



INFORMATION ALLERGENES - RECETTES FISH BRASSERIE

Cette liste fait état de la présence d'allergènes dans nos matières premières sur la base des données transmises par nos fournisseurs. Nous attirons votre attention sur le fait que l'ensemble des allergènes est présent dans nos cuisines et que nous ne pouvons garantir l'absence de contaminations croisées.

Nos recettes peuvent être soumises à certaines modifications : pour plus de renseignements, merci de contacter un responsable.

T = Trace
P = Présence

		Gluten	Crustacés	Œufs	Arachides	Poissons	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques	
POUR COMMENCER	GRATIN DE MOULES	P		p			T	P	T		T	T		T	P	
	RILLETES DE MAQUEREAUX	P				P		P		T	P	T	P			
	RILLETES AUX DEUX SAUMONS	P				P		P		T	T	T				
	FRITURE DE PETITS POISSONS	P		P		P							P			
	BEIGNET DE CALAMAR	P											P		P	
	CROQUETTES DE MAROILLES AOP	P		P			P	P		T	T	T				
	ACRAS LEON	P		P		P		P								
	CROUSTILLANTS DE CREVETTES COCO	P	P	T		T	P	P		P	P		T		T	
A PARTAGER	ŒUF POCHE, SAUMON FUME, LENTILLES	P	T	P		P	T	P	T	T	P	T	P		T	
	TARTARE DE SAUMON AVOCAT	P				P				P	T	T				
	PLANCHE DE LA MER	P	P	T		P	T	P		T	P	T	P		T	
	FRITTO MISTO LEON	P		P		P		P					P		P	
	FRUITS DE MER	PLATEAU DE FRUITS DE MER		P	P		T		P			P		P		P
		BULOTS MAYONNAISE		T	P							P		P		P
		CREVETTES ROSES		P	P		T					P		P		T
		HUITRE CREUSES DE BRETAGNE N°3							P							P
LES MOULES	COCOTTE Traditionnelle							P		P					P	
	COCOTTE Marinière							P					P		P	
	COCOTTE LEON	P						P		P			P		P	
	COCOTTE Curry Madras	T						P		T	T	T	P		P	
	COCOTTE Dijonnaise							P			P		P		P	
	COCOTTE Roquefort AOP	P						P					P		P	
	COCOTTE Ardennaise	P						P					P		P	
	MOULES FARCIES	P		T			T	P	T		T	T	P	T	P	
	MOULES GRATINEES CLASSIQUES							P					P		P	
	MOULES GRATINEES LEON	P		P			T	P	T	T	T	T		T	P	
MOULES FACON THAI A LA PLANCHA							P					P		P		
FRESH LOBSTER																
LES VIANDES	HOMARD & FRITES		P					P								
	STEAK SAUCE AU POIVRE	P						P								
	NOIX D'ENTRECOTE	P						P								
	CASSOLETTE DE POULET A LA MOUTARDE	T						P		T	P	T	P			
SIGNATURE	PARMENTIER DE CANARD	P		P			T	P	T	T	P	T	P	T		
	CROQUE FACON LEON	P	P	P			T	P	T	T	T	T		T	P	
	POEELE DE CREVETTES CAJUN	T	P		P	P	T	P	T	P			T		P	
	PASTA 'NDUJA	P	P			T	T	P					P		P	
LES SALADES	PAELLA LEON	P	P	T		P	T	T		P			P		P	
	SALADE CAESAR POULET	P		P		P	T	P	T		P	T	P			
	SALADE CH'TI	P		P			P	P		T	T	T	P			
	SALADE LEON	P	T	T		P	P	P	T	P	P	T	P		T	
LES POISSONS	SALADE WINTER BOWL	T	T	P		T	T	P	P	P	P	T	P		T	
	FISH & FRITES maison - L'Original	P				P							P			
	FISH & FRITES maison - Le saumon	P				P							P			
	GRATIN LEON	P		P		P	T	P	T					T	P	
	TARTARE DE SAUMON	T				P				T	T	T				
	PAVE DE SAUMON	T	T	T		P	T	P	T	T	P	T	P		P	
	FILET DE DORADE	P				P		P		P	T	T				
LES BURGERS	SOL MEUNIÈRE, BEURRE CITRONNE	T				P		P		T	T	T				
	BURGER LEON	P		T		P		P					P	P		
	BURGER CREVETTES COCO MANGO	P	P	T		T	P	P		P	P	P	T		T	
	BURGER SAUMON CURRY VERT	P		T		P		P		T	T	P	P			
	BURGER CRISPY CHICKEN	P		T			T	P					P	P		
	BURGER CLASSIQUE	P		P		P		P				P	P			
NOS GARNITURES	BURGER CH'TI	P		P		P	P	P			P	P				
	Garniture : FRITES															
	Garniture : EPINARD	T						P		T	T	T				
	Garniture : LENTILLES	T	T	T		T	T	T	T	T	T	T	T		T	
	Garniture : PUREE DE POMME DE TERRE							P								
Garniture : RIZ																



