

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 BIERES	1664	P													
	Grimbergen Blonde	P													
	Bière du moment	P													
	Grimbergen Rouge	P													
	San Miguel Fresca	P													
	Ducasse Triple	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 RISERVA BITTER														
	CAMPARI														
	PORTO												P		
	SUZE														
	MARTINI FIERO & TONIC												P		
	CIDRE BRUT														
	RICARD														
	LILLET BLANC & TONIC												P		
	LILET ROSE & TONIC												P		
	AMERICANO												P		
LES SPRITZ	COUPE DE PROSECCO RICCADONNA												P		
	CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE BRUT			P				P					P		
	LIMONCELLO SPRITZ												P		
	APEROL SPRITZ												P		
LES SIGNATURES	ST GERMAIN SPRITZ												P		
	HELLO PEAR														
	COCO CRUSH							P							
	KIWI DAÏQUIRI														
LES CLASSIQUES	PASSION FRUIT MARTINI								P	P	P	P			
	MOJITO ORIGINAL														
	MOJITO PASSION														
	MOJITO POIRE														
	SUN ON THE BEACH														
	PINA COLADA							P							
	MOSCOW MULE														
LES MOCKTAILS	EXOTICO							P							
	WINTER DETOX														
	VIRGIN HELLO PEAR														
	THE GLACE LEON														
	VIRGIN MOJITO														
	VIRGIN MOJITO PASSION														
	VIRGIN MOJITO POIRE														
LES BOISSONS FRAÎCHES	VITTEL														
	VITTEL FRUITÉ FRAISE & FRAMBOISE														
	PERRIER FINES BULLES														
	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.

	P = Présence	Gluten	Crustacés	Œufs	Arachides	Poissons	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
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	IGP VAR - SAINT BARTHELEMY												P		
	LUBERON AOP - LA TERRASSE DES OLIVIER												P		
	CÔTES DE PROVENCE AOP - ROMAIN DESBASTIDES												P		
LES VINS ROUGES	IGP CÔTES DU TARN - GAMAY												P		
	CÔTES DU RHÔNE AOP - DOMAINE ALBIN												P		
	SAUMUR-CHAMPIGNY AOP - LES CHANTERAINES												P		
	PIC SAINT LOUP AOP - ALTITUDE 192												P		
MAISON LEON	CHARDONNAY SUR MER (IGP PAYS D'OC CHARDONNAY)												P		
LES DIGESTIFS	COGNAC GAUTIER														
	COGNAC CAMUS														
	BAS-ARMAGNAC- Château de Laubade Signature														
	BAS-ARMAGNAC 12 ans - Château de Laubade Intemporel														
	CALVADOS COQUEREL vsop														
	CALVADOS COQUEREL XO														
	LIMONCELLO WALCHER														
	AMARETTO WALCHER								P						
	GET 27														
	GET 31														
	IRISH COFFEE							P							
LES SPIRITUEUX	VODKA ERISTOFF														
	VODKA GREY GOOSE														
	TEQUILA CAZADORES BLANCO														
	WHISKY WILLIAM LAWSON - Blended														
	CRAIGELACCHIE 13 ANS - Single Malt Speyside														
	LAPHROAIG 10 ANS - Single Malt Islay														
	JIM BEAM - Kentucky Bourbon														
	RHUM BACARDI Carta Oro														
	RHUM BACARDI DIEZ 10 ANS														
	GIN BOMBAY Sapphire														
	GIN BOMBAY Citron pressé														
LA CAFETERIE	CAFE, DECAFEINE						P	P	P						
	CAFE DOUBLE, DECAFEINE DOUBLE						P	P	P						
	CAFE CREME						P	P	P						
	INFUSION MENTHE BIO														
	INFUSION TILLEUL BIO														
	INFUSION VERVEINE BIO														
	THE FRUITS ROUGES														
	THE JARDIN FUME														
	THE VANILLE CARAMEL														
	THE VERT JASMIN														
	THE VERT A LA MENTHE														
	THE VERT SENCHA														
	THE CEYLAN OP														
	THE DARJEELING														
	THE GRAND EARL GREY														
	CHOCOLAT CHAUD						P	P	P						
	CAPPUCINO						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