

 <p>LISTE DES ALLERGÈNES LIST OF ALLERGENS</p>	CÉRÉALES GLUTEN <i>Cereals gluten</i>	CÉLERI <i>Celery</i>	CRUSTACÉS <i>Crustaceans</i>	OEUFS <i>Eggs</i>	POISSON <i>Fish</i>	MOLLUSQUES <i>Molluscs</i>	LAIT <i>Milk</i>	MOUTARDE <i>Mustard</i>	LUPIN <i>Lupin</i>	FRUITS SECS <i>Nuts</i>	CACAHUËTE <i>Peanut</i>	SÉSAME <i>Sesame</i>	SOJA <i>Soya</i>	SULFITES ET SO ₂ <i>Sulfites and SO₂</i>
Brioche toastées au homard (4 pcs) Toasted brioche with lobster														
Pain brioché toasté, homard, mayonnaise au citron vert <small>Toasted milk bread, lobster, lime mayonnaise</small>	X		X	X				X					X	X
Pain brioché toasté, homard, avocat guacamole <small>Toasted milk bread, lobster, avocado guacamole</small>	X		X										X	
Fines tartes feuilletées Feilleté tarts														
Poulpe, purée d'artichauts, ricotta, tomate, wakamé <small>Octopus, artichoke puree, ricotta, tomato, wakamé salad</small>	X					X	X							
Artichauts tiges, morille cuisinée <small>Artichoke and morello mushroom</small>	X						X							
Croustillants Crunchy														
Beignets de homard, mayonnaise à l'Espelette <small>Lobster fritters, mayonnaise with Espelette pepper</small>	X		X	X				X						X
Croquetas au jambon ibérique, ketchup de poivron feu <small>Iberian ham croquetas, sweet pepper ketchup</small>	X			X										
Crevette croustillante, tartare d'algues <small>Crunchy shrimp, seaweed tartar</small>	X		X	X				X					X	
Quiches														
Poireau, estragon, chèvre <small>Leek, tarragon, goat's cheese</small>	X			X			X							
Lorraine <small>Eggs and bacon</small>	X			X			X							
Croustillants Crunchy														
Artichauts boutons à la barigoule, huile citronnée <small>Artichokes, lemon flavoured olive oil</small>							X							
Panis aux olives, tomate pilée <small>Olive bread, crushed tomato</small>														
Charcuterie ibérique de Bellota : lomo, chorizoambon <small>Iberian Bellota cold cuts: lomo, chorizo and ham</small>														
Pithiviers Feuilleté en dégustation (6 pcs) Stuffed Tarts Tasting														
Poulet estragon <small>Chicken, tarragon</small>	X			X			X							
Morilles <small>Morello mushrooms</small>	X			X			X							
Poireau, chèvre, épinards <small>Leek, goat's cheese, spinach</small>	X			X			X							
Pleine mer														
Huitres Marennes d'Oléron <small>Marennes d'Oléron oysters</small>						X								
Huitres de Normandie <small>Normandy oyster</small>						X								
Desserts														
LE CAMELIA - Légèreté de crème vanillée, cœur confit de framboises aux notes fleuries <small>Light vanilla cream, raspberry heart with blossom flavours</small>	X			X			X							
LE MENDIANT - Brownie moelleux à la fleur de sel, crémeux chocolat noir en confit de Bigarade <small>Brownie with rock salt, dark chocolate cream and bitter orange confit</small>	X			X			X			X				
LE PARIS BREST - Crémeux praliné à l'ancienne aux éclats de noisettes torréfiées <small>Praliné cream with chopped grilled hazelnuts</small>	X			X			X			X				
LA TARTE AU CITRON - Crème acidulée au citron de pays, tourbillon de meringue italienne <small>Bitter local lemon cream, Italian meringue curl</small>	X			X			X			X	X			
LA TARTE MONT BLANC - Eclats de meringues, dôme chantilly et crème vermicelle <small>Chopped meringue, whipped cream dome and cream</small>	X			X			X			X				