



20 Avril 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 des Pyrénées ariégeoises, chutney de saison, mesclun.

Bavarois au fromage blanc vanillé Fraises au parfum de basilic

Burrata crémeuse, tomates à l'ancienne Marmelade de tomates onctueuse, vinaigrette à la framboise et toast feuilleté.

Calamars sautés aux olives "Kalamata" et citrons confits

Spaghettis de courgette verte, émulsion aux olives noires, tuile à l'encre de seiche.

Dos de lieu jaune en croûte d'amandes Fenouil braisé et sa mousseline légère.

Dos de saumon fumé à chaud Petits légumes de saison croquants, émulsion et croustillants au basilic.

Filet de bœuf rôti en viennoise de persil Aubergine cuite sous compression croustillante, sauce vierge estivale et jus relevé

Le café Gourmand du "85"

Nougat glacé aux framboises fraîches

Piccata de noix de veau et son jus à la marjolaine Mousseline de pommes de terre, sucrose braisée et champignons de paris.

Suprême de volaille cuit basse température Parfumé à l'estragon, tomates et poivrons confits, riz aux épices et noix de cajou.

Variations autour du chocolat Brownies "Guanaja 70%", chantilly lactée "Jivara", glace, tuile et sauce chocolat

Velouté de petits pois froid à la verveine Crémeux aux herbes fraîches en torsade feuilletée.

Volaille parfumée aux olives "Kalamata" Tagliatelles de céleri rave, pickles de chou-fleur, pomelos et pois gourmands.

Wellington de betterave, Feta, olives et câpres.



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

Calamars sautés aux olives "Kalamata" et citrons confits

Spaghettis de courgette verte, émulsion aux olives noires, tuile à l'encre de seiche.

Dos de saumon fumé à chaud Petits légumes de saison croquants, émulsion et croustillants au basilic.

Salade César " du 85 " aux crevettes Salade romaine, parmesan, croûtons de pain, sauce César aux anchois

Tartare de thon rouge Concombres et radis croquants, crème au wasabi doux et infusion à la citronnelle.



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Bavarois au fromage blanc vanillé Fraises au parfum de basilic

Dos de lieu jaune en croûte d'amandes Fenouil braisé et sa mousseline légère.

Dos de saumon fumé à chaud Petits légumes de saison croquants, émulsion et croustillants au basilic.

Filet de bœuf rôti en viennoise de persil Aubergine cuite sous compression croustillante, sauce vierge estivale et jus relevé

Le café Gourmand du "85"

Nougat glacé aux framboises fraîches

Salade César " du 85 " à la volaille Salade romaine, parmesan, croûtons de pain, sauce césar aux anchois

Salade césar " du 85 " aux crevettes Salade romaine, parmesan, croûtons de pain, sauce césar aux anchois

Spaghettis " LIV " végétarien aux légumes de saison Emulsion au basilic.

Tartare de bœuf " belle époque " Pommes de terre coin de rue, salade.

Variations autour du chocolat Brownies "Guanaja 70%", chantilly lactée "Jivara", glace, tuile et sauce chocolat

Velouté de petits pois froid à la verveine Crèmeux aux herbes fraîches en torsade feuilletée.

Volaille parfumée aux olives "Kalamata" Tagliatelles de cèleri rave, pickles de chou-fleur, pomelos et pois gourmands.

Wellington de betterave, Feta, olives et câpres.



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Calamars sautés aux olives "Kalamata" et citrons confits

Spaghettis de courgette verte, émulsion aux olives noires, tuile à l'encre de seiche.

Dos de lieu jaune en croûte d'amandes Fenouil braisé et sa mousseline légère.

Dos de saumon fumé à chaud Petits légumes de saison croquants, émulsion et croustillants au basilic.

Tartare de thon rouge Concombres et radis croquants, crème au wasabi doux et infusion à la citronnelle.



Arachides

Arachides et produits à base d'arachides

Le café Gourmand du "85"

Suprême de volaille cuit basse température Parfumé à l'estragon, tomates et poivrons confits, riz aux épices et noix de cajou.

Tartare de bœuf " belle époque " Pommes de terre coin de rue, salade.



Soja

Soja et produits à base de soja

Le café Gourmand du "85"

Spaghettis " LIV " végétarien aux légumes de saison Emulsion au basilic.



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 des Pyrénées ariégeoises, chutney de saison, mesclun.

Bavarois au fromage blanc vanillé Fraises au parfum de basilic

Burrata crémeuse, tomates à l'ancienne Marmelade de tomates onctueuse, vinaigrette à la framboise et toast feuilleté.

