

*Cette liste fait état de la présence d'allergènes dans nos matières premières sur la base des données transmises par nos fournisseurs. Nous attirons votre attention sur le fait que l'ensemble des allergènes est présent dans nos cuisines et que nous ne pouvons garantir l'absence de contaminations croisées. Nos recettes peuvent être soumises à certaines modification: pour plus de renseignements, merci de contacter un responsable.*

P = Présence		Gluten	Crustacés	Œufs	Arachides	Poissons	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
POUR COMMENCER	FRITURE DE PETITS POISSONS SAUCE TARTARE					P									P
	MOULES GRATINEES							P							P
	RILLETTES DE THON ESTRAGON	P		P		P		P		P	P				P
	FISH CROQUETTES	P		P		P	P	P							
	BEIGNET DE CALAMARS SAUCE MAYO SRIRACHA	P		P							P				P
	CROQUETTES CHEVRE	P		P			P	P							
	PLANCHE SEAFOOD	P	P	P		P		P		P	P				P
FRITTO MISTO LEON	P		P		P	P	P							P	
LES FRUITS DE MER	HUITRE CREUSES DE BRETAGNE N°3 ( Selon offre du restaurant)							P							P
LES MOULES EN COCOTTES	COCOTTE Traditionnelle (hors frites)							P		P					P
	COCOTTE Marinère (hors frites)							P							P
	COCOTTE LEON (hors frites)	P						P		P					P
	COCOTTE Curry Madras (hors frites)							P							P
	COCOTTE Roquefort AOP (hors frites)	P						P							P
	COCOTTE Dijonnaise (hors frites)							P			P				P
	COCOTTE Ail & Fines Herbes (hors frites)	P						P							P
LES MOULES GRATINEES	LEON (hors frites)		P	P		P		P		P	P	P			P
	CHÈVRE TOMATE ( hors frites)		P					P							
LES POISSONS	FISH CRUMBLE (PIPERADE)	P		P		P	P	P		P	P				P
	TARTARE DE SAUMON hors frites ( Selon offre du restaurant)	P		P		P	P	P			P				P
	CASSOLETTE LEON			P		P		P			P				P
	PAVE DE SAUMON TERIYAKI	P				P	P	P							P
	SOLE MEUNIÈRE ( Selon offre du restaurant)					P		P							
LES BURGERS	BURGER CHEESY LEON			P		P		P		P	P				P
	BURGER CRISPY CHICKEN	P		P				P							P
	BURGER VEGGIE	P		P				P							P
	BURGER CLASSIQUE	P		P		P		P		P	P				P
	BURGER SAUMON MEDITERRANÉEN ( Selon offre du restaurant)	P		P		P	P	P		P	P				P
FRESH LOBSTER	HOMARD (hors frites) Selon offre du restaurant		P					P							
LES FISH & CHIPS	FISH & FRITES - ORIGINAL	P				P									P
	FISH & FRITES - CALAMARS	P		P							P				P
	FISH & FRITES - SAUMON	P		P		P		P			P				
	FISH & FRITES - BAR	P				P									P
	FISH & FRITES - PLATTER	P		P		P					P				P
LES SPECIALITES LEON	PASTA SALMON BALLS	P		P		P	P	P		P	P				P
	PLANCHA CHÈVRE BASILIC		P					P							P
	PLANCHA PIPERADE							P							P
	PAËLLA LEON	P	P			P									P
LES SALADES	SALADE DE THON MI-CUIT	P		P		P	P	P		P	P	P	P		
	SALADE DE CHEVRE CHAUD ( Selon offre du restaurant)	P	P	P		P	P	P		P	P	P	P		
	SALADE CAESAR POULET	P		P		P		P			P				P
	SALADE CAESAR VEGGIE	P		P				P			P				P
LES VIANDES	ENTRECÔTE SAUCE ROQUEFORT							P							
	CASSOLETTE DE POULET PIPERADE ( Selon offre du restaurant)							P							
LES GARNITURES	Garniture : Frites														
	Garniture : Riz pilaf														
	Garniture : Pommes de terre rôtie														
	Garniture : Purée de pomme de terre							P							
	Garniture : Haricots verts														
	Garniture : Salade														
LES SAUCES & PAIN	Sauce : Tartare														P
	Sauce : Mayonnaise Sriracha			P							P				P
	Sauce : Fromage frais au chèvre							P							
	Sauce : Sriracha			P							P				P
	Sauce : Mayonnaise			P							P				P
	Sauce : Vinaigre de cidre														P
	Sauce : Burger	P		P		P				P	P				
	Sauce : Cheddar							P							
	Sauce : Caesar			P		P		P			P				P
	Sauce: Vinaigrette Estivale										P				P
	Sauce: Mayonnaise façon Sour Cream			P				P			P				
	Sauce : Roquefort							P							
	Pain losange	P													
LES GAUFRES	GAUFRE AU SUCRE	P		P			P	P							
	GAUFRE LEON	P		P			P	P							
	GAUFRE CHERRY PISTACCHIO	P		P			P	P	P						
	GAUFRE BROWNIE	P		P			P	P	P						

