



15 Avril 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

6 Huîtres N°3 des Frères Besson

Garniture traditionnelle

Babette de Printemps

Panna cotta à l'amande amère, gavotte muscovado, marmelade et sorbet de pamplemousse rose

Blinis, oeuf, crème épaisse et oignon doux

Café ou Thé gourmand

Calamars frits

Sauce gribiche

Chariot des desserts 1 dessert au choix parmi notre sélection

Epaule d'agneau Longuement confite façon Marrakech, kale grillé

Filet de bœuf au poivre noir sauce Champs-Élysées

Purée de patates douces et pousses d'épinards

Fish & Chips

Pommes Coin de rue, crème de pois cassés, sauce gribiche

Fricassée de homard aux herbes printanières Bisque

Riz basmati au jasmin

La Sole Meunière 500g

Poisson servi entier, garniture au choix

Mi-cuit au chocolat amer, glace caramel et eau de Cognac

Biscuit moelleux et ganache chocolat amer,

cassis éclatés au kirsh et glace Tonka

Millefeuille praliné à l'angélique

Fruits secs caramélisés, coulis de mûre

Oeuf croustillant

velouté d'épinard au beurre noisette, duxelle de champignons de Paris

Poire Belle-Hélène

Parfait café enrobé de pâte d'amande,

génoise au Kalhua, caramel d'orange aux raisins blond

Suggestion du jour

Suprême de volaille Fermière, Morilles à la crème

Purée mousseline

Tataki de Thon rouge/Riz croustillant

Terrine de foie gras de canard

chutney de printemps, maraîchère de légumes, salades craquantes



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

Aspèrges blanches, sauce mousseline, pommes vapeur

Fricassée de homard aux herbes printanières Bisque

Riz basmati au jasmin

Suggestion du jour



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Aspèrges blanches, sauce mousseline, pommes vapeur

Blinis, oeuf, crème épaisse et oignon doux

Café ou Thé gourmand

Calamars frits

Sauce gribiche

Chariot des desserts 1 dessert au choix parmi notre sélection

Filet de bœuf au poivre noir sauce Champs-Élysées

Purée de patates douces et pousses d'épinards

Fish & Chips

Pommes Coin de rue, crème de pois cassés, sauce gribiche

Fricassée de homard aux herbes printanières Bisque

Riz basmati au jasmin

Lieu jaune rôti Pancetta, oignons fanes, purée de brocolis

Mi-cuit au chocolat amer, glace caramel et eau de Cognac

Biscuit moelleux et ganache chocolat amer,

cassis éclatés au kirsh et glace Tonka

Millefeuille praliné à l'angélique

Fruits secs caramélisés, coulis de mûre

Oeuf croustillant

velouté d'épinard au beurre noisette, duxelle de champignons de Paris

Poire Belle-Hélène

Parfait café enrobé de pâte d'amande,

génoise au Kalhua, caramel d'orange aux raisins blond

Salade Koh-Taen

Vermicelles chinois, coriandre, choux chinois

Suggestion du jour

Suprême de volaille Fermière, Morilles à la crème

Purée mousseline

Tartare de bœuf classique Boeuf haché au couteau, Préparé par nos soins

Pommes Coin de rue

Tartare de bœuf Fouquet's

Bœuf haché au couteau, thon rouge, hareng fumé, Beaufort & pommes Coin de rue

Shot tomate, groseille, Vodka

-Préparé par le Chef



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Blinis, oeuf, crème épaisse et oignon doux

Calamars frits

Sauce gribiche

Fish & Chips

Pommes Coin de rue, crème de pois cassés, sauce gribiche

Fricassée de homard aux herbes printanières Bisque

Riz basmati au jasmin

La Sole Meunière 500g

Poisson servi entier, garniture au choix

Lieu jaune rôti Pancetta, oignons fanes, purée de brocolis

Salade Koh-Taen

Vermicelles chinois, coriandre, choux chinois

Strozzapreti coques et couteaux

Suggestion du jour

Tartare de bœuf Fouquet's

Bœuf haché au couteau, thon rouge, hareng fumé, Beaufort & pommes Coin de rue

Shot tomate, groseille, Vodka

-Préparé par le Chef

Tataki de Thon rouge/Riz croustillant



Arachides

Arachides et produits à base d'arachides

Café ou Thé gourmand

Calamars frits

Sauce gribiche

Chariot des desserts 1 dessert au choix parmi notre sélection

Escargots de bourgogne aux aubergines

Au beurre d'ail

Fish & Chips

Pommes Coin de rue, crème de pois cassés, sauce gribiche

Suprême de volaille Fermière, Morilles à la crème

Purée mousseline

Tataki de Thon rouge/Riz croustillant



Soja

Soja et produits à base de soja

Suggestion du jour



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

6 Huîtres N°3 des Frères Besson

Garniture traditionnelle

Aspèrges blanches, sauce mousseline, pommes vapeur

Babette de Printemps

Panna cotta à l'amande amère, gavotte muscovado, marmelade et sorbet de pamplemousse rose

