















Tableau de présence des allergènes

Menu Mai 2026	GLUTEN ¹	ŒUF	LAIT	ARACHIDE	FRUITS À COQUES ²	SOJA	SÉSAME	LUPIN	SULFITES ³	MOUTARDE	CÉLERIE	MOLLUSQUE	CRUSTACÉS	POISSONS
														
Entrées														
Burrata	■		■						■		■			
Maquereaux									■					■
Tartare de bœuf	■								■					
Plats & suggestions														
Risotto			■						■		■	■	■	■
Saumon														■
Magret de canard	■								■	■	■			
Bar	■													■
Desserts														
Tiramisu	■	■	■											
Tarte fruits rouges	■	■	■											
Apérol	■	■	■						■					

■ : Contient l'allergène

| □ : Traces d'allergènes

Merci de bien signaler lors de votre commande si vous avez des allergies importantes.

La présence d'allergènes est toujours possible suite à un contact avec un autre produit lors de la fabrication, du transport ou du stockage.

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

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

³ A mentionner uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieur à 10mg/kg de produit finis