

# CARTE DES ALLERGÈNES

## Légende des pictogrammes



Céréales contenant du gluten.



Crustacés et produits à base de crustacés.



Œufs et produits à base d'œufs.



Poissons et produits à base de poissons.



Arachides et produits à base d'arachides.



Soja et produits à base de soja.



Lait et produits à base de lait (y compris le lactose).



Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland et produits à base de ces fruits.



Céleri et produits à base de céleri.



Moutarde et produits à base de moutarde.



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.



Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO<sub>2</sub> (Dioxyde de soufre, E220).



Lupin et produits à base de lupin (plante).



Mollusques et produits à base de mollusques.

Tous les plats de la carte sont travaillés dans notre cuisine manipulant des produits à base de



***Cette carte est une obligation légale, mais nos cuisiniers font de la cuisine...  
Nous avons la possibilité d'aménager la plupart de ces plats  
pour nous adapter à vos obligations.***

# POUR COMMENCER

## À PARTAGER ... OU PAS

### **DE BELLES CREVETTES « BLACK TIGER » EN TEMPURA,**

Sauce Tartare      

### **LE FOIE GRAS DE CANARD (France)**

et un Chutney de Mendiants   

### **LA FAMEUSE SOUPE DE BRECHETS (France)**

aux Choux et Oignon caramélisé    

### **DES POIREAUX CONFITS POUR UN ŒUF MIMOSA**

à l'Huile de Noix acidulée    

### **LA TRUITE ÉLEVÉE DANS LA SOURCE DU MOULIN DE L'ÊTRE**

« façon Gravlax » à l'Aneth   

### **L'ORIGINAL OS À MOELLE (France)**

Au grand Feu et Fleur de Sel   

### **LE RUSTIQUE GÂTEAU DE FOIE BLOND (France)**

Financière et Champignons « Bouton »     

## DE MER ET D'EAU DOUCE...

### **LE GOÛTEUX AIOLI DE CABILLAUD DEMI-SEL**

Pommes et Carottes fondantes au Safran de Bresse    

### **LE TEMPS DES ST JACQUES**

dans une Marinière d'Aromates

et Herbes Odorantes sur une Fondue d'Endives      

### **LA QUENELLE DE BROCHET**

Sauce Homardine      

### **FILETS DE PERCHE**

« Comme en Dombes »    

# UNE ENVIE DE BONNE VIANDE...

## **L'ÉPAULE D'AGNEAU FONDANTE (Royaume Uni)**

une Délicieuse Semoule aux Amandes et Epices douces     

## **ESCALOPE DE FOIE DE VEAU À LA LYONNAISE (France)**

une onctueuse Purée au Mascarpone    

## **LA BELLE CÔTE DE COCHON (France)**

au Poivre vert et Frites maison    

## **LA FRICASSÉE DE RIS DE VEAU (Union Européenne)**

Forestière au Vin Jaune     

## **L'ORIGINAL FILET DE BŒUF FRANÇAIS « TIGRE QUI PLEURE » ≈ 180 g**

au Soja, mariné aux Condiments, Riz Pilaf     

## **L'EMBLÉMATIQUE VOLAILLE DE BRESSE AOP (France)**

à la Crème (Supplément demandé pour des Morilles)   

## LES FROMAGES

Sélection de Fromages     

Cervelle des Canuts   

Fromage blanc Faisselle Nature **ou** à la Crème

**ou** avec un coulis de Fruits rouges  

## LES DESSERTS

Les délicieuses Profiteroles         

La Poire pochée au Curcuma, Sabayon au jus de Cassis   

Une surprenante Tarte soufflée au Chocolat intense     

Un Millefeuille d'Arlettes pour des Pommes confites au Caramiel   

L'Ananas au Maracuja, Sorbet 4 fleurs        

Notre « BabAgrumes » au Vieux Rhum et Menthe fraîche    

Des Glaces et Sorbets du Moment         

Le Café Douceur         

# PROVENANCE DE NOS VIANDES

	Né	Elevé	Abattu
<b><u>ENTRÉE</u></b>			
<b>FOIE GRAS</b>	France	France	France
<b>BRECHETS</b>	France	France	France
<b>GÂTEAU DE FOIE</b>	France	France	France
<b><u>PLAT</u></b>			
<b>EPAULE D'AGNEAU</b>	Royaume Uni	Royaume Uni	Royaume Uni
<b>FOIE DE VEAU</b>	France	France	France
<b>CÔTE DE COCHON</b>	France	France	France
<b>RIS DE VEAU</b>	Union Européenne	Union Européenne	Union Européenne
<b>TIGRE QUI PLEURE</b>	France	France	France
<b>VOLAILLE DE BRESSE AOP</b>	France	France	France
<b><u>MENU ENFANT</u></b>	France	France	France
<b>VOLAILLE MENU ENFANT</b>			
<b><u>JUS POUR SAUCE</u></b>	France	France	France
<b>OS DE VOLAILLE</b>			
<b>OS DE VEAU</b>	France	France	France

 Tous les plats de la carte sont « Faits Maison », excepté les Glaces et les Sorbets.  
Les plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix Taxes et service compris - Place Bernard - Hiver 2025