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