Blinis, oeuf, crème épaisse et oignon doux

Café ou Thé gourmand

Chariot des desserts 1 dessert au choix parmi notre sélection

Epaule d'agneau Longuement confite façon Marrakech, kale grillé

Escargots de bourgogne aux aubergines

Au beurre d'ail

Filet de bœuf au poivre noir sauce Champs-Élysées

Purée de patates douces et pousses d'épinards

Fish & Chips

Pommes Coin de rue, crème de pois cassés, sauce gribiche

Fricassée de homard aux herbes printanières Bisque

Riz basmati au jasmin

La Sole Meunière 500g

Poisson servi entier, garniture au choix

Lieu jaune rôti Pancetta, oignons fanes, purée de brocolis

Mi-cuit au chocolat amer, glace caramel et eau de Cognac

Biscuit moelleux et ganache chocolat amer,

cassis éclatés au kirsh et glace Tonka

Millefeuille praliné à l'angélique

Fruits secs caramélisés, coulis de mûre

Oeuf croustillant

velouté d'épinard au beurre noisette, duxelle de champignons de Paris

Plateau de fromages affinés

Pétales d'oignon acidulés, chutney Fouquet's

Poire Belle-Hélène

Parfait café enrobé de pâte d'amande,

génoise au Kalhua, caramel d'orange aux raisins blond

Strozzapreti coques et couteaux

Suggestion du jour

Tartare de bœuf Fouquet's

Bœuf haché au couteau, thon rouge, hareng fumé, Beaufort & pommes Coin de rue

Shot tomate, groseille, Vodka

-Préparé par le Chef



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 ou Thé gourmand

Chariot des desserts 1 dessert au choix parmi notre sélection

Suggestion du jour

Tartare de bœuf classique Boeuf haché au couteau, Préparé par nos soins

Pommes Coin de rue



Céleri

Céleri et produits à base de céleri

Epaule d'agneau Longuement confite façon Marrakech, kale grillé

Filet de bœuf au poivre noir sauce Champs-Élysées

Purée de patates douces et pousses d'épinards

Suggestion du jour



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

Asperges blanches, sauce mousseline, pommes vapeur

Epaule d'agneau Longuement confite façon Marrakech, kale grillé

Fish & Chips

Pommes Coin de rue, crème de pois cassés, sauce gribiche

Suggestion du jour

Tartare de bœuf classique Boeuf haché au couteau, Préparé par nos soins

Pommes Coin de rue

Tartare de bœuf Fouquet's

Bœuf haché au couteau, thon rouge, hareng fumé, Beaufort & pommes Coin de rue

Shot tomate, groseille, Vodka

-Préparé par le Chef



Sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Suggestion du jour

Tartare de bœuf Fouquet's

Bœuf haché au couteau, thon rouge, hareng fumé, Beaufort & pommes Coin de rue

Shot tomate, groseille, Vodka

-Préparé par le Chef

Tataki de Thon rouge/Riz croustillant



Sulfites

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

6 Huîtres N°3 des Frères Besson

Garniture traditionnelle

■ Alsace AOC Riesling Domaine Mittnacht Les Fossiles BIO

Aspèrges blanches, sauce mousseline, pommes vapeur

Babette de Printemps

Panna cotta à l'amande amère, gavotte muscovado, marmelade et sorbet de pamplemousse rose

Calamars frits

Sauce gribiche

■ Côtes de Provence AOC Minuty Prestige

■ Côtes de Provence AOC La Source Gabriel

■ Côtes du Rhône Villages AOC Domaine de la Renjarde BIO

■ Crozes Hermitage AOC Domaine de la Ville Rouge Inspiration BIO

Epaule d'agneau Longuement confite façon Marrakech, kale grillé

Escargots de bourgogne aux aubergines

Au beurre d'ail

Filet de bœuf au poivre noir sauce Champs-Élysées

Purée de patates douces et pousses d'épinards

■ Fouquet's "Cuvée Tradition"

■ Fouquet's "Cuvée Tradition"

■ Fouquet's Brut S.A

■ Fouquet's Rosé

■ Gevrey-Chambertin AOC Frédéric Magnien Vieilles Vignes

■ Hautes Côtes de Nuits Domaine Cornu

■ IGP Pays d'Oc Viognier « Les Bories Blanches » Douthe

■ La Salle du Château Poujeaux

Mi-cuit au chocolat amer, glace caramel et eau de Cognac

Biscuit moelleux et ganache chocolat amer,

cassis éclatés au kirsh et glace Tonka

Millefeuille praliné à l'angélique

Fruits secs caramélisés, coulis de mûre

Poire Belle-Hélène

Parfait café enrobé de pâte d'amande,

génoise au Kalhua, caramel d'orange aux raisins blond

■ Sancerre AOC Alphonse Mellot Bio

■ Sancerre AOC Alphonse Mellot Bio

■ Sarget de Gruaud Larose Second vin du Château Gruaud Larose

■ St Nicolas de Bourgueil AOC Domaine de la Cabernelle "Signature"

Suggestion du jour

Tartare de bœuf classique Bœuf haché au couteau, Préparé par nos soins

Pommes Coin de rue

Tartare de bœuf Fouquet's

Bœuf haché au couteau, thon rouge, hareng fumé, Beaufort & pommes Coin de rue

Shot tomate, groseille, Vodka

-Préparé par le Chef

Tataki de Thon rouge/Riz croustillant

Terrine de foie gras de canard

chutney de printemps, maraîchère de légumes, salades craquantes



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

6 Huîtres N°3 des Frères Besson

Garniture traditionnelle

Calamars frits

Sauce gribiche

Escargots de bourgogne aux aubergines

Au beurre d'ail

Strozzapreti coques et couteaux

Suggestion du jour