Tableau des allergènes

	Prodruit	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Lactose	Fruit à coque	Céléri	Moutarde	Sésame	Anhydride sullfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Plateau Découverte	Bruschetta à la feta & chorizo, artichauts confits	X		X	X			X							
	Maki de légumes, mayo au wasabi & pickles de gingembre	X		X				X			X		X		
	Gravlax de saumon à l'aneth, chantilly aux agrumes & mesclun (+ 2.00 € ht)				X		X				X	X	X		
	Filet de merlan, crème de cresson & risotto de sarrasin			X				X							
	Joue de cochon confite, jus au thym & légumes glacés				X			X				X			
	Le végé : Courgette farcie, boulgour, amande & parmesan, sauce tomate	X						X							
	Dos de cabillaud, polenta poêlée & bisque de crustacés (+ 3.50 € ht)	X						X			X				
	Sélection de fromages, mélange de jeunes pousses et pain aux graines (+ 4.00 € ht)							X			X		X		
	Soupe de fraises à la verveine	X		X				X	X						
	Panna cotta au chocolat, mousse cacahuète	X		X				X							
	Tarte au citron déstructurée (+ 2.00 € ht)	X		X				X	X						
	Salade de fruits de saison														
Empanadas	Boeuf épices cajun, oeuf dur et mozzarella	X		X				X				X			
	Jambon fromage, ciboulette fraîche	X		X				X			X		X		
	Dinde curry, raisin au thé noir	X		X				X							
	Poisson, épinard à la crème & moutarde à l'ancienne	X		X	X			X			X		X		
	Tomate mozzarella basilic frais	X		X				X							
	Chèvre et Miel	X		X				X							
	Duo fromage	X		X				X							
	Chili Con soja	X					X								
	Banane flambée, sauce chocolat	X													
	Sauce fromage blanc acidulé & ciboulette fraîche							X		X					
	Sauce chimichuri														
	Sauce chimichuri piquante														