

*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.*

		Gluten	Crustacés	Céufs	Arachides	Poissons	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques		
		P = Présence															
LES ENTREES																	
ENTREES	FRITURE DE PETITS POISSONS SAUCE TARTARE					P										P	
	OEUFS MAYONNAISE			P							P					P	
	POIREAUX VINAIGRETTE	P					P				P					P	
	MOULES GRATINEES								P							P	
	RILLETES DE THON	P		P		P		P			P					P	
	AVOCATS CREVETTES	P	P	P			P			P	P					P	
	HARENGS POMMES A L'HUILE	P				P	P									P	
	CREVETTE MAYONNAISE		P	P								P				P	
	BEIGNET DE CALAMARS SAUCE TARTARE	P														P	
HUITRE CREUSES (Selon offre du restaurant)															P		
LES COCOTTES DE MOULES																	
COCOTTES DE MOULES	COCOTTE Léon à la crème	P						P		P					P	P	
	COCOTTE à la Marinière							P							P	P	
	COCOTTE au Curry Madras							P							P	P	
	COCOTTE au Roquefort AOP	P						P							P	P	
LES PLATS DE LA MER																	
PLATS DE LA MER	COQUILLETES AU SAUMON	P	P	P		P	P	P			P				P	P	
	PASTA DE LA MER SAUCE CITRON	P	P	P		P	P	P			P				P	P	
	CHOUCROUTE DE LA MER	P	P			P	P	P							P	P	
	PARMENTIER DE POISSON	P				P	P	P							P		
	VOL AU VENT DE LA MER	P	P	P		P	P	P			P				P	P	
	SALADE CAESAR SAUMON	P		P		P		P			P				P		
	FISH & CHIPS EGLEFIN	P				P									P		
	MOULES GRATINEES	P				P		P								P	
	PAVE DE SAUMON, BEURRE CITRON					P		P									
LES CLASSIQUES BOUILLON																	
CLASSIQUES BOUILLON	SAUCISSE-PUREE, JUS DE VEAU REDUIT	P		P				P		P	P				P		
	AIGUILLETTE DE POULET A LA MOUTARDE					P		P			P				P	P	
	STEAK, FRITES																
	SUPPLEMENT SAUCE POIVRE	P						P									
LES FROMAGES																	
FROMAGES	COMTE AOP							P									
	CAMEMBERT							P									
	ROQUEFORT AOP							P									
LES GARNITURES/ SAUCES & PAIN																	
GARNITURES	Garniture : Frites																
	Garniture : Riz pilaf																
	Garniture : Purée de pomme de terre							P									
SAUCES & PAIN	Sauce : Tartare															P	
	Sauce : Mayonnaise			P							P					P	
	Sauce : Caesar			P		P		P			P					P	
	Sauce : Vinaigrette Estivale	P					P									P	
	Pain losange	P															
LES DESSERTS																	
DESSERTS CLASSIQUES	GAUFRE AU SUCRE	P		P			P	P									
	SUPPLEMENT - Sauce Chocolat						P	P									
	SUPPLEMENT - Crème fouettée							P									
	FROMAGE BLANC							P									
	ILE FLOTTANTE			P				P	P								
	CREME BRULEE			P				P									
	GAUFFRE FACON TARTE TATIN	P		P			P	P									
	MOUSSE AU CHOCOLAT			P				P	P								
	SALADE DE FRUITS																
	MILLE FEUILLES FACON PROFITEROLE	P						P	P								
DESSERTS A PARTAGER	GAUFRE FACON BABA AU RHUM	P		P			P	P									
	MILLE FEUILLES FACON PROFITEROLE	P						P	P								
	SALADIER ILE FLOTTANTE			P				P	P								
SALADIER MOUSSE AU CHOCOLAT			P				P	P									
LES GLACES																	
GLACES	GLACE : café Nestlé®							P									
	GLACE : Vanille Nestlé®							P									
	GLACE : Chocolat Nestlé®						P	P									
	SORBET : Fraise																
	SORBET : Citron																
SUPPLEMENTS	VODKA																
	RHUM																
LES PLATS ENFANTS																	
PLATS ENFANTS	FISH & CHIPS EGLEFIN	P				P									P		
	COCOTTE à la Marinière							P								P	
	SAUCISSE-PUREE, JUS DE VEAU REDUIT	P		P				P		P	P				P		

