

# TABLEAU DES ALLERGÈNES

## CÔTÉ RESTAURANT

	Gluten <sup>1</sup>	Oeufs	Lactose	Arachides	FàC <sup>2</sup>	Soja	Sésame	Lupin	Moutarde	Céleri	Mollusques	Poissons
<b>À PARTAGER</b>												
Finger poulpe	✓		✓	✓		✓					✓	
Burrata tressée	✓		✓	✓		✓						
Fior di Latte	✓		✓	✓		✓						
<b>ENTRÉES</b>												
Os à moëlle	✓			✓								
Carpaccio tomate				✓	✓							
Vitello tonnato		✓	✓	✓					✓	✓		
Ceviche daurade					✓	✓						✓
Antipasti	✓	✓		✓	✓				✓	✓		✓
Tartare saumon					✓							✓
<b>PLATS</b>												
Risotto verde			✓	✓						✓		
Raviole aux cèpes	✓			✓								✓
Saumon grillé	✓	✓	✓	✓						✓		✓
Seiche à la plancha			✓	✓							✓	✓
Côte de veau			✓	✓								
Éffiloché canard			✓	✓	✓				✓	✓		
Ribs de porc	✓		✓	✓					✓	✓		

	Gluten <sup>1</sup>	Oeufs	Lactose	Arachides	FàC <sup>2</sup>	Soja	Sésame	Lupin	Moutarde	Céleri	Mollusques	Poissons
<b>SUITE PLATS</b>												
Burger	✓	✓	✓	✓		✓			✓	✓		
Tataki		✓		✓	✓	✓	✓		✓	✓		
<b>DESSERTS</b>												
Gaufre gourmande	✓	✓	✓	✓	✓							
Tiramisu revisité	✓	✓	✓									
Moëlleux choco	✓	✓	✓		✓				✓	✓	✓	
Café gourmand	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
Soupe de fraise	✓	✓		✓	✓							

1. Céréales contenant du gluten : Blé, Seigle, Orge, Avoine, Épeautre, Kamut...

2. Fruits à coques : Amandes, Noisettes, Noix, Noix de Cajou, Noix de Pécan, Noix du Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia, Noix du Queensland...