



INFORMATION ALLERGENES - BOISSONS LEON 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
BIERES	LEON "L"	P													
	Abbaye d'Affligen	P													
	Bière du moment	P													
	Mort Subite Lambic Kriek	P													
	Gallia Bio	P													
	Desperados	P													
	Heineken 0.0	P													
APERITIFS ET CHAMPAGNE	KIR AU VIN BLANC - cassis												P		
	KIR AU VIN BLANC - framboise												p		
	KIR AU VIN BLANC - mûre												P		
	KIR AU VIN BLANC - pêche												P		
	KIR AU CHAMPAGNE - cassis												P		
	MARTINI BIANCO												p		
	MARTINI ROSSO												P		
	MARTINI FIERO & TONIC												P		
	LILLET BLANC & TONIC												P		
	LILET ROSE & TONIC												P		
AMERICANO								T				P			
	RICARD														
	COUPE DE PROSECCO RICCADONNA												P		
	CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE BRUT												P		
LES SPRITZ	SUMMER SPRITZ												P		
	LIMONCELLO SPRITZ												P		
	APEROL SPRITZ												p		
LES SIGNATURES	GIN RUBY												P		
	COSMO LEON												P		
LES MOJITOS	CARRIBEAN PASSION												P		
	MOJITO ORIGINAL												P		
	MOJITO MANGUE												P		
LES CLASSIQUES	MOJITO CERISE												P		
	SEX ON THE BEACH												P		
	PINA COLADA							P					P		
	MAÏ TAÏ								P				P		
LES MOCKTAILS	LEON MULE	P											P		
	BRAMBLE												P		
	EXOTICO														
	VIRGIN MOJITO														
	VIRGIN MOJITO MANGUE														
	VIRGIN MOJITO CERISE														
LES CLASSIQUES	VIRGIN SPRITZ												P		
	VIRGIN MULE	P											P		
	VIRGIN DAIQUIRI												P		
	VITTEL														
	PERRIER FINES BULLES														
BOISSONS FRAÎCHES	PERRIER														
	JUS DE FRUITS PAMPRYL														
	PUR JUS DE TOMATE														
	CHAMPOMY														
	ORANGINA														
	OASIS														
	FUZE TEA PÊCHE ou MENTHE CITRON														
	COCA-COLA ou COCA COLA SANS SUCRE														
	SPRITE														
	CITRONNADE MAISON													P	
VINS AU VERRE OU EN POT	BLANC - SAUVIGNON - IGP COMTE TOLOSAN			P									P		
	ROSE - GRENACHE - IGP PAYS D'OC			P									P		
	ROUGE - GAMAY - IGP COTES DU TARN												P		
MAISON LEON	CHARDONNAY SUR MER (IGP PAYS D'OC CHARDONNAY)												P		
LA CAVE LEON	ALSACE RIESLING AOP - GISSELBRECHT												P		
	TOURAINES SAUVIGNON AOP - LE CHAI DES VARENNES												P		
	MUSCADET AOP - LA HULETTE												P		
	BORDEAUX SAUVIGNON - LES ROCHES BLANCHES - CHÂTEAU ROQUEFORT												P		
	IGP PAYS D'OC VIOGNIER "CUVEE SAINT VICTOR" - GERARD BERTRAND			P									P		
	PETIT CHABLIS - LA CHABLISIENNE												P		
	IGP VAR - SAINT BARTHELEMY												P		
	COTES DE PROVENCE AOP AMARYLLIS												P		
	CORSE AOP DOMAINE VETRICCIE												P		
	COTE DU RHÔNE - AU BOUT DE LA VIGNE												P		
	SAUMUR-CHAMPIGNY AOP - LES CHANTERAINES												P		
HAUT MEDOC AOP - BARRON DE TERREY												P			
DIGESTIFS	COGNAC GAUTIER														
	BAS-ARMAGNAC														
	CALVADOS COQUEREL							T	T				T		
	LIMONCELLO WALCHER														
	AMARETTO WALCHER									P					
	GET 27														
SPIRITUEUX	VODKA ERISTOFF														
	TEQUILA CAMINO REAL														
	WHISKY WILLIAM LAWSON														
	RHUM BACARDI Carta Oro														
	RHUM BACARDI Anejo Cuatro														
	GIN BOMBAY Sapphire														

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 anhydre et sulfites	Lupin	Mollusques
GIN BOMBAY Bramble														
CAFETERIE	CAFE, DECAFEINE	P		P				P	T					
	duo sablé nature et sablé cacao	P		P				P	T					
	CAFE CREME	P		P				P	T					
	duo sablé nature et sablé cacao	P		P				P	T					
	INFUSION MENTHE BIO													
	INFUSION TILLEUL BIO													
	INFUSION VERVEINE BIO													
	THE FRUITS ROUGES						T	T	T					
	THE JARDIN FUME						T	T	T					
	THE VANILLE CARAMEL						T	T	T					
	THE VERT JASMIN						T	T	T					
	THE VERT A LA MENTHE						T	T	T					
	THE VERT SENCHA						T	T	T					
	THE CEYLAN OP						T	T	T					
	THE DARJEELING						T	T	T					
	THE GRAND EARL GREY						T	T	T					
	CHOCOLAT CHAUD	P		P				P	T					
	CAPPUCINO	P		P				P	T					
duo sablé nature et sablé cacao	P		P				P	T						

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