



28 Juin 2024

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

Assortiment de fromages affinés

Tomme de brebis d'estive,

Chèvre fermier au romarin ,
Bethmale.

Café ou Thé gourmand.

Charlotte aux fraises Fouquet's.

Dacquoise pralinée, fudge aux noisettes torréfiées.

Fish & Chips

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

Fish & chips, (Chou kale, pommes Coin de Rue, gribiche, crème de pois cassés).

Frégola sarde câpres, aubergines et piquillos.

Frégola sarde câpres, aubergines et piquillos.

Garnitures supplémentaires au choix

Pommes Coin de Rue;

Gratin Dauphinois;

Purée de pomme de terre, beurre 1/2 sel

Légumes verts;

Millefeuille Fouquet's

Onglet de bœuf au poivre noir Échalotes confites, sauce vin rouge, pommes Coin de Rue

Parfait glacé caramel, Velouté stracciatella au citron vert.

Penne et sauce tomate, pecorino bio poivré.

Plateau des desserts 1 dessert au choix parmi notre sélection

Profiteroles/ glace vanille/ amandes polignac/ glace ganache au cognac.

Sole meunière (4-500g). Purée de pomme de terre.

Suggestion du jour

Suggestion du jour

Tarte sablée d'oignon doux au gorgonzola, Palette ibérique, mange tout



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

Suggestion du jour

Suggestion du jour



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Café ou Thé gourmand.

Charlotte aux fraises Fouquet's.

Dacquoise pralinée, fudge aux noisettes torréfiées.

Fish & Chips

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

Fish & chips, (Chou kale, pommes Coin de Rue, gribiche, crème de pois cassés).

Millefeuille Fouquet's

Parfait glacé caramel, Velouté stracciatella au citron vert.

Plateau des desserts 1 dessert au choix parmi notre sélection

Profiteroles/ glace vanille/ amandes polignac/ glace ganache au cognac.

Rillettes de grondin, tiges de fenouil grillées

Suggestion du jour

Suggestion du jour

Tarte sablée d'oignon doux au gorgonzola, Palette ibérique, mange tout



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Cabillaud demi sel grillé, Puis terminé sur une étuvée de mogettes aux coquillages

Cabillaud demi sel grillé, Puis terminé sur une étuvée de mogettes aux coquillages

Carpaccio de daurade, chou fleur, crème épaisse citronnée.

Carpaccio de daurade, chou fleur, crème épaisse citronnée.

Fish & Chips

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

Fish & chips, (Chou kale, pommes Coin de Rue, gribiche, crème de pois cassés).

Pavé de bar poché à l'huile d'olive, concassée de tomate au romarin, tuile de parmesan.

Pavé de bar poché à l'huile d'olive, concassée de tomate au romarin, tuile de parmesan.

Rillettes de grondin, tiges de fenouil grillées

Sole meunière (4-500g). Purée de pomme de terre.

Suggestion du jour

Suggestion du jour



Arachides

Arachides et produits à base d'arachides

Café ou Thé gourmand.

Charlotte aux fraises Fouquet's.

Dacquoise pralinée, fudge aux noisettes torréfiées.

Fish & Chips

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

Fish & chips, (Chou kale, pommes Coin de Rue, gribiche, crème de pois cassés).

Frégola sarde câpres, aubergines et piquillos.

Frégola sarde câpres, aubergines et piquillos.

Garniture supplémentaire au choix :

Pommes Coin de Rue,

Purée de pomme de terre,

Légumes verts (mange tout, haricot vert),

Salade de saison (roquette).

Penne et sauce tomate, pecorino bio poivré.

Plateau des desserts 1 dessert au choix parmi notre sélection

Sole meunière (4-500g). Purée de pomme de terre.

Suprême de volaille fermière aux oignons nouveaux, Purée de pomme de terre, sauce diable.

Suprême de volaille fermière aux oignons nouveaux, Sauce Diable.



Soja

Soja et produits à base de soja

Frégola sarde câpres, aubergines et piquillos.

Frégola sarde câpres, aubergines et piquillos.

Suggestion du jour

Suggestion du jour



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

Assortiment de fromages affinés

Tomme de brebis d'estive,
Chèvre fermier au romarin,
Bethmale.

