

LÉON		INFORMATION ALLERGENES - RECETTES LEON OFFRE LIGHT													
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	Oeufs	Arachides	Poissons	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
POUR COMMENCER	CROQUETTES DE CAMEMBERT	P		P			P	P							
	FRITURE DE PETITS POISSONS					P							P		
	RILLETES DE MAQUEREAU	P		P		P		P			P		P		
	FISH CROQUETTES	P		P		P	P	P							
	BEIGNET DE CALAMARS	P		P							P		P		P
	MOULES GRATINEES							P					P		P
	PLANCHE SEAFOOD	P	P	P		P	P	P			P		P		P
	FRITTO MISTO LEON	P		P		P	P	P					P		P
LES FRUITS DE MER	HUITRE CREUSES DE BRETAGNE N°3 (selon offre du restaurant)							P					P		P
LES MOULES EN COCOTTES	COCOTTE Traditionnelle (hors frites)							P		P					P
	COCOTTE Marinière (hors frites)							P					P		P
	COCOTTE LEON (hors frites)	P						P		P			P		P
	COCOTTE Curry Madras (hors frites)							P					P		P
	COCOTTE Roquefort AOP (hors frites)	P						P					P		P
	COCOTTE Dijonnaise (hors frites)							P			P		P		P
	COCOTTE Normande (hors frites)	P						P					P		P
	COCOTTE ARDENNAISE (hors frites)	P						P					P		P
LES MOULES GRATINEES	LEON (hors frites)	P		P		P		P					P		P
	ROQUEFORT AOP (hors frites)	P				P		P							P
LES SPECIALES	PASTA AL LIMONE	P	P	P		P		P					P		P
	PAËLLA LEON	P	P			P							P		P
	PLANCHA CURRY COCO				P	P		P							P
LES POISSONS	FISH CRUMBLE	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		P
	SOLE MEUNIERE (Selon offre du restaurant)					P		P							
	PAVE DE SAUMON TERIYAKI	P		P		P	P	P			P		P		P
LE FRESH LOBSTER	HOMARD & FRITES (hors frites) (Selon offre du restaurant)		P					P							
LES FISH &CHIPS	FISH & FRITES - ORIGINAL	P				P							P		
	FISH & FRITES - CALAMARS	P		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		P
	SALADE CRISPY CREVETTES	P	P	P		P		P			P		P		P
LES SALADES	SALADE CAESAR POULET	P		P		P		P			P		P		
	SALADE CAESAR VEGGIE	P		P			P	P					P		
	CASSOLETTE DE POULET CURRY (hors frites) (Selon offre du restaurant)				P	P		P							P
LES VIANDES	ENTRECOTE (hors frites)							P							
	BURGER CLASSIQUE (hors frites)	P		P		P		P		P	P		P		
LES BURGERS	BURGER CHEESY LEON	P		P		P		P		P	P		P		
	BURGER CRISPY CHICKEN (hors frites)	P		P				P					P		
	BURGER VEGGIE (hors frites)	P		P				P					P		
LES GARNITURES	Garniture : FRITES														
	Garniture : RIZ														
	Garniture : Pommes de terre et patates douces rôties														
	Garniture : SALADE	P					P						P		
LES SAUCES & PAIN	Sauce : Tartare												P		
	Sauce : Sriracha			P							P		P		P
	Sauce : Mayonnaise			P							P		P		
	Sauce : Burger	P		P		P				P	P				
	Sauce : Cheddar							P							
	Sauce : Caesar			P		P		P			P		P		
	Sauce: Vinaigrette hivernale	P					P						P		
	Sauce: Mayonnaise façon Sour Cream			P				P			P				
	Sauce : Roquefort							P							
	Pain losange	P													

LÉON		INFORMATION ALLERGENES - RECETTES LEON OFFRE LIGHT													
		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	Oeufs	Arachides	Poissons	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
LES GAUFRES	GAUFRE AU SUCRE	P		P			P	P							
	GAUFRE LEON	P		P			P	P							
	GAUFRE TATIN FAÇON PAIN PERDU	P		P			P	P							
	GAUFRE EXOTIQUE	P		P			P	P							
	MAXI GAUFRE CHOCO NOISETTE	P		P			P	P	P						
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						
LES COUPES GLACEES	COUPE EXOTICA PASSION	P						P							
	COUPE COOKIE DREAM	P		P			P	P							
	COUPE LEMON CURD	P		P			P	P							
	COUPE CARAMEL LOVER	P					P	P	P						
LES GLACES & LES CREMES GLACEES & SORBETS	GLACE : café							P							
	GLACE : chocolat						P	P							
	GLACE : Noix de coco							P							
	GLACE : Vanille							P							
	CREME GLACEE: Pistache							P	P						
	CREME GLACEE : Caramel au beurre salé						P	P							
	SORBET : Fraise														
	SORBET : Citron														
	SORBET : Framboise														
	SORBET : Fruit de la passion														
	SORBET : Ananas														
LES TOPPINGS	TOPPING - Sauce Caramel beurre salé							P							
	TOPPING - Sauce Chocolat						P	P							
	TOPPING - Crème fouettée							P							
	TOPPING - Compotée fruit de la passion														
	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	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															