

## Fiche de relevé des allergènes menus

EN1-HA-fiche de relevé des allergènes menus-V82-MG-  
19.07.2021

Date d'application : 19.07.2021

A grignoter ou a partager	1-Gluten	2-Crustacés	3-Oufs	4-Poissons	5-Arachides	6-Soja	7-Lait	8-Fruits à coques	9-Céleri	10-Moutarde	11-Sésame	12-Sulfites	13-Lupin	14-Mollusques
Croquette de crevettes grises	X	X	X	X		X						X		
Mini poivrons farcis au thon			X											
Couteaux de mer en persillade						X					X		X	
Artichauts marinés à l'huile											X			
Croque Bikini au jambon bellota, mozzarella di Bufala, truffes & huile de truffes	X					X								
Mini burger de bœuf Wagyu, comté, tomate green zebra, sucrine, mayonnaise harissa	X		X			X								
Anchois de Cantabria			X											
Polenta crémeuse grillée, saucisse italienne au fenouil, tomate cerise en pickels, piment frais	X					X					X			
Beignets d'acras de morue, aioli, safran	X	X	X	X		X						X		
Tacos de scampis, guacamole, scampis sautés à l'ail, salade de piquillos, olives taggiasche, menthe, tomates cerises	X	X												
Planche de charcuterie Ibérique : jambon Bellota, chorizo, saucisson, lomo, pain à la tomate	X										X			
Jambon Iberico Bellota pan con tomate	X													

<i>Pousses d'épinards, courgette crue, haricots verts croquants, concombre, fèves, houmous d'artichaut et menthe (végan)</i>															
<i>Trio de bruschetta : tomate basilic, stracciatella anchois, champignons sauté &amp; guanciale</i>	X			X			X					X			
<i>Fromage du moment sélectionné &amp; chutney</i>							X	X				X			
<b>Entrées en petites portions</b>		<b>1-Gluten</b>	<b>2-Crustacés</b>	<b>3-Œufs</b>	<b>4-Poissons</b>	<b>5-Arachides</b>	<b>6-Soja</b>	<b>7-Lait</b>	<b>8-Fruits à coques</b>	<b>9-Céleri</b>	<b>10-Moutarde</b>	<b>11-Sésame</b>	<b>12-Sulfites</b>	<b>13-Lupin</b>	<b>14-Mollusques</b>
<i>Carpaccio de bœuf Black Angus, pecorino au poivre, mayonnaise à la truffe, pousses de moutarde, vieux balsamique</i>			X				X			X		X			
<i>Burratina, salade, fraises en lamelles, vinaigrette à la fraise, granola salé au curry, vieux balsamique</i>	X		X				X	X				X			
<i>Tiradito de saumon Label Rouge, vinaigrette aux pêches, fenouil croquant, piment rouge, menthe, poivre Timut</i>				X								X			
<i>Ceviche de bar, pastèque, gingembre rose en pickles, kumquat, citron vert, coriandre, oignons rouges</i>				X								X			
<i>Tataki de bœuf Wagyu, sauce teriyaki, cébette, piment rouge, noix de cajou, feuilles de citron kafir</i>	X				X	X		X			X				
<i>Tentacule de poulpe grillé, caponata d'aubergine, espuma parmesan</i>							X	X				X		X	

## Viandes & poissons

	1-Gluten	2-Crustacés	3-Œufs	4-Poissons	5-Arachides	6-Soja	7-Lait	8-Fruits à coques	9-Céleri	10-Moutarde	11-Sésame	12-Sulfites	13-Lupin	14-Mollusques
<i>Ris de veau croustillants, sauce acidulée, rouelles d'oignons caramélisés, herbes fraîches</i>	X										X			
<i>Entrecôte de boeuf Grass Fed</i>														
<i>Pavé de saumon label rouge</i>			X			X								
<i>Lobster roll, pain brioché toasté, chair de homard, beurre blanc et céleri</i>	X	X	X			X		X			X			
<i>Côte de veau fermier grillée</i>														
<i>Sole meunière</i>	X		X			X								
<i>Gnocchi maison cacio e pepe, farine de sarrasin, poivre, parmesan, poudre de menthe et petits pois, zeste de citron, salade pea</i>	X		X			X								
<i>Salade César : filets de poulet jaune des Landes grillés, romaine, parmigiano reggiano 24 mois, œuf, anchois de Cantabria, croûtons, vinaigrette César</i>	X		X	X		X	X							

## Sauces

	1-Gluten	2-Crustacés	3-Œufs	4-Poissons	5-Arachides	6-Soja	7-Lait	8-Fruits à coques	9-Céleri	10-Moutarde	11-Sésame	12-Sulfites	13-Lupin	14-Mollusques
<i>Béarnaise</i>		X				X					X			
<i>Poivre vert, crème cognac</i>						X								
<i>Beurre Maître d'Hôtel</i>						X								
<i>Beurre blanc</i>						X					X			
<i>Echalottes vin rouge</i>											X			
<i>Yaourt, tomate Tabasco &amp; origan</i>						X					X			

## EN1-HA-fiche de relevé des allergènes menus

## Desserts sauf glaces

	1-Gluten	2-Crustacés	3-Œufs	4-Poissons	5-Arachides	6-Soja	7-Lait	8-Fruits à coques	9-Céleri	10-Moutarde	11-Sésame	12-Sulfites	13-Lupin	14-Mollusques
Millefeuille d'abricots, crême pâtissière, compotée d'abricots, abricots confits au basilic	X		X			X								
Coupe de fraises, sucre, citron														
Soupe de fraises, chantilly yuzu et amandes toastées						X	X							
Fraises Melba, glace vanille, coulis de fraises et chantilly			X			X								
Eclaire tout chocolat, mousse au chocolat, ganache chocolat, tuile pralinée	X		X			X	X							
Dame blanche revisitée	X		X			X	X							
Tarte fine à la rhubarbe	X		X			X								
Planche de fromages du moment						X	X							

Glaces et sorbets maison	1-Gluten	2-Crustacés	3-Œufs	4-Poissons	5-Arachides	6-Soja	7-Lait	8-Fruits à coques	9-Céleri	10-Moutarde	11-Sésame	12-Sulfites	13-Lupin	14-Mollusques
Vanille			X			X								
Pistaches			X			X	X							
Chocolat			X			X								
Citron														
Fruits rouges														
Café gourmand	1-Gluten	2-Crustacés	3-Œufs	4-Poissons	5-Arachides	6-Soja	7-Lait	8-Fruits à coques	9-Céleri	10-Moutarde	11-Sésame	12-Sulfites	13-Lupin	14-Mollusques
Millefeuille abricots, mousse au chocolat, mini fraise melba	X		X			X								