



5 Février 2019

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 à la truffe noire, riz vénéré

La poire façon Tajine crème de yaourt et nougatine aux fruits secs

Le Cheeseburger haché tradition du moment frites classiques ou parmesanes, jeunes pousses de salade

Le poke bowl de poisson de saison châtaignes, purée de potimarron, champignons mâche et boulghour

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

Mimosa d'oeuf Bio choux rouge, mayonnaise aux agrumes

Moelleux aux amandes de Fès pommes rôties et caramel coulant à la vanille de Tahiti

Sélection de Florence Lesage pâtisserie du moment

Suprême de chocolat Manjari meringue croustillante et cœur de noisettes du Piémont

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

Velouté de poireaux copeaux de vieux Comté et saumon fumé



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

La pièce de bœuf "Or Rouge" tempura de légumes d'hiver et véritable sauce béarnaise

La poire façon Tajine crème de yaourt et nougatine aux fruits secs

Le poke bowl de poisson de saison châtaignes, purée de potimarron, champignons mâche et boulghour

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

Le Tartare de boeuf préparé par nos soins cœur de laitue, crème ciboulette, frites classiques ou parmesanes

Mimosa d'oeuf Bio choux rouge, mayonnaise aux agrumes

Moelleux aux amandes de Fès pommes rôties et caramel coulant à la vanille de Tahiti

Sélection de Florence Lesage pâtisserie du moment

Suprême de chocolat Manjari meringue croustillante et cœur de noisettes du Piémont

Velouté de poireaux copeaux de vieux Comté et saumon fumé



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Le cabillaud au four pommes boulangères aux coquillages

Le poke bowl de poisson de saison châtaignes, purée de potimarron, champignons mâche et boulghour

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 poireaux copeaux de vieux Comté et saumon fumé



Arachides

Arachides et produits à base d'arachides

La poire façon Tajine crème de yaourt et nougatine aux fruits secs

Moelleux aux amandes de Fès pommes rôties et caramel coulant à la vanille de Tahiti

Sélection de Florence Lesage pâtisserie du moment

Suprême de chocolat Manjari meringue croustillante et cœur de noisettes du Piémont



Soja

Soja et produits à base de soja

La poire façon Tajine crème de yaourt et nougatine aux fruits secs

Moelleux aux amandes de Fès pommes rôties et caramel coulant à la vanille de Tahiti

Sélection de Florence Lesage pâtisserie du moment

Suprême de chocolat Manjari meringue croustillante et cœur de noisettes du Piémont



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

La blanquette de veau parfumée à la truffe noire, riz vénéré

La pièce de bœuf "Or Rouge" tempura de légumes d'hiver et véritable sauce béarnaise

La poire façon Tajine crème de yaourt et nougatine aux fruits secs

Le cabillaud au four pommes boulangères aux coquillages

Le Cheeseburger haché tradition du moment frites classiques ou parmesanes, jeunes pousses de salade

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

Le poke bowl de poisson de saison châtaignes, purée de potimarron, champignons mâche et boulghour

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

Le Tartare de boeuf préparé par nos soins cœur de laitue, crème ciboulette, frites classiques ou parmesanes

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

Mimosa d'oeuf Bio choux rouge, mayonnaise aux agrumes

Moelleux aux amandes de Fès pommes rôties et caramel coulant à la vanille de Tahiti

Sélection de Florence Lesage pâtisserie du moment

Suprême de chocolat Manjari meringue croustillante et cœur de noisettes du Piémont

Un travail autour du cochon mignon, poitrine, boudin blanc parfumé à la truffe cuisiné de carottes

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

Velouté de poireaux copeaux de vieux Comté et saumon fumé

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

La Terrasse du Westin - 3, rue de Castiglione, 75001 Paris, France



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

La poire façon Tajine crème de yaourt et nougatine aux fruits secs

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

Moelleux aux amandes de Fès pommes rôties et caramel coulant à la vanille de Tahiti

Sélection de Florence Lesage pâtisserie du moment

Suprême de chocolat Manjari meringue croustillante et cœur de noisettes du Piémont

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 à la truffe noire, riz vénéré

Le poke bowl de poisson de saison châtaignes, purée de potimarron, champignons mâche et boulghour

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

Le Tartare de boeuf préparé par nos soins cœur de laitue, crème ciboulette, frites classiques ou parmesanes

Un travail autour du cochon mignon, poitrine, boudin blanc parfumé à la truffe cuisiné de carottes

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" tempura de légumes d'hiver et véritable sauce béarnaise

Le Cheeseburger haché tradition du moment frites classiques ou parmesanes, jeunes pousses de salade

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

Le Tartare de boeuf préparé par nos soins cœur de laitue, crème ciboulette, frites classiques ou parmesanes

Mimosa d'oeuf Bio choux rouge, mayonnaise aux agrumes



Sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

La poire façon Tajine crème de yaourt et nougatine aux fruits secs

Le Cheeseburger haché tradition du moment frites classiques ou parmesanes, jeunes pousses de salade

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

Moelleux aux amandes de Fès pommes rôties et caramel coulant à la vanille de Tahiti

Sélection de Florence Lesage pâtisserie du moment

Suprême de chocolat Manjari meringue croustillante et cœur de noisettes du Piémont



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" tempura de légumes d'hiver et véritable sauce béarnaise

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

Le Tartare de boeuf préparé par nos soins coeur de laitue, crème ciboulette, frites classiques ou parmesanes

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

Mimosa d'oeuf Bio choux rouge, mayonnaise aux agrumes

Un travail autour du cochon mignon, poitrine, boudin blanc parfumé à la truffe cuisiné de carottes



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

Le poke bowl de poisson de saison châtaignes, purée de potimarron, champignons mâche et boulghour

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