



18 Février 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

Friture de cèbeaux, sauce tartare

Millefeuille " Napoléon " parfumé au rhum et à la vanille

Rouget de petits bateaux poêlé meunière au basilic frais

Tarte fine feuilletée aux pommes\*

Tarte sablée aux framboises sur un lit de crème pistache



**Crustacés**

Crustacés et produits à base de crustacés

Gambas\* à la plancha, parfum de Méditerranée

Homard bleu rôti, un beurre au basilic

Mareyeur de l'Écailler

Plateau de fruits de mer

Queues de langoustines aux aromates

Salade de homard bleu, tomates confites, rémoulade de radis

Sauté de homard bleu aux légumes et échalotes

Taboulé de gambas crues marinées "Gambero rosso de Sicile"



## Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Bouillabaisse Marseillaise servie à partir de 2 personnes

Côte de veau tradition (origine France) son jus, haricots verts frais

Friture de céteaux, sauce tartare

Glace marron glacé ( 2 boules)

Glaces et Sorbets Berthillon 2 boules

vanille bourbon, chocolat noir, moka, caramel beurre salé, pistache, sorbet chocolat, pêche fruits de la passion, pamplemousse, framboise, noix de coco, cassis, citron vert, pomme verte

Homard bleu rôti, un beurre au basilic

Huîtres chaudes au Porto

Millefeuille " Napoléon" parfumé au rhum et à la vanille

Moelleux chocolat caramel beurre salé à cœur, glace chocolat\*

Mousse au chocolat marmelade d'oranges, sorbet passion

Mousse de crème légère au mascarpone, framboises et pailleté croquant

Ribambelle de choux à la crème de marron

Rouget de petits bateaux poêlé meunière au basilic frais

Salade de homard bleu, tomates confites,rémoulade de radis

Tartare de dorade et saumon\* mariné

Tarte fine feuilletée aux pommes\*

Tronçon de turbot rôti, sauce hollandaise



## Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Bouillabaisse Marseillaise servie à partir de 2 personnes

Brandade de morue fraîche aux amandes d'ail et truffes, persil plat

Emincé de lotte avec oignons blondis au wok

Filet de dorade aux salsifis et châtaignes poêlés

Friture de céteaux, sauce tartare

Gigot de lotte braisée aux truffes noires, cuisine bourgeoise

Pavé de cabillaud purée à l'huile d'olive et lard croustillant

Rouget de petits bateaux meunière au basilic frais

Rouget de petits bateaux poêlé meunière au basilic frais

Saint-Pierre poêlé aux pommes Annabelle

Sole de petits bateaux meunière

Soupe de poissons

Tapas de sardines crues et poivrons

Tartare de dorade et saumon\* mariné

Tronçon de turbot rôti, sauce hollandaise

Ventre et dos de saumon\* fumé aux pommes tapées et rissolées



## Arachides

Arachides et produits à base d'arachides

Friture de céteaux, sauce tartare

Salade de homard bleu, tomates confites,rémoulade de radis



## Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

Brandade de morue fraîche aux amandes d'ail et truffes, persil plat

Côte de veau tradition (origine France) son jus, haricots verts frais

Filet de dorade aux salsifis et châtaignes poêlés

Fricassée de coquilles Saint-Jacques aux héliantis et foie gras

Fricassée de coquilles Saint-Jacques, aux héliantis et foie gras

Glace marron glacé ( 2 boules)

Glaces et Sorbets Berthillon 2 boules

vanille bourbon, chocolat noir, moka, caramel beurre salé, pistache, sorbet chocolat, pêche  
fruits de la passion, pamplemousse, framboise, noix de coco, cassis, citron vert, pomme verte

