

# CARTE DES ALLERGÈNES

## ALLERGÈNES RÉPERTORIÉS





## BOISSONS

### BOISSONS FRAÎCHES

*Nos boissons fraîches ne contiennent aucun allergène*

### BOISSONS CHAUDES

Thé vert aromatisé à la menthe



*Les autres thés ne contiennent aucun allergène*

*Le café ne contient pas d'allergène*

Les suppléments lait, crème ou chantilly contiennent du lait



### BOISSONS ALCOOLISÉES

Bière Blonde

Bière Brune

Bière Blanche

Bière Aromatisée



Vin Blanc

Vin Rouge

Vin Rosé

Prosecco



## ENTRÉES FROIDES

### Salade César

Blanc de volaille fermière, copeaux de Parmigiano Reggiano, croûtons dorés



### Saumon Mariné à l'Aneth

Taillé en côtelette, yaourt grec, menthe, coriandre, concombre, pain pita



### Jambon Kintoa A.O.P 24 Mois d’Affinage « Pierre Oteiza » (80 grammes)

Tranché finement, pan con tomate



## ENTRÉES CHAUDES

### Accras de Morue « Antillais »

Salade verte, coulis de tomate au piment d’Espelette



### Nems de Gambas

4 pièces, frits dans une feuille de blé, légumes croquants, salade, menthe fraîche



### Escargots au Beurre Persillé

7 pièces, toast de pain grillé



### Œuf Bio Plein Air, Royale de Champignons

Croûtons paysans, noisettes torréfiées, vinaigrette au jus de viande



### Soupe de Moules de Bouchot

Matignon de légumes, crème fraîche d’Isigny



## PÂTES

### Penne Al Bronzo, sauce Tomate

Câpres, anchois, olives Taggiasche, piment doux



### Fettuccine Marinière, Gambas Françaises Obsiblué Confites

Persillade, citron Beldi, dès de tomates fraîches



*Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée*

*Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d’allergies*

*Prix nets en euros, taxes et service compris. L’établissement n’accepte plus les règlements par chèque bancaire*

## POISSONS

### Noix de Saint-Jacques de Normandie Rôties

Risotto Carnaroli au potimarron, jus de viande perlé à l'huile de noisette



### Escalope de Saumon Islandais, Sauce Oseille

Riz pilaf, concassé de tomates



### Filet de Merlu des Côtes Bretonnes Confit au Lait de Coco

Nouilles sautées aux légumes, noix de cajou, coriandre



### Dos de Cabillaud de Ligne Rôti au Beurre Doux

Mijoté de coco de Paimpol en persillade, concassé de tomates fraîches



## VIANDES

### Volaille de Bresse A.O.P Rôtie à la Broche

Pommes de terre sautées, bouquet de salade verte



### Bavette de Bœuf « Angus », sauce Echalote

Pommes de terre sautées, bouquet de salade verte



### Joue de Cochon Ibérique Confite au Vin Rouge

Purée de pommes de terre, oignons grelots, poitrine fermière, champignons boutons



### Foie de Veau Français Poêlé

Purée de pommes de terre, haricots verts frais, oignon de Roscoff confit au xérès



### Escalope de Veau Français « Milanaise »

Gratin de macaronis, jus de veau



### Tartare de Bœuf 100% Français

180g, préparé à la commande, salade verte, pommes frites



**Le Classique** : Jaune d'œuf, oignons, cornichons, câpres

**Le César** : Le classique poêlé aller-retour

*Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée*

*Les origines des viandes sont affichées à l'accueil de notre établissement*

*Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies*

*Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire*



## FROMAGES & DESSERTS

### FROMAGES



**Fromage Blanc en Faisselle BIO**  
« Le Gone »

**Comté Fruité Affiné**

**Demi Saint-Marcellin Affiné**  
« Mère Richard »

**Assortiment de Fromages**

Comté Fruité affiné, Saint-Marcellin entier

### GAUFRES MAISON



**Gaufres Grand-Mère**

*Les Garnitures Classiques :*

*Chantilly / Chocolat / Compote*

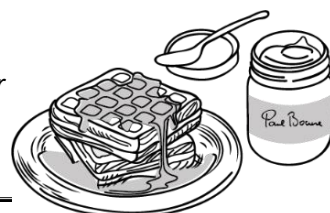
*Nos pâtes à tartiner Paul Bocuse :*

*Caramel beurre salé / Praline Lyonnaise*

**Gaufres « Domino » & Café Bocuse**

Gaufres dégustation,  
accompagnées d'un café

Retrouvez nos pâtes à tartiner  
et autres gourmandises en  
boutique ou en ligne.



[www.maisons-bocuse.com](http://www.maisons-bocuse.com)

### DÉLICIES & GOURMANDISES

**Baba au Rhum Tradition** Chantilly, rhum Havana



**Vacherin Minute aux Fruits Frais**

Meringues légères, glaces, sorbets, chantilly, coulis de fruits rouges



**Salade de Fruits de Saison**

Fruits fraîchement taillés

**Salade de Fruits « Cardinale »**

Glace vanille, chantilly et coulis de fruits rouges



**Meringues Glacées Chantilly et Chocolat**

Meringues légères, glace vanille et sauce chocolat, noix, pistaches, noisettes caramélisées



**Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar**



**Tarte Cœur Coulant Chocolat Noir « Valrhona »**

Glace vanille, crème anglaise



**Palette de Sorbets 5 parfums, petites madeleines**

*Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains desserts peuvent manquer momentanément à la carte.*