



12 Novembre 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

Cheeseburger, frites (Cheddar 100%)

Chicken Burger au filet de poulet, frites

Crêpes au sucre

Crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier sauce à base de zestes et d'oranges frais

Crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier sauce à base de zestes et d'oranges frais

Croque au chèvre sur pain Bio Moisan, salade

Croque Madame sur pain Bio Moisan, salade

Croque Monsieur sur pain Bio Moisan, salade

Crudités jambon mayonnaise, frites

Crudités mixte mayonnaise, frites

Crudités poulet mayonnaise, frites

Crudités saumon fumé mayonnaise, frites

Gâteau fondant au chocolat Choc. Excellence, et sa crème anglaise à la vanille Bourbon

Hamburger Tradition, frites

Jambon de pays

Jambon, Fromage, Saucisson ou Pâté

La croustillante au chèvre chaud

3 croustillants de chèvre frais Sainte Maure parfumé et rôti au miel, salade, tomates, raisins blanc mi-sec, carottes rapées

La FORMULE « Du Marché » Entrée + Plat ou Plat+ Dessert

Filet de hareng, pommes à l'huile

Filet de poulet à la graine de moutarde, linguine au parmesan

Crème caramel

(12h à 18h, sauf jours fériés et veilles de fêtes), hors boissons

Lasagne à la bolognaise salade

viande pur boeuf, pure beef meat

Lasagne chèvre Sainte Maure et épinards salade

Linguines sauce aux morilles, copeaux de parmesan

Menu enfant (moins de 8 ans)

Steak haché ou Jambon frites

+ Jus d'orange ou Jus d'ananas ou Diabolo 20cl

+ salade de fruit ou Crêpe au sucre ou chocolat + 1 Surprise

Mixte (2 ingrédients)

Mousse au chocolat et son biscuit

Nordique saumon fumé, tapenade, anchois, mesclun de salade, tomates, crème fraîche, toasts

Œufs brouillés nature et toasts

Omelette 3 ingrédients, salade et pain baguette

Pain au sésame
Club crudités mayonnaise
avec poulet ou jambon ou thon ou fromage ou œuf
+ 1 Boisson
(Coca-Cola, Light, Zero, Nestea, Fanta, Sprite, Pure Life water, Evian 50cl)

Petit-Déjeuner Français
Thé, café, lait ou chocolat
+ Orange ou pamplemousse pressé
+ Tartine beurre, confiture + Croissant

Quiche salade
Salade au magret fumé
mesclun, tomates cerise, croûtons, tranches de magret fumé
Saumon fumé au bois de hêtre, par nos soins, tranché main toasts
... et son verre de Vodka (4cl) 7€30

Tarte citron meringuée à base de zestes et citrons frais
Tarte framboises ou fraises, coulis de fruits rouges fruits frais
Tarte Tatin tiède glace vanille Berthillon ou crème fraîche



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés
Cassolette dupêcheur (bar et Lieu) coulis crustacés légumes de saison



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs
Assiette Terre & Mer 3 huîtres fine, saumon fumé, foie gras de canard, terrine 25.5€
Toasts, pain de seigle, beurre demi-sel
Assortiment d'antipasti
légumes marinés (tomates séchées, poivrons grillés, cœur d'artichaut), origan, mesclun
marinated tomatoes & artichoke hearts, grilled sweet peppers, oregano, salad
Banana Split
glace fraise, chocolat, vanille, chantilly, banane, sauce chocolat
Boules de Glaces / Sorbets Berthillon
vanille, café, chocolat, pistache, citron vert,
fraise, cassis, poire, framboise
Café Liégeois
glace café, sauce café, chantilly, amandes
Chicken Burger au filet de poulet, frites
Chocolat Liégeois
glace chocolat, sauce chocolat, chantilly, amandes
Crème brûlée à la vanille Bourbon
Crêpes au sucre
Crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier sauce à base de zestes et d'oranges frais
Crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier sauce à base de zestes et d'oranges frais
Croque au chèvre sur pain Bio Moisan, salade
Croque Madame sur pain Bio Moisan, salade
Croque Monsieur sur pain Bio Moisan, salade
Crudités jambon mayonnaise, frites
Crudités mixte mayonnaise, frites
Crudités poulet mayonnaise, frites
Crudités saumon fumé mayonnaise, frites

Dame Blanche
glace vanille et chocolat, chantilly, sauce chocolat, amandes

Le Solférino - 262, bld Saint-Germain, 75007 Paris, France

Filet de saumon rôti, sauce béarnaise, linguines

Gâteau fondant au chocolat Choc. Excellence, et sa crème anglaise à la vanille Bourbon