Homard bleu rôti, un beurre au basilic

Huîtres chaudes au Porto

Millefeuille " Napoléon" parfumé au rhum et à la vanille

Moelleux chocolat caramel beurre salé à cœur, glace chocolat\*

Mousse au chocolat marmelade d'oranges, sorbet passion

Mousse de crème légère au mascarpone, framboises et pailleté croquant

Pavé de cabillaud purée à l'huile d'olive et lard croustillant

Poêlée de coquilles Saint-Jacques aux endives, purée à l'huile d'olives

Ribambelle de choux à la crème de marron

Rouget de petits bateaux meunière au basilic frais

Rouget de petits bateaux poêlé meunière au basilic frais

Saint-Jacques au potimarron, et piments d'Espelette

Saint-Pierre poêlé aux pommes Annabelle

Sauté de homard bleu aux légumes et échalotes

Sélection de fromages

Sole de petits bateaux meunière

Tartare de dorade et saumon\* mariné

Tarte fine feuilletée aux pommes\*

Tarte sablée aux framboises sur un lit de crème pistache

Tronçon de turbot rôti, sauce hollandaise

Ventre et dos de saumon\* fumé aux pommes tapées et rissolées



## Céleri

Céleri et produits à base de céleri

Bouillabaisse Marseillaise servie à partir de 2 personnes

Queues de langoustines aux aromates

Soupe de poissons

Ventre et dos de saumon\* fumé aux pommes tapées et rissolées



## Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

Friture de céteaux, sauce tartare

Tartare de dorade et saumon\* mariné



## Sulfites

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

- Aloxe-Corton Dom. Tollot-Beaut et Fils
  - Alsace Pinot Noir, Léon Beyer
- Alsace, Gewurztraminer Vend. Tardives Weinbach, C. Faller & Filles
  - Alsace, Pinot Gris Léon Beyer
  - Alsace, Pinot Gris "Rotenberg", Zind-Humbrecht
  - Alsace, Riesling Cuvée Théo, C. Faller & Filles
- Alsace, Sylvaner Vieilles Vignes "Sono Contento" Albert Seltz
  - Barons de Rothschild Extra Brut
  - Bâtard-Montrachet Grand cru Etienne Sauzet
- Beaujolais-villages "vieilles vignes" nouveau Château de Corcelles
  - Beaune-Grèves 1er cru Dom. Jacques Prieur
- Bienvenues-Batard-Montrachet "Grand cru" Dom. Vincent Girardin
  - Bollinger La Grande Année
- Bourgogne Pinot Noir, Dom. Hudelot Noëllat
  - Bourgueil Dom. de la Butte, Jacky Blot
  - Bouzy Paul Bara
  - Brouilly Château des Tours
  - Cassis Le Clos Sainte Magdeleine
  - Chablis 1er cru "la Forest" 2011 V. Dauvissat
  - Chablis 1er cru "Vaillons" Vincent Dauvissat
  - Chablis grand cru "clos" François Raveneau
- Chambolle-Musigny "Vieilles Vignes", Dom. Lignier-Michelot  
Champagne framboise, cassis ou mûre
- Chassagne Montrachet 1er cru "Les Caillerets" Dom. Fontaine Gagnard
  - Chassagne-Montrachet Dom. Fontaine-Gagnard
  - Chassagne-Montrachet Dom. Jean Marc Morey
    - Chateau Chasse Spleen 2009 moulis
    - Chateau Haut Marbuzet 2010 Saint-Estèphe
    - Château Rochemorin Pessac-Léognan
    - Châteauneuf du Pape Château La Nerthe
    - Châteauneuf-du-Pape Château La Nerthe
- Châteauneuf-du-Pape Château La Nerthe, Cuvée des Cadettes
  - Chevalier-Montrachet Grand Cru Dom. Étienne Sauzet
  - Chinon Les Granges, Dom. Bernard Baudry
  - Chinon "Les Blancs closeaux" Pierre et Bertrand COULY
  - Chorey-Lès-Beaune Dom. Tollot-Beaut & Fils
    - Condrieu "Chery", Dom. André Perret
  - Corton Charlemagne Grand Cru Dom. Rapet Père et Fils
  - Côte de Nuits-Villages Aux montagnes Silvain Loichet
- Côte de Nuits-villages Réserve de la Comtesse, Sylvain Loichet
  - Côte Rôtie E. Guigal, La Landonne
  - Côte Rôtie E. Guigal, La Turquie
  - Côte Rôtie E. Guigal, La Mouline
  - Côtes de Provence Minuty Prestige
    - Côtes du Rhône E. Guigal,
- Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru Dom. Fontaine-Gagnard
  - Cristal Roederer
- Crozes Hermitage Dom. Alain Graillot
  - Deutz Blanc de blancs

