



## 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 CROUSTILLANTS CREVETTES	P	P			T		P		P			P		T
	RILLETES DE THON			P		P		P			P		P		
	CROQUETTES MOZZARELLA	P	T	P		T	P	P	T	T	T		T		T
	FISH CROQUETTES	P	T	P		P	P	P	T	T	T		T		T
	FRITURE DE PETITS POISSONS					P							P		
	BEIGNET DE CALAMARS	P	T	T		T	T	T	T				P		P
A PARTAGER	SUMMER NACHOS	P	P	P		T	P	P	T	P	P		P		T
	PLANCHE DE LA MER	P	P	P		P	P	P	T	P	P		P		T
	FRITTO MISTO LEON	P	T	P		P	P	P	T	T	T		P		P
FRUITS DE MER	PLANCHE ESTIVALE	P	P	P		T	P	P	T	P	P		P		P
	PLATEAU DE FRUITS DE MER CLASSIQUE		P	P		T		P			P		P		P
	PLATEAU ECAILLER							P					P		P
	BULOTS MAYONNAISE		P	P							P		P		P
	CREVETTES ROSES		P	P		T					P		P		T
LES MOULES EN COCOTTES	HUITRE CREUSES DE BRETAGNE N°3							P					P		P
	COCOTTE Traditionnelle (hors frites)							P		P					P
	COCOTTE Marinière (hors frites)							P					P		P
	COCOTTE LEON (hors frites)	P		T			T	P		P	T		P		P
	COCOTTE Curry Madras (hors frites)	T						P		T	T	T	P		P
	COCOTTE ESPAGNOLE (hors frites)	P		T			T	P		T	T		P		P
	COCOTTE MEDITERRANEENNE (hors frites)							P	P				P		P
	COCOTTE Roquefort AOP (hors frites)	P		T			T	P		T	T		P		P
LES MOULES NOS CREATIONS	MOULES GRATINEES CLASSIQUES (hors frites)							P					P		P
	MOULES GRATINEES LEON (hors frites)	P		P				P							P
	MOULES GRATINEES MOZZARELLA PESTO	P		P				P	P						P
FRESH LOBSTER		P					P								
LES VIANDES	HOMARD & FRITES (hors frites)		P					P							
	PIECE DE BOEUF (hors frites)							P							
LES SPECIALITES LEON	CASSOLETTE DE POULET	P	T	P	P	T	T	P	P	T	P	P	T		T
	PASTA LEON	P	P	P			T	P	P	T	T		P		
	TRIO DE TACOS	P		P		P	P	P		P	P	P	P		
	CLUB SAUMON FUME	P		T		P	T	P		P					
	PAELLA LEON	P	P	T		P	P	P		T			P		P
LES SALADES	SALADE CAESAR POULET	P		P		P	T	P	T		P	T	P		
	SALADE DE CHEVRE CHAUD	P		P	P		T	P	P	T	T	P	P		
	SALADE FRAICHEUR SAUMON	P		P	P	P	P	T	P	T	T	P	P		
	BOWL LEON THON	P		T	P	P	P	T	T	T	T	P	P		
	BOWL LEON SAUMON	P		T	P	P	P	T	T	T	T	P	P		
	SALADE CAESAR CRISPY	P		P			T	P	T	T	T	T	P		
	SALADE TATAKI DE THON	P		P	P	P	P	T	P	T	T	P	P		
FISH & CHIPS	FISH & FRITES maison - L'Original	P				P							P		
	FISH & FRITES maison - Le saumon	P				P							P		
	FISH & FRITES maison - Le Thon	P		P		P	P		T		P		P		
	CRISPY AUBERGINE	P											P		
POISSONS	TARTARE DE SAUMON (hors frites)					P		P		P					
	TARTARE DE THON (hors frites)					P		P		P					
	PAVE DE SAUMON					P		P							
	CRUMBLE DE POISSON LEON	P	T	P		P	T	P	P			T		T	T
	SOLE MEUNIÈRE, BEURRE CITRONNE					P		P							
LES BURGERS	BURGER CHEESY LEON	P		P		P	T	P		P	P	P	P		
	BURGER CRISPY CHICKEN	P		P			T	P			T	P	P		
	BURGER VEGGIE	P		P			T	P		T	T	P	P		
	BURGER CLASSIQUE	P		P		P	T	P		P	P	P	P		
	BURGER FISH CHEVRE	P		P		P	T	P	P		T	P	P		
	BURGER SAUMON FROMAGE FRAIS	P		P		P	P	P	T	P	P	P	P		
LES GARNITURES	Garniture : FRITES														