La croustillante au chèvre chaud

3 croustillants de chèvre frais Sainte Maure parfumé et rôti au miel, salade, tomates, raisins blanc mi-sec, carottes rapées

Lasagne à la bolognaise salade
viande pur boeuf, pure beef meat

Lasagne chèvre Sainte Maure et épinards salade

Linguines sauce aux morilles, copeaux de parmesan

Menu enfant (moins de 8 ans)

Steak haché ou Jambon frites

+ Jus d'orange ou Jus d'ananas ou Diabolo 20cl

+ salade de fruit ou Crêpe au sucre ou chocolat + 1 Surprise

Mixte (2 ingrédients)

Mousse au chocolat et son biscuit

Niçoise

thon, œuf, riz, anchois, salade, haricots verts, poivrons, tomates

Normande

pomme, glace vanille, calvados (2cl) et crème chantilly

Œufs brouillés nature et toasts

Omelette 3 ingrédients, salade et pain baguette

Omelette fromage, jambon, herbes avec salade, tomates

Parisienne jambon, fromage, carottes rapées, salade, tomates, haricots vert

Quiche salade

Salade au magret fumé

mesclun, tomates cerise, croûtons, tranches de magret fumé

Salade d'haricots vert, tomates cerise, copeaux Parmesan

Splendide Ardéchoise

glace café, noix, crème de marron, chantilly, sauce café

Sud Ouest

magret de canard fumé, foie gras de canard, toast,
haricots verts, salade, raisin mi-sec, tomates

Tartare à l'italienne "aux copeaux de Parmesan" frites et salade

Tartare cru préparé minute, frites et salade

Tartare poêlé, frites et salade

Tarte citron meringuée à base de zestes et citrons frais

Tarte framboises ou fraises, coulis de fruits rouges fruits frais

Tarte Tatin tiède glace vanille Berthillon ou crème fraîche



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Assiette Terre & Mer 3 huîtres fine, saumon fumé, foie gras de canard, terrine 25.5€

Toasts, pain de seigle, beurre demi-sel

Cassolette dupêcheur (bar et Lieu) coulis crustacés légumes de saison

Crudités saumon fumé mayonnaise, frites

Filet de saumon rôti, sauce béarnaise, linguines

Niçoise

thon, œuf, riz, anchois, salade, haricots verts, poivrons, tomates

Nordique saumon fumé, tapenade, anchois, mesclun de salade, tomates, crème fraîche, toasts

Sardines « La conserverie David Hervé » à l'huile d'olive citron, beurre 1/2 sel, pain de campagne grillé

Saumon fumé au bois de hêtre, par nos soins, tranché main toasts

... et son verre de Vodka (4cl) 7€30

Soupe de poissons rouille, croûtons, fromage



Soja

Soja et produits à base de soja

Wok de légumes à la sauce soja, vermicelle de riz



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

Andouillette 5 A, sauce moutarde à l'ancienne pommes frites

Plat spécial régional (réservé aux connaisseurs), Regional special dish (reserved for tasters)

Assiette Terre & Mer 3 huîtres fine, saumon fumé, foie gras de canard, terrine 25.5€

Toasts, pain de seigle, beurre demi-sel

Au choix Camembert, Brie, Bleu d'Auvergne, Saint-Nectaire, Emmental

Banana Split

glace fraise, chocolat, vanille, chantilly, banane, sauce chocolat

Boules de Glaces / Sorbets Berthillon

vanille, café, chocolat, pistache, citron vert,

fraise, cassis, poire, framboise

Café Liégeois

glace café, sauce café, chantilly, amandes

Cassolette dupêcheur (bar et Lieu) coulis crustacés légumes de saison

Cheeseburger, frites (Cheddar 100%)

Chocolat Liégeois

glace chocolat, sauce chocolat, chantilly, amandes

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Crêpes au sucre

Crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier sauce à base de zestes et d'oranges frais

Crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier sauce à base de zestes et d'oranges frais

Croque au chèvre sur pain Bio Moisan, salade

Croque Madame sur pain Bio Moisan, salade

Croque Monsieur sur pain Bio Moisan, salade

Crudités jambon mayonnaise, frites

Crudités mixte mayonnaise, frites

Crudités poulet mayonnaise, frites

Crudités saumon fumé mayonnaise, frites

Dame Blanche

glace vanille et chocolat, chantilly, sauce chocolat, amandes

Filet de saumon rôti, sauce béarnaise, linguines

Filet mignon de porc au miel purée maison

Framboise ou Fraise Melba

framboises ou fraises fraîches, glace vanille, chantilly, sauce fruits rouges

Gâteau fondant au chocolat Choc. Excellence, et sa crème anglaise à la vanille Bourbon

