Augustine
Bistronomie 1890

# Tableau de présence des allergènes

| Menu Octobre 2026 | GLUTEN [1] | ŒUF | LAIT | ARACHIDE | FRUITS À COQUES [2] | SOJA | SÉSAME | LUPIN | SULFITES [3] | MOUTARDE | CÉLERI | MOLLUSQUE | CRUSTACÉS | POISSONS |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Entrées** | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorgonzola / Betterave | | | ■ | | | | | | | | | | | |
| Saumon / Focaccia | ■ | ■ | | | | | | | | | | | | ■ |
| Lentille verte / Guanciale | | ■ | ■ | | | | | | ■ | | ■ | | | |
| **Plats & suggestions** | | | | | | | | | | | | | | |
| Risotto / Volaille | | | ■ | | | | | | | | ■ | | | |
| Omble / Potimarron | | | | | ■ | | | | | | ■ | | | ■ |
| Veau / Carbonara | | ■ | ■ | | | | | | | | ■ | | | |
| Saint-Jacques | | | | | | | | | | | ■ | | ■ | |
| **Desserts** | | | | | | | | | | | | | | |
| Tiramisu | ■ | ■ | ■ | | | | | | | | | | | |
| Panettone / Caramel | ■ | ■ | ■ | | | | | | | | | | | |
| Agrumes / Concombre | ■ | ■ | ■ | | | | | | | | | | | |

■ : 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