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	Oeuf parfait, crème de petit pois & chips de lard			X				X							
	Terrine de légumes, mayonnaise au wasabi			X						X	X		X		
	Maquis de saumon et avocat (+ 2.00€ ht)				X		X	X				X			
	Saucisse de Montbéliard, sarrasin & compotée d'oignons au cidre, crème moutarde							X			X		X		
	Filet de merlu, tombée d'épinards au beurre & maïs grillé				X			X							
	Le Végé : Curry végétarien de choux fleurs rôtis et pois chiches								X						
	Filet de cabillaud, tagliatelle au chorizo & coulis de poivron rouge (+ 3,50€ ht)	X			X										
	Sélection de fromages, mélange de jeunes pousses et pain (+ 4.00 € ht)							X			X		X		
	Sablé breton, crémeux figues & figues fraiches	X		X				X							
	Moelleux citron aux lentilles corail meringué			X				X							
	Salade de fruits de saison	X		X					X						
	Tartelette façon snickers, cacahuètes caramélisées (+ 2.00€ ht)	X		X		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														