Cette liste fait état de la présence d'allergènes dans nos matières premières sur la base des données transmises par nos fournisseurs.  
 Nous attirons votre attention sur le fait que l'ensemble des allergènes est présent dans nos cuisines et que nous ne pouvons garantir l'absence de contaminations croisées.  
 Nos recettes peuvent être soumises à certaines modifications: pour plus de renseignements, merci de contacter un responsable.

P = Présence		Gluten	Crustacés	Œufs	Arachides	Poissons	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques	
LES TOPPING DE "COMPOSE TA GAUFRE"	TOPPING - Sauce Caramel beurre salé							P								
	TOPPING - Sauce Chocolat						P	P								
	TOPPING - Sauce Chocolat noisette							P	P							
	TOPPING - Crème fouettée							P								
	TOPPING - Crème Anglaise			P				P								
	TOPPING - Pop corn						P	P								
	TOPPING - grué de cacao															
	TOPPING - éclats de pistache									P						
	TOPPING - pépites caramélisées									P						
	TOPPING - dés ananas															
	TOPPING - Compotée fruit de la passion															
	TOPPING - Compotée de fruits rouges															
LES DESSERTS CLASSIQUES	CREME BRULEE			P				P								
	MI-CUIT AU CHOCOLAT	P		P			P	P	P							
	GRANDE ILE FLOTTANTE			P				P	P							
	SALADE DE FRUITS FRAIS	P						P								
	CAFE OU THE GOURMAND	P		P			P	P	P							
	CAFE OU THE DOUCEUR	P		P			P	P	P							
	MILLEFEUILLE GÉANT LEON (Selon offre du restaurant)	P		P				P	P							
LES COUPES GLACEES	COUPE EXOTIQUE			P			P	P					P			
	COUPE BROWNIE	P		P			P	P	P							
	COUPE TIRAMISU FRUITS ROUGES	P		P			P	P	P							
	COUPE CARAMEL POP CORN						P	P								
LES CREMES GLACEES & SORBETS	GLACEE : café							P								
	GLACEE : chocolat						P	P								
	CREME GLACEE : Caramel au beurre salé						P	P								
	GLACEE : Vanille							P								
	CREME GLACEE: Pistache							P	P							
	GLACE : café Nestlé®							P								
	GLACE : Vanille Nestlé®							P								
	GLACE : Chocolat Nestlé®						P	P								
	GLACE : Noix de coco							P								
	SORBET : Fraise															
	SORBET : Citron															
	SORBET : Framboise															
	SORBET : Fruit de la passion															
	SORBET : Cerise															
SORBET :Pêche																
LES TOPPING	TOPPING - Sauce Caramel beurre salé							P								
	TOPPING - Sauce Chocolat						P	P								
	TOPPING - Sauce Chocolat noisette							P	P							
	TOPPING - Crème fouettée							P								
	TOPPING - Purée d'abricot															
	TOPPING - Compotée de fruits rouges															
Les Spécificités du Menu Enfant	PETITE COCOTTE DE MOULES sans creme														P	
	PETITE COCOTTE DE MOULES avec creme							P							P	
	FISH &FRITES	P				P							P			
	POULET CROUSTILLANT	P														
	STEAK HACHE															
	SUPREME VEGGIE CROUSTILLANT HAPPYVORE	P														
	CHAMPOMY GOURMAND	P					P	P	P							
	GAUFRE PÂTE À TARTINER	P		P			P	P	P							
	GLACE PIRULO TROPICAL															
	COMPOTE DE POMME ANDROS															
BARBA A PAPA																

Liste des 14 allergènes soumis à déclaration obligatoire conformément au règlement (Eu) Inco n°1169/2011 et au Décret (Fr) n°2015- 447 du 17 avril 2015  
 (\*) Anhydride sulfureux & sulfites en concentration de plus de 10mg/ kg ou 10mg/ litre exprimées en SO2