



### INFORMATION ALLERGENES FISH BRASSERIE - RECETTES

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	TACOS DE THON	P				P				T	T	P			
	RILLETES AUX DEUX SAUMONS	P				P		P		T	T	T			
	FRITURE DE PETITS POISSONS					P							P		
	GRATIN DE MOULES	P	P	P	P	P	T	P	T						P
	BEIGNET DE CALAMARS	P												P	P
	CROQUETTES GOUDA CUMIN	P		P				P		T	T	T			
	CROQUETTES CHEDDAR	P		P				P		T	T	T			
	CROQUETTES DE LEGUMES						P	P		P	P				
	NACHOS DE LA MER	T	P			P		P		P	T	T			P
	PANIER CHEESY	P		P				P		T	T	T			
A PARTAGER	PLANCHE DE LA MER XXL	P	P	P		P	T	P		T	P	P	P	P	P
	FRITTO MISTO LEON	P				P		P					P		P
FRUITS DE MER	PLATEAU DE FRUITS DE MER		P	P		T		P			P		P		P
	BULOTS MAYONNAISE		P	P							P		P		P
	CREVETTES ROSES		P	P		T					P		P		T
	HUITRE CREUSES DE BRETAGNE N°3							P					P		P
LES MOULES EN COCOTTES	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 Normande (hors frites)	P						P					P		P
	COCOTTE Roquefort AOP (hors frites)	P						P					P		P
	COCOTTE Cajun (hors frites)									P					P
LES MOULES NOS CREATIONS	MOULES GRATINEES CLASSIQUES (hors frites)							P					P		P
	MOULES GRATINEES RACLETTE FUME (hors frites)	T				P		P		T	T	T			P
	MOULES GRATINEES LEON (hors frites)	P		P				P		T	T	T			P
	COCONUT PLANCHA	T	P	P	P		T	P	T		P		P		P
FRESH LOBSTER							P								
LES VIANDES	PIECE DE BŒUF														P
	CASSOLETTE DE POULET A LA MOUTARDE	T						P		T	P	T	P		
LEON'S FAVORITE	MAC&CHEESE SAUMON	P		P		P	T	P			T				P
	POEELE DE CREVETTES CAJUN	T	P		P	P	T	P	T					T	P
	PASTA AL LIMONE	P	P	P		P	T	P			T			P	P
	PAELLA LEON	P	P	T		P	T	T		P			P		P
	SALMON BENEDICT	P	T	P		P	T	P	T	T	T	T	T	T	T
LES SALADES	SALADE CAESAR POULET	P		P		P	T	P	T		P	T	P		
	SALADE CAESAR CRISPY	P		P			T	P	T	T	T	T	P		
	SALADE CREVETTES COCO	P	P	P	P	T	T	T	P	T	T	P	P		T
	SALADE TATAKI DE THON	P		P	P	P	P	T	P				P		
LES POISSONS	FISH & FRITES maison - L'Original	P				P									P
	FISH & FRITES maison - Le saumon	P				P									P
	GRATIN LEON	P		P		P		P		T	T	T			P
	TARTARE DE SAUMON	T				P				T	T	T			
	PAVE DE SAUMON	T				P		P		T	P	T	P		P
	PAVE DE CABILLAUD	T	T	T		P	T	P	P	T	P	T	T	T	T
	SOLE MEUNIERE, BEURRE CITRONNE	T				P		P		T	T	T			
LES BURGERS	BURGER CHEESY LEON	P		P		P		P		P	P	P	P		
	BURGER CREVETTES COCO MANGO	P	P	T		T	P	P		P	P	P	P	T	T
	BURGER THON SPICY	P		P		P		P			P	P	P		
	BURGER CRISPY CHICKEN	P		T				P					P	P	
	BURGER SUPREME	P		T			T	P		T	T	P	P	P	
	BURGER CLASSIQUE	P		P		P		P		P	P	P	P		
	BURGER RACLETTE FUMEE	P		P		P		P		P	P	P	P		
LES GARNITURES	Garniture : FRITES														
	Garniture : EPINARD	T						P		T	T	T			
	Garniture : PUREE DE POMME DE TERRE							P							
	Garniture : SALADE	T									T	T	T	P	
	Garniture : HARICOT VERTS									T					
Garniture : RIZ															
LES SAUCES	Sauce : Guacamole														
	Sauce : Tartare													P	
	Sauce : Curry Mango							P	P		P				
	Sauce : Mayonnaise			P							P				
	Sauce : Vinaigre de cidre													P	
	Sauce : Compotée echalote													P	
	Sauce : Burger	P		P		P				P	P				
	Sauce : Cheddar							P							
	Sauce : Hollandaise	T	T	P		T	T	P	T	T	T	T	T		T
	Sauce : Caesar			P		P		P			P				P
Sauce : Vinaigrette de Xérès	T								T	T	T	P			



## INFORMATION ALLERGENES FISH BRASSERIE - RECETTES

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
LES GAUFRES	GAUFRE AU SUCRE	P		P			P	P							
	GAUFRE LEON	P		P	T		P	P	T						
	GAUFRE TATIN FAÇON PAIN PERDU	P		P	T		P	P	T						
	GAUFRE CHEESECAKE	P		P	P		P	P	P			T	T		
LES DESSERTS	FONDUE AU CHOCOLAT LEON	P		P			P	P							
	CREME BRULEE	T		P				P							
	MOELLEUX AMANDE POMME	T		P	T			P	P						
	ILE FLOTTANTE XXL			P				P	P						
	CREMEUX COCO	P		P				P							
	MI-CUIT AU CHOCOLAT	P		P	T		P	P	P						
	CHEESECAKE REVISITE	P		P	P		T	P	P			T	T		
	MILLEFEUILLE XXL LEON	P		P			T	P	P						
	MILLEFEUILLE XXL EXOTIQUE	P		P			T	P	T						
	COUPE TATIN	P		P	T		P	P	P						
LES COUPES	COUPE COOKIE NUTS	P		P	T		P	P	P						
	COUPE BANOFFEE	P		P	P		P	P	P			T	T		
	COUPE BOUNTY	P		P	T		P	P	P						
	COUPE CHERRY CHERIE	P		P	T		T	P	P			T	T		
	COUPE EXOTIQUE	P		T	T		P	P	T						
	CREME GLACEE : café	T		T	T			P	T						
LES CREMES GLACEES et SORBETS	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 : Vanille	T		T	T			P	T						
	CREME GLACEE : Banane	T		T	T		T	P	T						
	CREME GLACEE : Praliné	T		T	T		T	P	P						
	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					
	CAFE GOURMAND	P		P	P		P	P	P			T	T		
	LES TOPPINGS	TOPPING - Caramel beurre salé							P						
TOPPING - Chocolat							P	P							
TOPPING - Sauce café								P							
TOPPING - Crème fouettée								P							
TOPPING - Purée de mangue															
TOPPING - Compotée de fruits rouges							T	T	T						
Spécificités Menu Enfant	PETITE COCOTTE DE MOULES sans creme														P
	PETITE COCOTTE DE MOULES avec creme							P							P
	POULET CROUSTILLANT	P													
	STEAK HACHE														
	SUPREME VEGGIE CROUSTILLANT HAPPYVORE	P		T			T	T		T	T	T	T		
	CHAMPOMY GOURMAND	P		P			P	P	P				T		
	GAUFRE PÂTE A TARTINER	P		P			P	P	P			T			
	GLACE PIRULO FRUTTI			T			P	T	T						
	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