

CARTE DES ALLERGÈNES

ALLERGÈNES RÉPERTORIÉS





BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

Nos boissons fraîches ne contiennent aucun allergène

BOISSONS CHAUDES

Thé vert aromatisé à la menthe



Les autres thés ne contiennent aucun allergène

Le café ne contient pas d'allergène

Les suppléments lait, crème ou chantilly contiennent du lait



BOISSONS ALCOOLISÉES

Bière Blonde

Bière Brune

Bière Blanche

Bière Aromatisée



Vin Blanc

Vin Rouge

Vin Rosé

Prosecco



ENTRÉES FROIDES

Salade César

Blanc de volaille, copeaux de Parmigiano Reggiano, croûtons dorés



Saumon Mariné

Crème acidulée au Xérès, pickles de concombres, focaccia aux herbes



Burrata Crémeuse

Tartare de tomates à l'ancienne condimenté



Tartare de Saumon aux Herbes Fraîches

Citron vert, échalotes confites, salade thai



Carpaccio de Veau

Olives Taggiasche, tomates confites, roquette, Parmigiano Reggiano



ENTRÉES CHAUDES

Accras « Antillais »

Bouquet de salade verte, coulis de tomate au piment d'Espelette



Nems de Gambas

4 pièces, frits dans une feuille de blé, légumes croquants, salade, menthe fraîche



Escargots au Beurre Persillé

7 pièces, toast de pain grillé



Œuf Parfait Bio

Piperade de légumes façon caponata



PÂTES

Orecchiette al Verde

Petits croûtons, roquette, copeaux de Parmigiano Reggiano



Fettuccine au Poulpe

Ail, persil, zeste de citron



Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire

POISSONS

Risotto au Basilic, Gambas Rôties

Copeaux de Parmigiano Reggiano, lait d'amande



Filet de Bar Rôti à l'Huile d'Olive Vierge

Wok de légumes, coriandre, gingembre, citronnelle, crémeux coco



Thon Snacké Façon Tataki

Caviar d'aubergines aux épices douces, sauce Chimichurri



Filet de Daurade Royale Cuit à l'Huile d'Olive Vierge

Confit de légumes niçois, vierge de légumes



Escalope de Saumon Grillée

Légumes verts, riz blanc, Beurre Blanc au basilic



VIANDES

Volaille Fermière des Dombes « Valery Miéral »

Pommes de terre au jus, bouquet de salade verte



Bavette de Bœuf « Angus », sauce Echalote

Purée de pommes de terre, petits pois à la française



Joue de Cochon aux Olives

Polenta crémeuse au basilic



Foie de Veau Poêlé

Purée de pommes de terre, épinards frais en branche



Escalope de Veau « Milanaise »

Tian de légumes, jus de veau



Tartare de Bœuf 100% Français

Bouquet de salade verte, pommes frites



Le Classique : Jaune d'œuf, oignons, cornichons, câpres

Le César : Le classique poêlé aller-retour

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée

Les origines des viandes sont affichées à l'accueil de notre établissement

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire



DESSERTS

FROMAGES

Fromage Blanc en Faisselle

Nature

Crème double

Coulis de fruits rouges

Compote & coulis de fruits rouges



Comté Fruité Affiné



Demi Saint-Marcellin Affiné « Mère Richard »



Assortiment de Fromages

Comté Fruité affiné, demi Saint-Marcellin



GAUFRES MAISON

Gaufres Grand-Mère



Les garnitures classiques :

Chantilly / Chocolat / Compote

Nos pâtes à tartiner Paul Bocuse :

Caramel beurre salé / Praline Lyonnaise

2 choix de garnitures

3 choix de garnitures

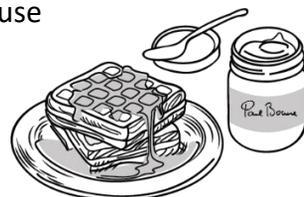
Garniture supplémentaire

Gaufres « Domino »



Gaufres dégustation,
accompagnées d'un café Bocuse

Retrouvez nos pâtes à tartiner
et autres gourmandises en
boutique ou en ligne.



www.maisons-bocuse.com

DESSERTS

Pâtisserie du Jour

Baba au Rhum Tradition Chantilly, rhum Havana



Vacherin Minute aux Fruits Frais

Meringues légères, glaces, sorbets, chantilly, coulis de fruits rouges



Salade de Fruits de Saison Fruits fraîchement taillés

Salade de Fruits « Cardinale »

Glace vanille, chantilly, coulis de fruits rouges



Tarte Cœur Coulant Chocolat Noir « Valrhona »

Crème anglaise, chantilly



Meringues Glacées

Glace vanille, chantilly, sauce chocolat



Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar



Profiteroles, Chocolat Chaud

Choux, glace vanille, chantilly



Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.

Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées sur demande.

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains desserts peuvent manquer momentanément à la carte.