- Deutz Amour de Deutz
- Deutz Brut Classic
- Deutz Brut Rosé
- Dom Pérignon
- Faugères Dom. Léon Barral, Jadis
- Fleurie Clos de la Roilette
- Gigondas Dom. Raspail-Ay d'Ay
- Hermitage Dom. Jean Louis Chave
- Hermitage Dom. Jean Louis Chave
- Jurançon sec Chant de Vignes, Dom. de Cauhapé
- Krug Grande Cuvée
- La coupe de champagne (mag. Deutz)
- La croix de carbonnieux Pessac-leognan
- Le Montrachet Grand Cru Dom. Fontaine-Gagnard
- Lussac Saint-Emilion Château La Claymore
- Mâcon La Roche Vineuse Dom. Olivier Merlin "Vieilles Vignes"
- Margaux Château Margaux
- Margaux Chateau D'Issan
- Menetou-Salon Dom. de Châtenoy, Clément
- Menetou-Salon Dom. de Châtenoy, Clément
- Mercurey "Le Roc Blanc" Dom. Michel Briday
- Meursault "Les Charmes Dessus" Dom. Tessier
- Meursault 1er Cru "Les Gouttes d'Or", Dom. Buisson Battault
- Meursault 1er Cru "charmes" Des Comtes Lafon
- Minuty "Prestige" 2016 Côte de Provence
- Moët & Chandon
- Montlouis sur Loire "Remus", Dom. Taille aux Loups, J. Blot
- Moulis Château Chasse Spleen
- Muscadet Sèvre & Maine sur Lie Dom. La Hte Févrie, C & S Branger
- Muscat de Beaumes de Venise
- Muscat de Frontignan Le Vicomte de La Peyrade
- Palette Château Simone
- Patrimonio Dom. Leccia
- Pauillac Château Lacoste Borie
- Pauillac Les Forts de Latour
- Pauillac Château Lynch-Bages
- Pauillac Chateau Pontet-Canet Grand Cru
- Pauillac Cru Classé Ch. Haut-Bages Libéral, 5ème Cru Classé
- Pauillac Grand Cru Château Latour, 1er Grand Cru Classé
- Pessac Léognan S.A.S Haut Bailly
- Pessac-Léognan Château Brown
- Pessac-Léognan La Parde de Haut-Bailly
- Pessac-Léognan Chapelle de La Mission Haut-Brion
- Pessac-Léognan Château La Mission Haut Brion
- Pessac-Léognan Château Haut-Brion, 1er Grand Cru Classé
- Pessac-Leognan Chateau La Tour Haut-Brion
- Pessac-Léognan 2016 S.A.S. Haut-Bailly
- Pinot noir 2015 Léon BEYER
- Pomerol Château La Fleur-Pétrus
- Pomerol Petrus
- Pomerol Chateau Latour a Pomerol
- Pouilly Fuissé " Sur La Roche" Olivier Merlin
- Pouilly-Fuissé Château Fuissé, J.J. Vincent
- Pouilly-Fumé Dom. S. Dagueneau & Filles

- Puligny Montrachet 1er cru "Le Cailleret" La Pousse D'Or
- Puligny-Montrachet 1er Cru "Les Folatières", Dom. Étienne Sauzet
  - Quincy Dom. Mardon
  - Roederer Brut Premier
    - Ruinart "R"
    - Ruinart Brut Rosé
  - Rully 1er Cru "La Fosse", François d'Allaines
    - Saint-émilion Château la tour du pin
    - Saint-Estèphe Château Phélan Ségur
  - Saint-Aubin 1er Cru "Charmois" Dom. Marc Morey
  - Saint-Aubin 1er cru "Les Frionnes" François D'Allaines
  - Saint-Emilion 1er grand cru classé Château Troplong-Mondot
    - Saint-Estèphe Château Haut-Marbuzet
    - Saint-Estèphe Château Calon Segur
  - Saint-Estèphe Cru Classé Château Montrose, 2ème Cru Classé
    - Saint-Julien Château Beychevelle
  - Saint-Nicolas de Bourgueil Dom. Yannick Amirault
    - Saint-Véran Olivier Merlin
    - Sancerre La Bondenotte, Pascal Jolivet
    - Sancerre Dom. Roger Neveu
    - Sancerre "Le Grand Chemarin" Pascal Jolivet
  - Santenay "Les terrasses de Bievaux" Justin Girardin
    - Santenay "vieilles vignes" Justin Girardin
  - Saumur-Champigny Ch. de Villeneuve, Chevallier  
Sauté de homard bleu aux légumes et échalotes
  - Sylvaner 2012 Vieilles Vignes "Sono Contento" Albert Seltz
    - Taittinger Prélude Grands Crus
    - Taittinger Comtes de Champagne
    - Taittinger 2012
  - Vacqueyras "Le Jardin De Noémie" Alain Ignace
  - Viré-Clessé A. Bonhomme, "Vieilles Vignes"
    - Vosne-Romanée Dom. Robert Arnoux
    - Vouvray Le Mont, Dom. Huet



## Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

Belons n°1 (les 6) Cadoret

Boudeuse de Bretagne ( les 6) Cote Des Menhirs

Clams (la pièce)

Fine de claires n°2 (les 6) Pascal BREUIL

Fine de claires n°3 (les 6) Gaec Pattedoie

Fricassée de coquilles Saint-Jacques aux héliantis et foie gras

Fricassée de coquilles Saint-Jacques, aux héliantis et foie gras

Grosse huître de Bretagne (la pièce) Cadoret

Grosses praires (les 6)

Huître spéciale de Bretagne 000 (la pièce)

Huîtres chaudes au Porto

Mareyeur de l'Écailler

Moules (les 6)

Oursin islandais

Palourde (les 6)

Papillon spéciale n°5 (les 6) Gillardeau

Perle de l'impératrice (les 6) Joël Dupuch

Plate de Cancale no.000 (les 6) Parc Saint-Kerber

Plateau de fruits de mer

Poêlée de coquilles Saint-Jacques aux endives, purée à l'huile d'olives

Saint-Jacques au potimarron, et piments d'Espelette

Spéciale n°2 (les 6) Gillardeau

Spéciale n°3 (les 6) Gillardeau

Tsarskaya n°N 2 (les 6) Parcs Saint-Kerber