LISTE DES ALLERGÈNES
LIST OF ALLERGENS

	CÉRÉALES GLUTEN *Cereals gluten*	CÉLERI *Celery*	CRUSTACÉS *Crustaceans*	OEUFS *Eggs*	POISSON *Fish*	MOLUSQUES *Molluscs*	LAIT *Milk*	MOUTARDE *Mustard*	LUPIN *Lupin*	FRUITS SECS *Nuts*	CACAHUÈTE *Peanut*	SÉSAME *Sesame*	SOJA *Soya*	SULFITES ET SO_2 *Sulfites and* SO_2
LES ENTRÉES THE STARTERS														
FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME DU PUNTOUN, PÂTE DE COING, BRIOCHE TOASTÉE *Duck foie gras from the Puntoun farm, quince, toasted brioche*	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
6 HUÎTRES DE NORMANDIE N°3, VINAIGRE À L'ÉCHALOTE *6 n°3 oysters from Normandy, shallot vinegar*	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
PETITS FARCIS, RÔTIS À LA BRAISE *Grilled stuffed vegetables*	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
SAUMON LABEL ROUGE FUMÉ MAISON, TZATZÍKI AU CITRON VERT *House-smoked red label salmon, lime Tzatziki*	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
L'ŒUF POCHÉ BIO, POMME TRUFFÉE, CHAMPIGNONS SAUVAGES *Organic poached egg, truffled mash potatoes, wild mushrooms*	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
SALADE NIÇOISE AU THON FRAIS GRILLÉ *Niçoise salad grilled fresh tuna*	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
LES VELOUTÉS SOUPS AND VELOUTE														
SOUPE DE POISSONS DE ROCHE *Rockfish soup*	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
VELOUTE DE COURGE BUTTERNUT, CEPES CHATAIGNES *Butternut squash veloute, chestnuts*	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
LES PÂTES PASTA														
LINGUINE ALLE VONGOLE - PALOURDES, AIL, PERSIL *Clams, garlic, parsley*	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
LA MER FROM THE SEA														
FILETS DE POISSONS POCHES DANS UN BOUILLON DE FAVOUILLES AU SAFRAN, LEGUMES PAYSANS *Poached fish fillets in a saffron gray crab broth, local vegetables*			x		x		x	x	x	x	x	x	x	x
POISSONS ENTIERS GRILLÉS - LOUP, DAURADE, SAINT-PIERRE, SOLE... BEURRE IODÉ *Whole grilled fish - Sea bass, sea bream, John Dory, sole fish... Salted butter*					x		x	x	x	x	x	x	x	x
DOS DE CABILLAUD, LENTILLES VERTES DU PUY VINAIGRÉES ET LARD FUMÉ *Cod, green lentils from Le Puy, smoked bacon*							x	x	x	x	x	x	x	x
NOIX DE ST JACQUES, CLÉMENTINES ET BUTTERNUT AU PAIN D'ÉPICES Scallops, clementines and gingerbread butternut		x			x		x	x	x	x	x	x	x	x
LA TERRE FROM THE LAND														
NOIX D'ENTRECÔTE (300 G) - LÉGUMES RÔTIS, BÉARNAISE TRADITION *Rib steak (300 g) - Roasted vegetables, traditional Béarnaise*				x			x	x	x	x	x	x	x	x
PARMENTIER DE CANARD, SALADE À LA MOUTARDE ANCIENNE *Duck Parmentier, grainy mustard salad*							x	x	x	x	x	x	x	x
DAUBE DE BŒUF À LA PROVENÇALE *Provençal beef stew*							x	x	x	x	x	x	x	x
SOURIS D'AGNEAU CONFITE, GOUSSES D'AIL ET BAYALDI NIÇOIS AUX OLIVES *Confit Lamb shank, garlic cloves, Niçois Bayaldi with olives*							x	x	x	x	x	x	x	x
HAMBURGER OU CHEESEBURGER PUR BOEUF - TOMATE, SALADE, OIGNON ROUGE, CHEDDAR, CORNICHON MALOSSOL, SAUCE BURGER *Hamburger or Cheeseburger - Tomato, salad, red onion, cheddar, malossol gherkins, burger sauce*	x						x	x	x	x	x	x	x	x
MENU ENFANT														
AIGUILLETTES DE VOLAILLE PANÉES *Breaded chicken strips*	x			x			x	x	x	x	x	x	x	x
STEAK HACHÉ *Ground beef*							x	x	x	x	x	x	x	x
DOS DE SAUMON *Salmon back*					x		x	x	x	x	x	x	x	x
LINGUINE À LA NAPOLITAINE OU BOLOGNAISE *Linguine pasta alla Neapolitan or Bolognese*	x						x	x	x	x	x	x	x	x
DESSERTS														
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON TRANCHÉS *Selection of fresh seasonal sliced fruits*							x	x	x	x	x	x	x	x
LE BALTHAZAR - Biscuit chocolat, croustillant praliné, mousse trois chocolats *Chocolate biscuit, hazelnut crisp, chocolate trio mousse*	x						x	x	x	x	x	x	x	x
LE CHEESECAKE BERGAMOTE - Croustillant gianduja spéculoos, mousse cheesecake, confit à la bergamote *Crusted gianduja speculoos, cheesecake mousse, bergamote confit*	x						x	x	x	x	x	x	x	x
LE BABA AU RHUM - Savarin imbibé de rhum et crème fouettée *Crunchy choux pastry and caramelized hazelnuts, praliné cream*	x						x	x	x	x	x	x	x	x
LE PARIS-NICE - Pâte à chou croustillante et noisettes caramélisées, crémeux praliné et pralin *Rum baba and whipped cream*	x						x	x	x	x	x	x	x	x