

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
POUR COMMENCER	CROQUETTES FETA AOP	P		P			P	P							
	FRITURE DE PETITS POISSONS					P							P		
	RILLETES DE THON AIL & FINES HERBES			P		P		P		P	P				
	FISH CROQUETTES	P		P		P	P	P							
	BEIGNET DE CALAMARS	P											P		P
	MOULES GRATINEES							P					P		P
	PLANCHE SEAFOOD	P		P		P		P		P	P		P		P
	FRITTO MISTO LEON	P		P		P	P	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 FETA BASILIC (hors frites)							P							P
	COCOTTE AIL & FINES HERBES (hors frites)	P						P							P
	COCOTTE ARDENNAISE (hors frites)	P						P					P		P
LES MOULES GRATINEES	LEON (hors frites)	P		P				P							P
	PROVENÇALE (hors frites)	P		P				P					P		P
LES SPECIALES	LINGUINE SEAFOOD	P	P	P				P					P		P
	PAËLLA LEON	P	P			P							P		P
	PLANCHA CHORIZO & PESTO (hors frites)							P	P				P		P
LES POISSONS	DOS DE MERLU MEDITERRANEEN					P		P							
	CASSOLETTE LEON			P		P		P			P		P		P
	PAVE DE SAUMON TERIYAKI	P		P		P	P	P			P		P		P
LES FISH & CHIPS	FISH & FRITES - ORIGINAL	P				P							P		
	FISH & FRITES - CALAMARS	P		P			P				P		P		P
	FISH & FRITES - SAUMON	P				P							P		
	FISH & FRITES - BAR	P		P		P	P				P		P		
	FISH & FRITES - PLATTER	P		P		P	P				P		P		P
LES SALADES	SALADE TATAKI DE THON	P		P	P	P			P			P			
	SALADE CAESAR POULET	P		P		P		P			P		P		
	SALADE CAESAR VEGGIE	P		P				P							
LA VIANDE	ENTRECOTE (hors frites)						P								
LES BURGERS	BURGER CLASSIQUE (hors frites)	P		P		P		P		P	P		P		
	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		

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 sesame	anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques	
LES GARNITURES	Garniture : FRITES															
	Garniture : POMME GRENAILLE															
	Garniture : PUREE DE POMME DE TERRE							P								
	Garniture : SALADE															
	Garniture : RIZ															
LES SAUCES & PAIN	Sauce : Tartare												P			
	Sauce : Mayonnaise Leon	P		P			P				P		P			
	Sauce : Tomate basilic															
	Sauce : Burger	P		P		P				P	P					
	Sauce : Cheddar							P								
	Sauce : Caesar			P		P		P			P		P			
	Sauce: Vinaigrette miel paprika															
	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 TUTTI FRUITY	P		P			P	P								
	GAUFRE ABRICOT CREME D'AMANDES	P		P			P	P	P							
	MAXI GAUFRE FRUITS ROUGES	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 PASTIQUE CITRUS	P					P	P								
	COUPE COOKIE DREAM	P		P			P	P								
	COUPE TIRAMISU ABRICOT PECHE	P		P				P								
	COUPE CARAMEL LOVER	P		P			P	P	P							
LES CREMES GLACEES & SORBETS	CREME GLACEE : café							P								
	CREME GLACEE : chocolat						P	P								
	CREME GLACEE : Caramel au beurre salé						P	P								
	CREME GLACEE : Vanille							P								
	CREME GLACEE: Pistache							P	P							
	GLACE : Noix de coco							P								
	SORBET : Fraise															
	SORBET : Citron															
	SORBET : Framboise															
	SORBET : Pêche															
	SORBET : Fruit de la passion															
	SORBET : Cerise															
	LES TOPPINGS	GARNITURE GAUFRE : MOUSSE MASCARPONE			P				P							
TOPPING - Sauce Caramel beurre salé																
TOPPING - Sauce Chocolat							P	P								
TOPPING - Sauce caramel																
TOPPING - Crème fouettée								P								
TOPPING - Compotée 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	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