



15 Octobre 2018

## INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES

Allergènes carte Bar été 2018



### Gluten

Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales

La blanquette de veau parfumée aux feuilles de citron, riz vénéré

La rémoulade de légumes de saison tartare d'algues bretonnes et moutarde de verveine

Le bowl à la volaille bio, inspiration Méditerranéenne

Volaille bio grillée, tomates, concombre, poivrons, oignons rouges, fèves, carottes, huile d'olive citron, menthe, persil, coriandre, caviar d'artichauts

Le poke bowl de poisson de saison orge perlé, mâche, champignon, betterave, houmous de pois chiche

Le poulpe grillé à la braise purée d'avocat, vierge de chorizo bellota

Le suprême de volaille "Bio" rôtie au thym mousseline de pomme de terre à la moutarde de cidre

Les noix de Saint-Jacques rôties poireaux confits, beurre blanc parfumée au safran

Velouté de champignons de saison copeaux de châtaignes et graines de lin



### Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

La pièce de bœuf "Or Rouge" confiture d'échalotes et tempura de potimarron

La rémoulade de légumes de saison tartare d'algues bretonnes et moutarde de verveine

Le poulpe grillé à la braise purée d'avocat, vierge de chorizo bellota



### Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Le cabillaud au four pommes boulangères aux coquillages

Le poke bowl de poisson de saison orge perlé, mâche, champignon, betterave, houmous de pois chiche

Le poulpe grillé à la braise purée d'avocat, vierge de chorizo bellota

Le saumon cuit vapeur à l'huile de coco endives gratinée à l'abondance de Savoie

Les noix de Saint-Jacques rôties poireaux confits, beurre blanc parfumée au safran

Velouté de choux-fleurs copeaux de vieux comté et saumon



## Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

La blanquette de veau parfumée aux feuilles de citron, riz vénéré

La pièce de bœuf "Or Rouge" confiture d'échalotes et tempura de potimarron

La rémoulade de légumes de saison tartare d'algues bretonnes et moutarde de verveine

Le cabillaud au four pommes boulangères aux coquillages

Le foie gras de canard aux figues violettes balsamique à la poire et grains de raisins muscats

Le saumon cuit vapeur à l'huile de coco endives gratinée à l'abondance de Savoie

Le suprême de volaille "Bio" rôtie au thym mousseline de pomme de terre à la moutarde de cidre

Les noix de Saint-Jacques rôties poireaux confits, beurre blanc parfumée au safran

Velouté de champignons de saison copeaux de châtaignes et graines de lin

Velouté de choux-fleurs copeaux de vieux comté et saumon

Velouté potimarron et carottes des sables saucisson du marin et graines de courge



## 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

Le cabillaud au four pommes boulangères aux coquillages

Le foie gras de canard aux figues violettes balsamique à la poire et grains de raisins muscats

Le suprême de volaille "Bio" rôtie au thym mousseline de pomme de terre à la moutarde de cidre

Les noix de Saint-Jacques rôties poireaux confits, beurre blanc parfumée au safran

Velouté de champignons de saison copeaux de châtaignes et graines de lin



## Céleri

Céleri et produits à base de céleri

La blanquette de veau parfumée aux feuilles de citron, riz vénéré

La rémoulade de légumes de saison tartare d'algues bretonnes et moutarde de verveine

Le poke bowl de poisson de saison orge perlé, mâche, champignon, betterave, houmous de pois chiche

Le suprême de volaille "Bio" rôtie au thym mousseline de pomme de terre à la moutarde de cidre

Porto-Vecchio

Absolut vodka Bloody Mary Méditerranéen  
préparé aux olives et au thym

Velouté de champignons de saison copeaux de châtaignes et graines de lin

Velouté potimarron et carottes des sables saucisson du marin et graines de courge



## Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

La pièce de bœuf "Or Rouge" confiture d'échalotes et tempura de potimarron

Le suprême de volaille "Bio" rôtie au thym mousseline de pomme de terre à la moutarde de cidre

Porto-Vecchio

Absolut vodka Bloody Mary Méditerranéen  
préparé aux olives et au thym



### **Sésame**

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Le foie gras de canard aux figues violettes balsamique à la poire et grains de raisins muscats



### **Sulfites**

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

La pièce de bœuf "Or Rouge" confiture d'échalotes et tempura de potimarron

La rémoulade de légumes de saison tartare d'algues bretonnes et moutarde de verveine

Le foie gras de canard aux figues violettes balsamique à la poire et grains de raisins muscats

Les noix de Saint-Jacques marinés au citron vert, confit de pomme clocharde à la cardamome

Les noix de Saint-Jacques rôties poireaux confits, beurre blanc parfumée au safran



### **Mollusques**

Mollusques et produits à base de mollusques

Le poulpe grillé à la braise purée d'avocat, vierge de chorizo bellota

Les noix de Saint-Jacques marinés au citron vert, confit de pomme clocharde à la cardamome

Les noix de Saint-Jacques rôties poireaux confits, beurre blanc parfumée au safran