Assortiment de fromages affinés.

Tomme de brebis fermière, Comté fruité AOP, Crèmeux de bufflonne, Saint maure cendré AOP, chutney de saison, mesclun.

Burrata, tomates datterini au basilic, salade de roquette.

Burrata, tomates datterini au basilic, salade de roquette.

Café ou Thé gourmand.

Carpaccio de bœuf, poivrons rouges confits, copeaux de parmesan.

Carpaccio de bœuf, poivrons rouges confits, copeaux de parmesan.

Carpaccio de daurade, chou fleur, crème épaisse citronnée.

Carpaccio de daurade, chou fleur, crème épaisse citronnée.

Charlotte aux fraises Fouquet's.

Dacquoise pralinée, fudge aux noisettes torréfiées.

Fish & Chips

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

Fish & chips, (Chou kale, pommes Coin de Rue, gribiche, crème de pois cassés).

Frégola sarde câpres, aubergines et piquillos.

Frégola sarde câpres, aubergines et piquillos.

Garniture supplémentaire au choix :

Pommes Coin de Rue,
Purée de pomme de terre,
Légumes verts (mange tout, haricot vert),
Salade de saison (roquette).

Garnitures supplémentaires au choix

Pommes Coin de Rue;
Gratin Dauphinois;
Purée de pomme de terre, beurre 1/2 sel
Légumes verts;

Millefeuille Fouquet's

Onglet de bœuf au poivre noir Échalotes confites, sauce vin rouge, pommes Coin de Rue

Parfait glacé caramel, Velouté stracciatella au citron vert.

Pavé de bar poché à l'huile d'olive, concassée de tomate au romarin, tuile de parmesan.

Pavé de bar poché à l'huile d'olive, concassée de tomate au romarin, tuile de parmesan.

Penne et sauce tomate, pecorino bio poivré.

Plateau des desserts 1 dessert au choix parmi notre sélection

Profiteroles/ glace vanille/ amandes polignac/ glace ganache au cognac.

Sole meunière (4-500g). Purée de pomme de terre.

Suggestion du jour

Suggestion du jour

Suprême de volaille fermière aux oignons nouveaux, Purée de pomme de terre, sauce diable.

Suprême de volaille fermière aux oignons nouveaux, Sauce Diable.

Tarte sablée d'oignon doux au gorgonzola, Palette ibérique, mange tout



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.

Charlotte aux fraises Fouquet's.

Dacquoise pralinée, fudge aux noisettes torréfiées.

Garnitures supplémentaires au choix

Pommes Coin de Rue;

Gratin Daupinois;

Purée de pomme de terre, beurre 1/2 sel

Légumes verts;

Plateau des desserts 1 dessert au choix parmi notre sélection

Suggestion du jour

Suggestion du jour



Céleri

Céleri et produits à base de céleri

Carpaccio de daurade, chou fleur, crème épaisse citronnée.

Carpaccio de daurade, chou fleur, crème épaisse citronnée.

Onglet de bœuf au poivre noir Échalotes confites, sauce vin rouge, pommes Coin de Rue

Suggestion du jour

Suggestion du jour



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

Assortiment de fromages affinés.

Tomme de brebis fermière, Comté fruité AOP, Crèmeux de bufflonne, Saint maure cendré AOP, chutney de saison, mesclun.

Fish & Chips

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

Garniture supplémentaire au choix :

Pommes Coin de Rue,

Purée de pomme de terre,

Légumes verts (mange tout, haricot vert),

Salade de saison (roquette).

Suggestion du jour

Suggestion du jour

Suprême de volaille fermière aux oignons nouveaux, Purée de pomme de terre, sauce diable.

Suprême de volaille fermière aux oignons nouveaux, Sauce Diable.



Sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Suggestion du jour

Suggestion du jour



Sulfites

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

- Aloxe-Corton AOP Domaine Cornu Vieilles Vignes HVE

Assortiment de fromages affinés.

Tomme de brebis fermière, Comté fruité AOP, Crémoux de bufflonne, Saint maure cendré AOP, chutney de saison, mesclun.

