon, Bourgogne Aligoté
- Pink Flamingo Gris - Tête de Cuvée IGP Sable de Camargue
- Pink Flamingo Gris - Tête de Cuvée IGP Sable de Camargue
- Pink Flamingo Gris - Tête de Cuvée IGP Sable de Camargue
- Pinot Noir Willy Gisselbrecht AOP Alsace
- Pinot Noir Willy Gisselbrecht AOC Alsace
- Pommery Brut
- Porto Grahams
- Ruby / White
- Potjevleesch
- Chips & salad
- Première Vendange - Henry Marionnet AOC Touraine
- Prosecco
- Prosper Maufoux AOC Mâcon-Igé
- Prosper Maufoux AOC Mâcon-Igé
- R de Ruinart Brut
- Riesling Grand Cru Frankstein - Willy Gisselbrecht AOC Riesling
- Riesling Schiefferberg - Willy Gisselbrecht AOC Riesling
- Royal de Jarras Blanc de Blancs Camargue Sparkling wine
- Spritz
- Prosecco, eau gazeuse
- Suprême de Volaille (Sup. 2.5€*) & son jus
- Tariquet Premières Grives IGP Côtes de Gascogne
- Tariquet Premières Grives IGP Côtes de Gascogne
- Beef tartar with a knife
- Beef tartar with a knife
- Valadas AOC Côtes de Provence

- Valadas AOC Côtes de Provence
- Viognier de la Baume IGP Pays d'Oc
 - Vranken Brut
 - Vranken Brut