

TABLEAU DES ALLERGÈNES

RESTAURANT

	GLUTEN ¹	OEUF	LACTOSE	ARACHIDES	FÂC ²	SOJA	SÉSAME	LUPIN	MOUTARDE	CÉLÉRI	MOLLUSQUES	CRUSTACÉS	POISSON	SULFITES
ENTRÉES														
BRUSHETTA	✓		✓	✓	✓	✓					✓			
ROLLS			✓	✓				✓	✓	✓				
CEVICHE					✓	✓							✓	
POULPE	✓					✓					✓	✓		
FROIE GRAS	✓				✓		✓							
RISOTTOS ET PÂTES														
LINGUINE	✓	✓		✓		✓			✓		✓			
RISOTTO VERDE	✓		✓	✓						✓				
RISOTTO ST-JACQUES	✓		✓											
MAFALDINE	✓	✓	✓		✓	✓			✓	✓				
POISSONS														
DAURADE	✓		✓		✓								✓	
THON MI-CUIT				✓		✓	✓						✓	
VIANDES														
VOLAILLE	✓		✓											
BURGER	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
MAGRET														
ENTRECÔTE		✓		✓					✓					
GARNITURES														
FRITES	✓			✓										
ECRASÉ DE PDT	✓		✓											
LÉGUMES				✓										
RIZ SAFRANÉ	✓			✓	✓		✓		✓	✓				✓

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...

	GLUTEN ¹	OEUF	LACTOSE	ARACHIDES	FÂC ²	SOJA	SÉSAME	LUPIN	MOUTARDE	CÉLÉRI	MOLLUSQUES	CRUSTACÉS	POISSON	SULFITES
DESSERTS														
OMELETTE NOR.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
TIRAMISU	✓	✓	✓											
BRIOCHE PERDUE	✓	✓	✓			✓	✓							
MOELLEUX	✓	✓	✓		✓									

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...