Jambon de pays

Jambon, Fromage, Saucisson ou Pâté

La FORMULE « Du Marché » Entrée + Plat ou Plat+ Dessert

Filet de hareng, pommes à l'huile

Filet de poulet à la graine de moutarde, linguine au parmesan

Crème caramel

(12h à 18h, sauf jours fériés et veilles de fêtes), hors boissons

Lasagne à la bolognaise salade

viande pur boeuf, pure beef meat

Lasagne chèvre Sainte Maure et épinards salade

Le Solférino - 262, bld Saint-Germain, 75007 Paris, France

Les 12 escargots de Bourgogne
 Les 6 escargots de Bourgogne
 Linguines sauce aux morilles, copeaux de parmesan
 Menu enfant (moins de 8 ans)
 Steak haché ou Jambon frites
 + Jus d'orange ou Jus d'ananas ou Diabolo 20cl
 + salade de fruit ou Crêpe au sucre ou chocolat + 1 Surprise
 Milk Shake (Berthillon) parfum au choix vanille, choc, banana, strawberry, raspberry
 Mixte (2 ingrédients)
 Mousse au chocolat et son biscuit
 Nordique saumon fumé, tapenade, anchois, mesclun de salade, tomates, crème fraîche, toasts
 Normande
 pomme, glace vanille, calvados (2cl) et crème chantilly
 Œufs brouillés nature et toasts
 Omelette 3 ingrédients, salade et pain baguette
 Omelette fromage, jambon, herbes avec salade, tomates
 Pain au sésame
 Club crudités mayonnaise
 avec poulet ou jambon ou thon ou fromage ou œuf
 + 1 Boisson
 (Coca-Cola, Light, Zero, Nestea, Fanta, Sprite, Pure Life water, Evian 50cl)
 Petit-Déjeuner Français
 Thé, café, lait ou chocolat
 + Orange ou pamplemousse pressé
 + Tartine beurre, confiture + Croissant
 Pièce du boucher du moment, bœuf de race sauce au poivre vert de Madagascar et pommes frites
 Planche de 4 fromages AOP ou AOP fermier
 Quiche salade
 Salade d'haricots vert, tomates cerise, copeaux Parmesan
 Saumon fumé au bois de hêtre, par nos soins, tranché main toasts
 ... et son verre de Vodka (4cl) 7€30
 Splendide Ardéchoise
 glace café, noix, crème de marron, chantilly, sauce café
 Tarte citron meringuée à base de zestes et citrons frais
 Tarte framboises ou fraises, coulis de fruits rouges fruits frais
 Tarte Tatin tiède glace vanille Berthillon ou crème fraîche



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

Assiette Terre & Mer 3 huîtres fine, saumon fumé, foie gras de canard, terrine 25.5€

Toasts, pain de seigle, beurre demi-sel

Jambon, Fromage, Saucisson ou Pâté

Quiche salade

Splendide Ardéchoise

glace café, noix, crème de marron, chantilly, sauce café



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

Andouillette 5 A, sauce moutarde à l'ancienne pommes frites

Plat spécial régional (réservé aux connaisseurs), Regional special dish (reserved for tasters)

Croque au chèvre sur pain Bio Moisan, salade

Croque Madame sur pain Bio Moisan, salade

Croque Monsieur sur pain Bio Moisan, salade

Crudités jambon mayonnaise, frites

Crudités mixte mayonnaise, frites

Crudités poulet mayonnaise, frites

Crudités saumon fumé mayonnaise, frites

La croustillante au chèvre chaud

3 croustillants de chèvre frais Sainte Maure parfumé et rôti au miel, salade, tomates, raisins blanc mi-sec, carottes rapées

La FORMULE « Du Marché » Entrée + Plat ou Plat+ Dessert

Filet de hareng, pommes à l'huile

Filet de poulet à la graine de moutarde, linguine au parmesan

Crème caramel

(12h à 18h, sauf jours fériés et veilles de fêtes), hors boissons

Lasagne chèvre Sainte Maure et épinards salade

Niçoise

thon, œuf, riz, anchois, salade, haricots verts, poivrons, tomates

Omelette 3 ingrédients, salade et pain baguette

Omelette fromage, jambon, herbes avec salade, tomates

Parisienne jambon, fromage, carottes rapées, salade, tomates, haricots vert

Quiche salade

Salade au magret fumé

mesclun, tomates cerise, croûtons, tranches de magret fumé

Sud Ouest

magret de canard fumé, foie gras de canard, toast,

haricots verts, salade, raisin mi-sec, tomates

Tartare à l'italienne "aux copeaux de Parmesan" frites et salade

Tartare cru préparé minute, frites et salade

Tartare poêlé, frites et salade



Sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Chicken Burger au filet de poulet, frites

