















Tableau de présence des allergènes

Menu du 04/12/2025	GLUTEN ¹ 	ŒUF 	LAIT 	ARACHIDE 	FRUITS À COQUES ² 	SOJA 	SÉSAME 	LUPIN 	SULFITES ³ 	MOUTARDE 	CÉLERIE 	MOLLUSQUE 	CRUSTACÉS 	POISSONS 
Entrées														
Pastrami	■	■	■		■	■			■	■	■			
Potimarron			■									■		
Finger de caille			■						■					
Plats & suggestions														
Risotto				■			■		■		■			
Boeuf	■	■			■				■	■	■			
Cabillaud					■				■	■	■			■
Ris de veau	■				■				■	■	■			
Pâtes fraîches, fumet de cèpes	■	■	■								■			
Desserts														
Tiramisu	■	■	■		■									
Fruits exotiques	■	■	■											
Chocolat	■	■	■											

■ : 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