	Garniture : RATATOUILLE														
	Garniture : PUREE DE POMME DE TERRE							P							
	Garniture : SALADE												P		
	Garniture : HARICOT VERTS									T					
	Garniture : PÂTES PUNTALETTE	P		T				T			T				
LES SAUCES & PAIN	Garniture : RIZ														
	Sauce : Guacamole														
	Sauce : Tartare												P		
	Sauce : Mayonnaise			P							P		P		
	Sauce : Vinaigre de cidre												P		
	Sauce : Compotée echalote												P		
	Sauce : Burger	P		P		P				P	P				
	Sauce : Cheddar							P							
	Sauce : Caesar					P		P			P		P		
Sauce : Vinaigrette de Xérès												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	Œufs	Arachides	Poissons	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
	Pain losange	P	T			T	T	T			T	T		
LES GAUFRES	GAUFRE AU SUCRE	P	P			P	P							
	GAUFRE LEON	P	P	T		P	P	T						
	GAUFRE ABRICOT AMANDE	P	P			P	P	P						
	GAUFRE FRUITS ROUGES FAÇON PAIN PERDU	P	P			P	P							
LES DESSERTS CLASSIQUES	CREME BRULEE	T	P			T	P	T						
	ILE FLOTTANTE XXL		P				P	P						
	CREMEUX CHOCOLAT	P	P	P		P	P	P	T	T	T	T		
	MI-CUIT AU CHOCOLAT	P	P	T		P	P	P						
LES MILLEFEUILLES	SALADE D'ANANAS	P	P	P		T	T	P	T	T	T	T		
	MILLEFEUILLE XXL LEON	P	P			T	P	P						
COUPES GLACEES	MILLEFEUILLE XXL FRUITS ROUGES	P	P			T	P	T						
	COUPE CRISPY COOKIE	P	P	T		P	P	T				T		
	COUPE CREAMY CHERRY	P	P	T		P	P	T						
	COUPE RED SUMMER	P	T	T		T	P	T						
	COUPE TIRAMISU	P	P	T			P	T						
	COUPE COCO PLAYA	P	P	T		P	P	T						
LES CREMES GLACEES et SORBETS	COUPE ABRICOT PISTACHE	P	P	T		P	P	P						
	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	T		P	P	T					
	CREME GLACEE : Vanille	T		T	T			P	T					
	CREME GLACEE: PISTACHE	T		T	T		T	P	P					
	SORBET: Abricot	T		T	T		T	T	T					
	SORBET : Fraîse	T		T	T		T	T	T					
	SORBET : Citron	T		T	T		T	T	T					
	SORBET : Framboise	T		T	T		T	T	T					
	CREME GLACEE : Noix de coco	T		T	T			P	T					
CAFE GOURMAND	SORBET : Fruit de la passion	T		T	T		T	T	T					
	SORBET : Cerise	T		T	T		T	T	T					
TOPPING	CAFE OU THE GOURMAND	P		P	P		P	P	P	T	T	T	T	
	TOPPING - Sauce Caramel	T						P						
	TOPPING - Chocolat						P	P						
	TOPPING - Sauce café							P						
	TOPPING - Crème fouettée							P						
	TOPPING - Compotée Abricot													
Spécificités Menu Enfant	TOPPING - Compotée de fruits rouges													
	PETITE COCOTTE DE MOULES sans creme													P
	PETITE COCOTTE DE MOULES avec creme							P						P
	FISH & FRITES					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					
	GAUFRE PÂTE A TARTINER	P		P			P	P	P					
	GLACE PIRULO TROPICAL							T						
COMPOTE DE POMME ANDROS														
BARBA A PAPA														
<p>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 &amp; sulfites en concentration de plus de 10mg/ kg ou 10mg/litre exprimées en SO2</p>														