Crudités jambon mayonnaise, frites

Crudités mixte mayonnaise, frites

Crudités poulet mayonnaise, frites

Crudités saumon fumé mayonnaise, frites

Hamburger Tradition, frites

Pain au sésame

Club crudités mayonnaise

avec poulet ou jambon ou thon ou fromage ou œuf

+ 1 Boisson

(Coca-Cola, Light, Zero, Nestea, Fanta, Sprite, Pure Life water, Evian 50cl)



Sulfites

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

- "Le Sudiste" Merlot-Syrah IGP, Pays d'Oc. Souple et charnu, nez de fraise et réglisse.
- 🍷 "R" de Ruinart Arômes de poire, noisette, amande, parfums de fleurs blanches et brioche beurrée.
 - Alsace aoc Hans Schaeffer Riesling. Bien sec et très frais, citronné.
Andouillette 5 A, sauce moutarde à l'ancienne pommes frites
Plat spécial régional (réservé aux connaisseurs), Regional special dish (reserved for tasters)
Assiette Terre & Mer 3 huîtres fine, saumon fumé, foie gras de canard, terrine 25.5€
Toasts, pain de seigle, beurre demi-sel
 - Bordeaux aoc Château La Gabarre. Joli fruit, trame de petits tannins frais.
 - Brouilly aoc D. du Perchoir. Évoque les fruits rouges et la groseille.
 - Chablis aoc Olivier Savary. Bien sec, avec de la minéralité.
 - Chardonnay Orchys IGP Pays d'Oc. Tendre et frais, notes de fleurs blanches.
 - Châteauneuf-du-Pape aoc 150cl 2008 Château La Nerthe "Magnum deux fois plus de plaisir"
 - Coteaux d'Aix en Provence aoc Dom. St-Julien les Vignes. Frais et croquant, nez d'aubépine.
 - Côtes de Provence aoc Minuty Prestige (uniquement en bouteille)
- Côtes du Rhône-villages, Massif d'Uchaux aoc 2016 Domaine de la Renjarde. Souple et velouté, nez de fruits confits.
Crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier sauce à base de zestes et d'oranges frais
Crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier sauce à base de zestes et d'oranges frais
Filet de saumon rôti, sauce béarnaise, linguines
 - Graves aoc Château Pouyenne. Des tannins frais, nez de fleurs et de fruits rouges.
- Haut-Médoc aoc Cru Bourgeois Château Le Bourdieu-Vertheuil. Tannins racés, notes cédrées
 - Haut-Médoc Cru Bourgeois aoc 300cl 2010 Château Victoria
Linguines sauce aux morilles, copeaux de parmesan
 - Lubéron aoc Les Oliviers. Soutenu, fruité et charnu.
 - Margaux aoc Cru Bourgeois 2007 Château Labégorce Zédé
 - Muscadet aoc La Hulette. Nerveux et léger, nez de pomme verte.
 - 🍷 Nicolas Feuillatte, Brut Réserve
 - Pouilly Fumé aoc Les Clairières. Nez de silex et fraîcheur d'agrumes.
 - Saint-Emilion Grand Cru aoc 2012 Cadet de Larmande
- Saint-Estèphe aoc Cru Bourgeois 2011 Château Tour des Termes. Puissance, rondeur et tannins tendus.
 - Saint-Joseph aoc 2014 E. Guigal
 - Saumur aoc BIO Château Fouquet. Frais et léger, nez de framboise.



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

- Assiette Terre & Mer 3 huîtres fine, saumon fumé, foie gras de canard, terrine 25.5€
Toasts, pain de seigle, beurre demi-sel
- Cassolette dupêcheur (bar et Lieu) coulis crustacés légumes de saison
- Huîtres fines de claire N°3 Saveurs iodées et salées grâce à l'affinage en claire
3 Fines 9.5€
6 Fines 17.5€
- Huîtres Spéciale N°3 Saveurs équilibrées, iodées et un croquant aux notes de noisette
3 Spéciale 12.5€
6 Spéciale 23.5
- Nordique saumon fumé, tapenade, anchois, mesclun de salade, tomates, crème fraîche, toasts
- Sardines « La conserverie David Hervé » à l'huile d'olive citron, beurre 1/2 sel, pain de campagne grillé