



21 Juillet 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

- Baba au Rhum façon Stanislas crème fouettée (Maison Compagnie des Desserts)
- Belle sole dorée meunière (450 gr environ) pommes vapeur
- Belle tranche de foie de veau poêlée au vinaigre de framboises
- Café gourmand un véritable café et sa cascade de mignardises
- Cassolette de crevettes roses de l'Océan Atlantique au beurre Nantais
- Coupe de fraise Melba du Laumière glace vanille, fraises, coulis de framboises, Chantilly
- Coupe de fraise Melba du Laumière glace vanille, fraises, coulis de framboises, Chantilly
- Crêpes Suzettes flambées au Grand-Marnier
- Demi-baron de lapin au citron vert boulgour fondant aux épices
- Entrée + Plat + Dessert
- Entrée + Plat ou Plat + Dessert
- Farandole de douceurs
- profiterole, moelleux au chocolat, sorbet framboise, tuile, crème brûlée, chocolat chaud
- Gratin de homard du vivier au Whisky riz Basmati
- La Coupette Gourmande coupe de Champagne et ses mignardises
- Les fameuses quenelles de brochet artisanales Louis XIV New Burg
- Millefeuille tiède aux aubergines grillées et chèvre frais à la tapenade
- Moelleux tiède au chocolat "Valrhona" Sorbet abricot
- Petit Cabecou rôti salade de jeunes pousses
- Profiteroles tièdes aux poires sauce au foie gras de canard
- Terrine de foie gras de canard (Maison Tradition et Gourmandises) chutney de figues, petite brioche dorée
- Tournedos poêlé aux morilles flambé à la Fine Champagne



## Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

Cassolette de crevettes roses de l'Océan Atlantique au beurre Nantais  
 Crevettes roses de l'océan Atlantique 120 gr environ mayonnaise  
 Crevettes roses de l'océan Atlantique 120 gr environ\* mayonnaise  
 Demi-homard du vivier (froid) mayonnaise  
 Demi-Homard du vivier, froid, mayonnaise  
 Demi-tourteau du vivier (froid) mayonnaise  
 Gratin de homard du vivier au Whisky riz Basmati  
 Homard, rôti, flambé à la Fine Champagne riz Basmati et beurre fondu  
 Salade fraîcheur de Gambas poêlés vinaigrette de crustacés  
 Salade gourmande de homard vinaigrette à la coriandre fraîche  
 Tartare d'avocat et crevettes roses aux herbes fraîches



## Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Bouquet de crèmes brûlées Fleur d'oranger, rose, violette  
 Café gourmand un véritable café et sa cascade de mignardises  
 Caviar d'aubergines à la provençale œuf poché  
 Châteaubriand ou brochette de filet de bœuf grillée sauce Béarnaise  
 Coupe de fraise Melba du Laumière glace vanille, fraises, coulis de framboises, Chantilly  
 Coupe de fraise Melba du Laumière glace vanille, fraises, coulis de framboises, Chantilly  
 Crêpes Suzettes flambées au Grand-Marnier  
 Crevettes roses de l'océan Atlantique 120 gr environ mayonnaise  
 Crevettes roses de l'océan Atlantique 120 gr environ\* mayonnaise  
 Demi-homard du vivier (froid) mayonnaise  
 Demi-Homard du vivier, froid, mayonnaise  
 Demi-tourteau du vivier (froid) mayonnaise  
 Entrée + Plat + Dessert  
 Entrée + Plat ou Plat + Dessert  
 Farandole de bulots mayonnaise "maison"  
 Farandole de douceurs  
 profiterole, moelleux au chocolat, sorbet framboise,  
 tuile, crème brûlée, chocolat chaud  
 Filet de Daurade Royale cuit Plancha Clafoutis de légumes provençaux  
 Gratin de homard du vivier au Whisky riz Basmati  
 La Coupette Gourmande coupe de Champagne et ses mignardises  
 Les fameuses quenelles de brochet artisanales Louis XIV New Burg  
 Moelleux tiède au chocolat "Valrhona" Sorbet abricot  
 Palette de glaces et sorbets 3 boules au choix  
 Sorbets : framboise, citron, fruits de la passion, pomme verte, cassis, abricot  
 Glaces : vanille, café, chocolat  
 Profiteroles tièdes aux poires sauce au foie gras de canard  
 Ratatouille Niçoise au pistou œuf poché et croûton de tapenade  
 Steak tartare (préparé par nos soins) frites fraîches, panaché de salades  
 Vacherin vanille framboises meringue, glace vanille, sorbet framboises, coulis, chantilly



## Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Belle sole dorée meunière (450 gr environ) pommes vapeur  
Choucroute de poissons servie à la Plancha beurre nantais  
Dos de saumon de Norvège cuit Plancha mousseline de chou-fleur  
Entrée + Plat + Dessert  
Entrée + Plat ou Plat + Dessert  
Filet de Daurade Royale cuit Plancha Clafoutis de légumes provençaux  
Les fameuses quenelles de brochet artisanales Louis XIV New Burg  
Parailade du pêcheur à la Plancha (Daurade Royale, Gambas, Saint-Pierre)  
Soupe de poissons du pêcheur sa rouille et ses croutons  
Tartare de Saumon de Norvège au Basilic panaché de salades



## Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

Baba au Rhum façon Stanislas crème fouettée (Maison Compagnie des Desserts)  
Belle tranche de foie de veau poêlée au vinaigre de framboises  
Bouquet de crèmes brûlées Fleur d'oranger, rose, violette  
Brie de Meaux affiné par « Maître Anthès » et panaché de salades  
Brie de Meaux affiné par « Maître Anthès » et panaché de salades  
Café gourmand un véritable café et sa cascade de mignardises  
Camembert Normand au lait cru, rôti et panaché de salades  
Cassolette de crevettes roses de l'Océan Atlantique au beurre Nantais  
Choucroute de poissons servie à la Plancha beurre nantais  
Coupe de fraise Melba du Laumière glace vanille, fraises, coulis de framboises, Chantilly  
Coupe de fraise Melba du Laumière glace vanille, fraises, coulis de framboises, Chantilly  
Crêpes Suzettes flambées au Grand-Marnier  
Demi-baron de lapin au citron vert boulgour fondant aux épices  
Dos de saumon de Norvège cuit Plancha mousseline de chou-fleur  
Entrée + Plat + Dessert  
Entrée + Plat ou Plat + Dessert  
Farandole de douceurs  
profiterole, moelleux au chocolat, sorbet framboise,  
tuile, crème brûlée, chocolat chaud  
Filet de Daurade Royale cuit Plancha Clafoutis de légumes provençaux  
Gratin de homard du vivier au Whisky riz Basmati  
Homard, rôti, flambé à la Fine Champagne riz Basmati et beurre fondu  
La Coupette Gourmande coupe de Champagne et ses mignardises  
Les fameuses quenelles de brochet artisanales Louis XIV New Burg  
Millefeuille tiède aux aubergines grillées et chèvre frais à la tapenade  
Moelleux tiède au chocolat "Valrhona" Sorbet abricot  
Palette de glaces et sorbets 3 boules au choix  
Sorbets : framboise, citron, fruits de la passion, pomme verte, cassis, abricot  
Glaces : vanille, café, chocolat  
Panna cotta à la vanille de Madagascar coulis de fruits exotiques  
Parailade du pêcheur à la Plancha (Daurade Royale, Gambas, Saint-Pierre)  
Petit Cabecou rôti salade de jeunes pousses  
Profiteroles tièdes aux poires sauce au foie gras de canard  
Tournedos poêlé aux morilles flambé à la Fine Champagne  
Vacherin vanille framboises meringue, glace vanille, sorbet framboises, coulis, chantilly

Le Laumière - 4, rue Petit, 75019 Paris, France



## Céleri

Céleri et produits à base de céleri

Soupe de poissons du pêcheur sa rouille et ses croutons



## Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

Belle tête de veau pommes vapeur sauce ravigote

Brie de Meaux affiné par « Maître Anthès » et panaché de salades

Brie de Meaux affiné par « Maître Anthès » et panaché de salades

Camembert Normand au lait cru, rôti et panaché de salades

Crevettes roses de l'océan Atlantique 120 gr environ mayonnaise

Crevettes roses de l'océan Atlantique 120 gr environ\* mayonnaise

Demi-homard du vivier (froid) mayonnaise

Demi-tourteau du vivier (froid) mayonnaise

Entrée + Plat + Dessert

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Farandole de bulots et sa rouille de Provence

Petit Cabecou rôti salade de jeunes pousses

Salade fraîcheur de Gambas poêlés vinaigrette de crustacés

Salade gourmande de homard vinaigrette à la coriandre fraîche

Steak tartare (préparé par nos soins) frites fraîches, panaché de salades

Tartare d'avocat et crevettes roses aux herbes fraîches



## Sulfites

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

Anjou aoc L'Échappée Propriétaire Récoltant

■ Anjou Villages aoc Somnambule Propriétaire Récoltant

■ Pommard aoc Philippe Boire

■ Pommard aoc Philippe Boire



## Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

Entrée + Plat + Dessert

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Farandole de bulots et sa rouille de Provence

Farandole de bulots mayonnaise "maison"

Huîtres fines de Claires N° 4 les six

Huîtres fines de Claires N° 4 les six

Huîtres spéciales Gillardeau N°2 les six

Huîtres spéciales Gillardeau N°2 les six