Calamars sautés aux olives "Kalamata" et citrons confits

Spaghettis de courgette verte, émulsion aux olives noires, tuile à l'encre de seiche.

Dos de lieu jaune en croûte d'amandes Fenouil braisé et sa mousseline légère.

Dos de saumon fumé à chaud Petits légumes de saison croquants, émulsion et croustillants au basilic.

Le café Gourmand du "85"

Nougat glacé aux framboises fraîches

Piccata de noix de veau et son jus à la marjolaine Mousseline de pommes de terre, sucrine braisée et champignons de paris.

Salade César " du 85 " à la volaille Salade romaine, parmesan, croûtons de pain, sauce césar aux anchois

Salade césar " du 85 " aux crevettes Salade romaine, parmesan, croûtons de pain, sauce césar aux anchois

Spaghettis " LIV " végétarien aux légumes de saison Emulsion au basilic.

Suprême de volaille cuit basse température Parfumé à l'estragon, tomates et poivrons confits, riz aux épices et noix de cajou.

Variations autour du chocolat Brownies "Guanaja 70%", chantilly lactée "Jivara", glace, tuile et sauce chocolat

Velouté de petits pois froid à la verveine Crèmeux aux herbes fraîches en torsade feuilletée.

Wellington de betterave, Feta, olives et câpres.



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

Assortiment de fromages affinés,

Tomme de brebis d'Estive, Chèvre fermier au romarin, Bethmale des Pyrénées ariégeoises, chutney de saison, mesclun.

Bavarois au fromage blanc vanillé Fraises au parfum de basilic

Calamars sautés aux olives "Kalamata" et citrons confits

Spaghettis de courgette verte, émulsion aux olives noires, tuile à l'encre de seiche.

Dos de saumon fumé à chaud Petits légumes de saison croquants, émulsion et croustillants au basilic.

Filet de bœuf rôti en viennoise de persil Aubergine cuite sous compression croustillante, sauce vierge estivale et jus relevé

Le café Gourmand du "85"

Nougat glacé aux framboises fraîches

Piccata de noix de veau et son jus à la marjolaine Mousseline de pommes de terre, sucrine braisée et champignons de paris.

Spaghettis " LIV " végétarien aux légumes de saison Emulsion au basilic.

Suprême de volaille cuit basse température Parfumé à l'estragon, tomates et poivrons confits, riz aux épices et noix de cajou.

Tartare de bœuf " belle époque " Pommes de terre coin de rue, salade.

Variations autour du chocolat Brownies "Guanaja 70%", chantilly lactée "Jivara", glace, tuile et sauce chocolat

Wellington de betterave, Feta, olives et câpres.



Céleri

Céleri et produits à base de céleri

Filet de bœuf rôti en viennoise de persil Aubergine cuite sous compression croustillante, sauce vierge estivale et jus relevé

Spaghettis " LIV " végétarien aux légumes de saison Emulsion au basilic.

Volaille parfumée aux olives "Kalamata" Tagliatelles de céleri rave, pickles de chou-fleur, pomelos et pois gourmands.



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

Assortiment de fromages affinés,

Tomme de brebis d'Estive, Chèvre fermier au romarin, Bethmale des Pyrénées ariégeoises, chutney de saison, mesclun. Burrata crémeuse, tomates à l'ancienne Marmelade de tomates onctueuse, vinaigrette à la framboise et toast feuilleté.

Calamars sautés aux olives "Kalamata" et citrons confits

Spaghettis de courgette verte, émulsion aux olives noires, tuile à l'encre de seiche.

Salade César " du 85 " à la volaille Salade romaine, parmesan, croûtons de pain, sauce césar aux anchois

Salade césar " du 85 " aux crevettes Salade romaine, parmesan, croûtons de pain, sauce césar aux anchois

Spaghettis " LIV " végétarien aux légumes de saison Emulsion au basilic.

Tartare de bœuf " belle époque " Pommes de terre coin de rue, salade.

Tartare de thon rouge Concombres et radis croquants, crème au wasabi doux et infusion à la citronnelle.

Volaille parfumée aux olives "Kalamata" Tagliatelles de céleri rave, pickles de chou-fleur, pomelos et pois gourmands.

Wellington de betterave, Feta, olives et câpres.



Sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Le café Gourmand du "85"



Sulfites

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

■ ALSACE PINOT GRIS AOP Réserve LORENTZ-WOERLEN

■ ALSACE PINOT NOIR AOP Lorentz WOERLEN

■ BANDOL AOP Fontbrune

■ BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS AOP Domaine Pierre Laurent

■ BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS AOP Domaine Pierre Laurent

■ CAIRANNE AOP Domaine DENIS ALARY

■ CAIRANNE AOP Domaine DENIS ALARY

Calamars sautés aux olives "Kalamata" et citrons confits

Spaghettis de courgette verte, émulsion aux olives noires, tuile à l'encre de seiche.