- Bandol AOP Domaine des Baguiers
- Bordeaux AOP Clarendelle Inspired By Haut-Brion
- Bordeaux AOP Château Beau Mayne Dourthe
- Bourgogne AOP Clos Saint-Germain Domaine de Rochebin
- Bourgogne AOP Domaine Rochebin Clos St Germain
Burrata, tomates datterini au basilic, salade de roquette.
Burrata, tomates datterini au basilic, salade de roquette.
Carpaccio d'ananas au basilic, granité champagne/vodka.
- Chablis Saint Martin AOC Domaine Laroche
- Chardonnay IGP Pays d'Oc "Les Bories Blanques" Dourthe
- Château La Garde
- Châteauneuf-du-Pape AOP Domaine du Père Caboché La Crau
- Chinon AOP Domaine Pierre Sourdis Le Moulin à Tan
- Costières de Nîmes AOP Château Beaubois
- Côte de Provence AOP Minuty Prestige
- Côtes de Provence AOC Minuty Rose & Or
- Côtes de Provence AOC Minuty Prestige
- Côtes de Provence AOP Château Minuty Rosé&Or Cru Classé
- Côtes de Provence AOP Whispering Angel - Château d'Esclan
- Côtes du Rhône AOP Cuvée Fabre
- Crozes Hermitage AOC L'Orientale - Ogier
- Crozes-Hermitage AOP Signature Domaine Michelas St Jemms HVE
- Crozes-Hermitage AOP Signature Domaine Michelas St Jemms HVE

Fish & chips, (Chou kale, pommes Coin de Rue, gribiche, crème de pois cassés).

- Fouquet's "Cuvée Tradition"
- Fouquet's "Cuvée Tradition"
- Fouquet's "Cuvée Tradition"
- Fouquet's "Cuvée Tradition"
- Fouquet's Brut S.A
- Fouquet's Rosé

Frégola sarde câpres, aubergines et piquillos.

Frégola sarde câpres, aubergines et piquillos.

- Gewurztraminer AOP Lorentz-Woerlen Réserve
- Hautes-Côtes-de-Nuits AOP Domaine Pierre Laurent
- Languedoc AOP Domaine Ortola Biodynamie
- Margaux AOP Relais de Durfort-Vivens
- Meursault AOP Domaine Bitouzet-Prieur
- Moët et Chandon Brut Impérial
- Montagny 1er Cru AOP Château de la Saule

Onglet de bœuf au poivre noir Échalotes confites, sauce vin rouge, pommes Coin de Rue

Pavé de bar poché à l'huile d'olive, concassée de tomate au romarin, tuile de parmesan.

Pavé de bar poché à l'huile d'olive, concassée de tomate au romarin, tuile de parmesan.

- Pécharmant AOP Château Neyrac

Penne et sauce tomate, pecorino bio poivré.

- Pessac-Leognan Lamothe-Bouscaut 2012

- Pessac-Léognan AOP Château Lamothe Bouscaut
- Pommard 1er Cru AOP J.Sordet Clos des Boucherottes (Monopole) Domaine
 - Pouilly-Fumé AOP Domaine Veneau
 - Pouilly-Fumé AOP Domaine Veneau

Profiteroles/ glace vanille/ amandes polignac/ glace ganache au cognac.

Rillettes de grondin, tiges de fenouil grillées

🍷 Ruinart Blanc de Blanc

■ Ruinart Rosé

- Saint-Estèphe AOP Les Pèlerins de Lafon-Rochet

- SAINT-JOSEPH AOP Septentrio

- Saint-Julien AOP Sarget de Gruaud Larose

- Sancerre AOP Domaine Bourgeois Les Bonnes Bouches

- Santenay 1er Cru AOP La Comme Domaine Lequin

- ST Emilion Grand Cru AOC Les Terrasse de Saint-Christophe

Suggestion du jour

Suggestion du jour

Suprême de volaille fermière aux oignons nouveaux, Purée de pomme de terre, sauce diable.

Suprême de volaille fermière aux oignons nouveaux, Sauce Diable.

- Vacqueyras AOP Domaine Miramont

🍷 Veuve Clicquot carte Jaune

🍷 Veuve Clicquot Grande Dame

- Vosne-Romanée Joseph Drouhin



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

Suggestion du jour

Suggestion du jour