P = Présence		Gluten	Crustacés	Ceufs	Arachides	Poissons	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
A LA VERSE															
BIERES & CIDRE	Biere blonde - TIGRE BOCK	P													
	Biere d'Abbaye - Grimbergen	P													
	Supplément picon <i>(selon offre du restaurant)</i>														
	Cidre Brut														
VINS	Sauvignon - Pays d'Oc IGP												P		
	Grenache - IGP Var												P		
	Gamay - Côtes de Tarn IGP Gamay												P		
SOFTS	Coca-cola, Coca-cola sans sucre														
	Sprite														
	Orangina														
	Oasis <i>(selon offre du restaurant)</i>														
	Fuze tea pêche														
	Fuze tea Menthe citron vert <i>(selon offre du restaurant)</i>														
	Jus de pomme														
	Nectar d'orange														
Nectar d'ananas															
LES VINS BOUTEILLES															
VIN BLANC	Alsace Riesling AOP - W.Gisselbrecht												P		
	Muscadet AOP - La Hulette												P		
	Chardonnay sur mer MAISON LÉON - IGP Pays d'Oc												P		
VIN ROSÉ	Rosé sur mer MAISON LÉON - IGP Alpilles												P		
VIN ROUGE	Côtes du Rhône AOP - Domaine Albin Jacumin												P		
	Saumur- Champagne AOP - Les Chanteraines												P		
LES COCKTAILS															
COCKTAILS	Apéro Spritz												P		
	Rosé piscine												P		
	Hugo Spritz <i>(selon offre du restaurant)</i>												P		
	St-Germain Spritz <i>(selon offre du restaurant)</i>												P		
	Gin Tonic														
	Mojito														
	Pina Colada							P							
	Americano Campari <i>(selon offre du restaurant)</i>													P	
Passion Fruit Martini <i>(selon offre du restaurant)</i>		P													
MOCKTAILS	Virgin Mojito														
	Exotico							P							
	Virgin Passion Spritz <i>(selon offre du restaurant)</i>													P	
LES BULLES DE LÉON															
BULLES DE LÉON	Prosecco Ricadonna DOC <i>(selon offre du restaurant)</i>												P		
	Champagne Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut <i>(selon offre du restaurant)</i>			P				P					P		
	Champomy <i>(selon offre du restaurant)</i>														
	Crémant d'Alsace AC Biecher <i>(selon offre du restaurant)</i>												P		
LES DIGESTIFS															
DIGESTIS	Calvados														
	Cognac														
	Menthe Pastille														
	Bas - Armagnac														
	Irish coffee <i>(selon offre du restaurant)</i>							P							
LES APÉRITIFS															
APÉRITIFS	Ricard														
	Whisky Willam Lawson's														
	Lillet Blanc ou Rouge <i>(selon offre du restaurant)</i>												P		
	Martini Bianco ou Rosso <i>(selon offre du restaurant)</i>												P		
	Suze, Suze cassis														
	Kir (Pêche ou Mûre ou Cassis)												P		
	Kir Bulles												P		
Vodka Eristoff <i>(selon offre du restaurant)</i>															
LA CAFÉTERIE															
BOISSONS CHAUDES	Expresso - Déca - Allongé														
	Café crème							P							
	Thé (Ceylan/ Thé vert jasmin)														
	Infusion (Camomille/ Verveine)														
ACCOMPAGNEMENTS	1/2 huître chocolat <i>(selon disponibilité)</i>						P	P	P						
	Madeleine <i>(selon disponibilité)</i>	P		P				P							
LES EAUX															
EAUX	San Pellegrino														
	Vittel														
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															