INFORMATION ALLERGENES - RECETTES FISH BRASSERIE

Cette liste fait état de la présence d'allergènes dans nos matières premières sur la base des données transmises par nos fournisseurs. Nous attirons votre attention sur le fait que l'ensemble des allergènes est présent dans nos cuisines et que nous ne pouvons garantir l'absence de contaminations croisées.

Nos recettes peuvent être soumises à certaines modifications : pour plus de renseignements, merci de contacter un responsable.

T = Trace
P = Présence

		Gluten	Crustacés	Œufs	Arachides	Poissons	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
LES GAUFRES	GAUFRE AU SUCRE	P		P			P	P							
	GAUFRE LEON	P		P	T		P	P	T						
	GAUFRE FAÇON TARTE AU CITRON	P		P			P	P	T				P		
	GAUFRE TATIN	P		P	T		P	P	P						
	GAUFRE PARTY	P		P			P	P	T						
DESSERTS	CREME BRULEE	T		P				P							
	SALADE DE FRUITS	T		T				P	T						
	CREME AUX ŒUFS			P				P	P						
	CRUMBLE AUX POMMES	P		T	T		P	P	T						
	MONT-BLANC LEON	T		T			T	P	T						
	MI-CUIT AU CHOCOLAT	P		P	T		P	P	T						
	ILE FLOTTANTE XXL			P			P	P	P						
	PROFITEROLES LEON	P		P	T		P	P	T						
MILLEFEUILLE XXL LEON	P		P			P	P	P							
LES GLACES	LIEGEOIS : Café	T		T	P		T	P	T						
	LIEGEOIS : Caramel	T		T	P		P	P	P						
	LIEGEOIS : Chocolat	T		T	P		P	P	T						
	DAME BLANCHE	P		T	T		P	P	T						
	COUPE EXOTICO MANGO	P		P	T		P	P	T						
COUPE PRALI'NUTS	P		P			P	P	P							
LES CREMES GLACEES et SORBETS	CREME GLACEE : café	T		T	T			P	T						
	CREME GLACEE : chocolat	T		T	T		P	P	T						
	CREME GLACEE : Caramel au beurre salé	T		T			P	P	T						
	CREME GLACEE : Fraise	T		T	T			P	T						
	CREME GLACEE : Speculos	P		T	P		P	P	T				P		
	CREME GLACEE : Vanille	T		T	T			P	T						
	CREME GLACEE : Praliné Noisette	T		T			T	P	P						
	SORBET : Citron	T		T				P	T						
	SORBET : Framboise	T		T				T	T						
SORBET : Cassis	T		T				P	T							
NOS CAFES GOURMANDS	CAFE OU THE DOUCEUR	P		P			P	P	P						
	CAFE OU THE CHOCO	P		P	T		P	P	T						
	CAFE OU THE GOURMAND	P		P			P	P	P						
NOS TOPPINGS	TOPPING - Café							P							
	TOPPING - Caramel beurre salé						P	P	T						
	TOPPING - Chocolat						P	T							
	TOPPING - Crème fouettée							P							
	TOPPING - Compotée de fruits rouges						T	T	T						
	TOPPING - Purée de mangue														
Spécificités Menu Enfant	PETITE COCOTTE DE MOULES sans creme	P								P	T	T	P		P
	PETITE COCOTTE DE MOULES avec creme	P						P		P	T	T	P		P
	POULET CROUSTILLANT	P		T			T	T							
	STEAK HACHE														
	CHAMPOMY GOURMAND	P		P			P	P	P			P			
	GAUFRE PÂTE A TARTINER	P		P			P	P	P			T			
	GLACE PIRULO FRUTTI							P							
COMPOTE DE POMME ANDROS															

Liste des 14 allergènes soumis à déclaration obligatoire conformément au règlement (Eu) Inco n°1169/2011 et au Décret (Fr) n°2015- 447 du 17 avril 2015
(*) Anhydride sulfureux & sulfites en concentration de plus de 10mg/ kg ou 10mg/ litre exprimées en SO2