

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
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		
	COUPE DE PROSECCO RICCADONNA											P		
	CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE BRUT		P			P						P		
LES SPRITZ	PASSION SPRITZ											P		
	LIMONCELLO SPRITZ											P		
	APEROL SPRITZ											P		
	ST GERMAIN SPRITZ											P		
LES SIGNATURES	HELLO PEAR													
	COCO CRUSH											P		
	KIWI DAÏQUIRI													
	GINGER GIN													
	APPLE SOUR													
	PASSION FRUIT MARTINI									P	P	P	P	
LES CLASSIQUES	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													
	THE GLACE KIWI													
	VIRGIN MOJITO													
	VIRGIN MOJITO PASSION													
	VIRGIN MOJITO POIRE													P
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 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
LES VINS BLANCS	IGP PAYS D'OC SAUVIGNON - SAINT CLAIR											P		
	TOURAINE SAUVIGNON AOP - LE CHAI DES VARENNE											P		
	MUSCADAET 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		
	CURIEUX MOELLEUX -VIN DE FRANCE											P		
LES VINS ROSES	SUGGESTION LOCALE											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		
	SUGGESTION LOCALE											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			
LES SPIRITUUEUX	GET 27													
	GET 31											P		
	IRISH COFFEE													
	VODKA ERISTOFF													
	VODKA GREY GOOSE													
	TEQUILA CAZADORES BLANCO													
	WHISKY WILLIAM LAWSON - Blended													
	CRAIGELACCHIE 13 ANS - Single Malt Speyside													
LA CAFETERIE	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													
	CAFE, DECAFEINE avec petite madeleine	P		P										
	CAFE, DECAFEINE avec 1/2 huître chocolat							P	P	P				
	CAFE DOUBLE, DECAFEINE DOUBLE avec petite madeleine	P		P										
	CAFE DOUBLE, DECAFEINE DOUBLE avec 1/2 huître chocolat							P	P	P				
	CAFE CREME avec petite madeleine	P		P					P					
	CAFE CREME avec 1/2 huître chocolat							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 EARLGREY													
	CHOCOLAT CHAUD, petite madeleine	P		P					P					
	CHOCOLAT CHAUD, 1/2 huître chocolat							P	P	P				
	CAPPUCINO, petite madeleine	P		P					P					
	CAPPUCINO, 1/2 huître chocolat							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