Tableau des allergènes

	Prodruit	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Lactose	Fruit à coque	Céléri	Moutarde	Sésame	Anhydride sullfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Plateau Découverte	Carpaccio de betteraves jaune et rouge, fromage de chèvre et noix							X	X						
	Tartare de cabillaud, fenouil & citron				X						X				
	Maki de saumon et avocat (+ 2.00€ ht)				X		X					X			X
	Poitrine de porc cuite basse température, sauce vin rouge & légumes glacés							X							
	Aile de raie & beurre de câpres, purée de potimarron	X			X			X							
	Le Végé : Gnocchi, grana panado & crème de champignons	X						X							
	Filet de cabillaud & tagliatelles au chorizo (+ 3,50€ ht)	X			X			X							
	Sélection de fromages, mélange de jeunes pousses et pain (+ 4.00 € ht)							X			X		X		
	Pommes et coings caramelisés, crumble aux noisettes							X	X						
	Tartelette chocolat & cacahuètes					X		X	X						
	Salade de fruits de saison	X		X					X						
	Panna cotta à la courge & granola maison(+ 2.00€ ht)	X						X	X						
Empanadas	Boeuf épices cajun, oeuf dur et mozzarella	X		X				X				X			
	Jambon fromage, ciboulette fraîche	X		X				X			X		X		
	Dinde curry, raisin au thé noir	X		X				X							
	Poisson, épinard à la crème & moutarde à l'ancienne	X		X	X			X			X		X		
	Tomate mozzarella basilic frais	X		X				X							
	Chèvre et Miel	X		X				X							
	Duo fromage	X		X				X							
	Chili Con soja	X					X								
	Banane flambée, sauce chocolat	X													
	Sauce fromage blanc acidulé & ciboulette fraîche							X		X					
	Sauce chimichuri														
	Sauce chimichuri piquante														