

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.

		Gluten	Crustacés	Céufs	Arachides	Poissons	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
	P = Présence														
LES BIERES	1664	P													
	Grimbergen Blonde	P													
	Grimbergen Rouge	P													
	Brooklyn Pulp Art IPA	P													
	Anosteké Blonde	P													
	1664 0.0 Sans Alcool	P													
LES APERITIFS & CHAMPAGNE	KIR AU VIN BLANC - (cassis/framboise/ mûre/ pêche)														P
	KIR AU CHAMPAGNE - (cassis/framboise/ mûre/ pêche)			P				P							P
	MARTINI BIANCO														P
	MARTINI ROSSO														P
	MARTINI FLOREALE														P
	CAMPARI														
	PORTO														P
	SUZE														
	MARTINI FIERO & TONIC														P
	CIDRE BRUT														
	RICARD														
	MARTINI VIRBRANTE														
AMERICANO														P	
COUPE DE PROSECCO RICCADONNA														P	
LES FROZENS COCKTAILS	STRAWBERRY FIZZ (Selon offre du restaurant)								P						
	FROZEN VIRGIN MOJITO (Selon offre du restaurant)														
	STRAWBERRY ISLAND (Selon offre du restaurant)								P						
LES DETOX	DETOX LEON (Selon offre du restaurant)													P	
LES SPRITZ	PASSION SPRITZ														P
	ST-GERMAIN SPRITZ														P
	SARTI SPRITZ														P
	APEROL SPRITZ														P
LES SIGNATURES	ROSY FIZZ														
	STRAWBERRY TIKI							P							
	PINK CRUSH														
	BERRY FIZZ								P	P	P	P			
LES CLASSIQUES	MOJITO ORIGINAL														
	PASSION FRUIT MARTINI														
	SUN ON THE BEACH														
	PINA COLADA							P							
LES MOCKTAILS	EXOTICO							P							
	THE GLACE LEON														
	VIRGIN MOJITO														
	VIRGIN PASSION SPRITZ														P
	PASTEQUE POWER														
LES BOISSONS FRAÎCHES	VITTEL														
	PERRIER														
	NECTAR DE FRUITS GRANINI														
	JUS DE FRUITS GRANINI														
	CHAMPOMY														
	ORANGINA														
	OASIS														
	FUZE TEA PÊCHE ou MENTHE CITRON VERT														
	COCA-COLA ou COCA COLA SANS SUCRE ou COCA CHERRY														
	SPRITE														
	DIABOLO														
SIROP A L'EAU															

*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.*

		Gluten	Crustacés	Œufs	Arachides	Poissons	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques	
	P = Présence															
LES VINS BLANCS	IGP PAYS D'OC SAUVIGNON - SAINT CLAIR												P			
	TOURAIN SAUVIGNON AOP - LE CHAI DES VARENNES												P			
	MUSCADET AOP - LA HULETTE												P			
	RIESLING ALSACE AOP - W. GISSELBRECHT												P			
	PICPOUL DE PINET AOP - CHÂTEAU PETIT ROUBIÉ												P			
	IGP PAYS D'OC VIOGNIER - SAINT VICTOR - GERARD BERTRAND												P			
	CORSE AOP - DOMAINE VETRICCIE												P			
LES VINS ROSES	CURIUS MOELLEUX -VIN DE FRANCE												P			
	IGP VAR - SAINT BARTHELEMY												P			
	LUBERON AOP - LA TERRASSE DES OLIVIERS												P			
LES VINS ROUGES	CÔTES DE PROVENCE AOP - ROMAIN DESBASTIDES												P			
	IGP CÔTES DU TARN - GAMAY												P			
	CÔTES DU RHÔNE AOP - DOMAINE ALBIN												P			
	SAUMUR-CHAMPIGNY AOP - LES CHANTERAINES												P			
MAISON LEON	PIC SAINT LOUP AOP - ALTITUDE 192												P			
	CHARDONNAY SUR MER (IGP PAYS D'OC CHARDONNAY)												P			
	ROSE SUR MER												P			
LES DIGESTIFS	COGNAC GAUTIER															
	BAS-ARMAGNAC- Château de Laubade Signature															
	CALVADOS COQUEREL vsop															
	CALVADOS COQUEREL XO															
	LIMONCELLO WALCHER												P			
	AMARETTO WALCHER									P						
	GET 27															
	GET 31															
LES SPIRITUEUX	IRISH COFFEE							P								
	VODKA ERISTOFF															
	TEQUILA CAMINO REAL															
	WHISKY WILLIAM LAWSON - Blended															
	CRAIGELACCHIE 13 ANS - Single Malt Speyside															
	RHUM BACARDI Carta Oro															
	RHUM BACARDI DIEZ 10 ANS															
LA CAFETERIE	CAFE, DECAFEINE	P		P												
	Avec 1/2 huître chocolat							P	P	P						
	Ou madeleine	P		P				P								
	CAFE DOUBLE, DECAFEINE DOUBLE	P		P												
	Avec 1/2 huître chocolat							P	P	P						
	Ou madeleine	P		P				P								
	CAFE CREME	P		P				P								
	Avec 1/2 huître chocolat	P		P				P								
	Ou madeleine							P	P	P						
	INFUSION : MENTHE BIO, TILLEUL BIO, VERVEINE BIO,FRUITS ROUGES, JARDIN FUME, VANILLE CARAMEL, THE VERT JASMIN, THE VERT A LA MENTHE, THE VERT SENCHA, CEYLAN OP, DARJEELING, GRAND EARL GREY															
	CHOCOLAT CHAUD	P		P				P								
	Avec 1/2 huître chocolat							P	P	P						
	Ou madeleine	P		P				P								
	CAPPUCINO	P		P				P								
	Avec 1/2 huître chocolat							P	P	P						
Ou madeleine	P		P				P									
CAFE OU THE GOURMAND							P	P	P							

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