■ CASSIS AOP Château de FONTCREUSE

■ CHABLIS SAINT MARTIN AOC Domaine LAROCHE

■ CHABLIS SAINT MARTIN AOP Domaine LAROCHE

■ CHABLIS SAINT MARTIN AOP Domaine LAROCHE

■ CHEVERNY AOP Domaine Maison Terra vitis

■ CHEVERNY AOP Domaine Maison Terra vitis

■ CHEVERNY AOP Domaine Terra Vitis

■ CHINON AOP Domaine JOURDAN LES GRAVINIERES

■ CHINON AOP Domaine Jourdan LES GRAVIBNIERES

■ COTES DE PROVENCE AOP Maur&More Château SAINT MAUR

■ COTES DE PROVENCE AOP Château Minuty Prestige

■ CÔTES DU RHONE AOP "MAGIE D'UNE TERRE"

■ CROZES HERMITAGE LES MEYSONNIERS AOP Chapoutier

■ CUVÉE MONTAGNY 1er CRU AOP Domaine de Montorge

Dos de lieu jaune en croûte d'amandes Fenouil braisé et sa mousseline légère.

Dos de saumon fumé à chaud Petits légumes de saison croquants, émulsion et croustillants au basilic.

Filet de bœuf rôti en viennoise de persil Aubergine cuite sous compression croustillante, sauce vierge estivale et jus relevé

Le 85 Restaurant - 85, rue du Général de Gaulle, 95880 Enghien les Bains, France

■ FOUQUET'S "Cuvée Tradition"

■ Fouquet's

■ HAUTES COTE DE BEAUNE AOP PROSPER MAFOUX

■ Lallier "Réflexion R020"

■ Lallier "Expert rosé"

■ Laurent Perrier

■ LISTRAC-MEDOC AOP Château Fonréaud

■ MACON-IGE AOP Igé Prosper Maufoux

■ MACON-Igé AOP IGE PROSPER MAUFOUX

■ MERCUREY AOP Domaine du Meix Foulot

■ Moët & Chandon Brut Impérial

■ Moët & Chandon

■ NUITS-SAINT GEORGES VIEILLES VIGNES AOP Frédéric Magnien

■ PAUILLAC AOP Pauillac de Batailley

Piccata de noix de veau et son jus à la marjolaine Mousseline de pommes de terre, sucrose braisée et champignons de paris.

■ POUILLY FUISSE AOP Domaine RENAUD Cuvée VIEILLES VIGNES

■ POUILLY FUME AOP Domaine VENEAU

■ POUILLY FUME AOP Domaine HUBERT VENEAU

■ SAINT EMILION GRAND CRU AOP Château Puy Razac

■ SAINT EMILION GRAND CRU AOP Château Puy Razac

■ SAINT ESTEPHE AOP Château Beau Site

■ SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL AOP Domaine Bruneau

■ SAINT-VERAN AOP Cuvée Plaisance Domaine Thierry Drouin

Salade César " du 85 " à la volaille Salade romaine, parmesan, croûtons de pain, sauce césar aux anchois

Salade césar " du 85 " aux crevettes Salade romaine, parmesan, croûtons de pain, sauce césar aux anchois

■ SANCERRE LES COLLINETTES AOP Joseph Mellot

Spaghettis " LIV " végétal aux légumes de saison Emulsion au basilic.

Suprême de volaille cuit basse température Parfumé à l'estragon, tomates et poivrons confits, riz aux épices et noix de cajou.

■ Veuve Clicquot Carte Jaune

■ Veuve Clicquot Vintage

Volaille parfumée aux olives "Kalamata" Tagliatelles de cèleri rave, pickles de chou-fleur, pomelos et pois gourmands.



Lupin

Lupin et produits à base de lupin

Spaghettis " LIV " végétal aux légumes de saison Emulsion au basilic.

Tartare de bœuf " belle époque " Pommes de terre coin de rue, salade.



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

Calamars sautés aux olives "Kalamata" et citrons confits

Spaghettis de courgette verte, émulsion aux olives noires, tuile à l'encre de seiche.

Salade césar " du 85 " aux crevettes Salade romaine, parmesan, croûtons de pain, sauce césar aux anchois

Tartare de thon rouge Concombres et radis croquants, crème au wasabi doux et infusion à la citronnelle.

Volaille parfumée aux olives "Kalamata" Tagliatelles de cèleri rave, pickles de chou-fleur, pomelos et pois gourmands.