



## 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	Ceufs	Arachides	Poissons	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
POUR COMMENCER	RILLETTE DE THON	P		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		
	MOULES A L'ESCABECHE	P		T			T	T	T	T	T	T	P		P
	BEIGNET DE CALAMAR	P											P		P
	CROQUETTES DE CHEVRE	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
	BEIGNETS DE SARDINES	P				P								P	
	AVOCAT CREVETTES	T	P	P		T	T	P	T	P	P	T	P		T
	TARTARE DE SAUMON AVOCAT	P				P			T	P	T	T	P		
A PARTAGER	PLANCHE DE LA MER	P	P	P		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
	BULOIS MAYONNAISE			P	P						P		P		P
	CREVETTES ROSES			P	P						P		P		T
	HUITRE CREUSES DE BRETAGNE N°3							P					P		P
LES MOULES	COCOTTE Traditionnelle (hors frites)							P		P					P
	COCOTTE Marinère (hors frites)							P					P		P
	COCOTTE LEON (hors frites)	P						P		P			P		P
	COCOTTE Curry Madras (hors frites)	T						P		T	T	T	P		P
	COCOTTE Dijonnaise (hors frites)							P			P		P		P
	COCOTTE Roquefort AOP (hors frites)	P						P					P		P
	COCOTTE Méditerranéenne (hors frites)							P	P				P		P
	MOULES FARCIES (hors frites)	P		T			T	P	T		T	T	P	T	P
	MOULES GRATINEES CLASSIQUES (hors frites)							P					P		P
MOULES GRATINEES Chorizo-pesto (hors frites)	P		P			T	P	T	T	T	T		T	P	
FRESH LOBSTER			P					P							
LES VIANDES	STEAK SAUCE AU POIVRE (hors frite)	P						P							
	NOIX ENTRECOTE	P						P							
	CASSOLETTE DE POULET A LA TOMATE	T						P		T	T	T			
LES PLATS SIGNATURES	POEELE DE CREVETTES CURRY COCO	P	P		P		T	P	T				T		
	PASTA A L'ITALIENNE	P		P				P		T	T	T	P		P
	PAELLA LEON	P	P	T		P	T	T		P			P		P
	PLANCHA PROVENÇALE AU CHEVRE	T						P	P	T	T	T	P		P
	PAPILLOTE FAÇON THÁÏ			P		T							P		P
LES SALADES	SALADE CAESAR POULET	P		P		P	T	P	T		P	T	P		
	SALADE DE CHEVRE CHAUD	P		P			T	P	T	T	T	T	P		
	SALADE LEON	P	T	P		P	P	P	T	P	T	T	P		T
	SALADE BUDDHA BOWL	T	T	P		T	T	P	T	P	T	T	P		T
LES POISSONS	FISH & FRITES maison - L'Original	P				P							P		
	FISH & FRITES maison - Le saumon	P				P							P		
	CRUMBLE D'EGLEFIN	P		P		P		P	P	T	T	T			
	TARTARE DE SAUMON	T				P				T	T	T			
	PAVE DE SAUMON	T				P		P	T	T	T	T	P		
	FILET DE SARDINE FAÇON LEON	P		T		P	T	P	P	T	T	T	P		
LES BURGERS	SOLE 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	P		T		P		P		T	P	P	P		
	BURGER CRISPY CHICKEN	P		T			T	P				P	P		
	BURGER CLASSIQUE	P		P		P		P			P	P			
LES GARNITURES & SUPPLEMENTS	BURGER AUVERGNAT	P		P		P	T	P			P	P	T		
	Garniture : FRITES														
	Garniture : PUREE DE POMME DE TERRE							P							
	Garniture : SALADE	T						T	T	T	T	T	P		
	Garniture : HARICOT VERTS									T					
	Garniture : RATATOUILLE	T								T	T	T			
Garniture : RIZ															
Supplément : Sauce cheddar								P							
Supplément : Bacon crispy tranche	T					T	T						T		



## 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 FRUITS ROUGES	P		P	T		P	P	T						
	GAUFRE TIRAMISU	P		P			P	P	T						
	GAUFRE PARTY	P		P			P	P	T						
LES DESSERTS	CREME BRULEE	T		P				P							
	SALADE DE FRUITS	T		T	T		T		T						
	CREME AUX ŒUFS			P				P	P						
	MOELLEUX AMANDE ABRICOT	P		P	T	T	T	P	P						
	ILE FLOTTANTE XXL			P			P	P	P						
	CREMEUX CITRON	P		P				P							
	MI-CUIT AU CHOCOLAT	P		P	T		P	P	T						
	PROFITEROLES LEON	P		P	T		P	P	T						
	MILLEFEUILLE XXL LEON	P		P			P	P	P						
	MILLEFEUILLE XXL FRUITS ROUGES	P		P			T	P	T						
	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 CHERRY CHERIE	T		T	T		T	P	P							
COUPE COCO EXOTICO	P		P	T		P	P	T							
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						
	SORBET : Citron	T		T				P	T						
	SORBET : Framboise	T		T				T	T						
	SORBET : Noix de coco	T		T				P	T						
	SORBET : Fruit de la passion	T		T	T			T	T						
	SORBET : Cerise	T		T	T		T	T	T						
	SORBET : ananas	T		T	T		T	T	T						
	LES 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						
LES TOPPINGS	TOPPING - Caramel beurre salé						P	P							
	TOPPING - Chocolat						P	P							
	TOPPING-Compotée de cerise														
	TOPPING - Sauce café							P							
	TOPPING - Crème fouettée							P							
	TOPPING - Compotée de fruits rouges						T	T	T						
	TOPPING - Compotée d'abricot														
Spécificités Menu Enfant	PETITE COCOTTE DE MOULES sans creme														P
	PETITE COCOTTE DE MOULES avec creme							P							P
	POULET CROUSTILLANT	P		T			T	T							
	STEAK HACHE														
	CHAMPOMY GOURMAND	P		P			P	P	P			T			
	GAUFRE PÂTE A TARTINER	P		P			P	P	P			T			
	GLACE PIRULO FRUTTI							P							
	COMPOTE DE POMME ANDROS														
BARBA A PAPA															

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