Brasserie (1)

INFORMATION ALLERGENES

Date: 24-10-2022

Règlement UE 1169/2011

Produits ou plats contenant des allergènes	н Céréales Gluten	N Crustacés	ω Œufs	Poissons	и Arachides	o Soja	rait	ω Fruits à coques	o Céleri	0 Moutarde	T Graines de sésame	Anhydrides sulfu-	uidn]	Mollusques
Entrée		_		·										
Œuf parfait BIO et Champignon BIO														
Cœur de Burrata, chouchen et sarrasin														
Soupe à l'oignon de Roscoff gratinée														
Guacamole et petits légumes croquants														
6 Huîtres de Bretagne N°4														
Plats														
Risotto veggie aux champignons BIO et à la truffe														
½ coquelet breton, purée bien beurrée, bien crémée														
Pavé de bœuf local grillé au poivre, frites maison														
Risotto de Saint-Jacques de la baie au pesto														
Dos de cabillaud fumé, légumes confits et beurre blanc														
Moules de bouchot de la Baie du Mont- Saint-Michel AOP														
Assiette du bon fromage Bordier														

1. Céréales contenant du gluten

Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des sirops de glucose à base de blé y compris le dextrose, maltodextrines à base de blé, sirops de glucose à base d'orge, l'alcool éthylique d'origine agricole.

2. Crustacés

Produits à base de crustacés.

3. Œufs

Produits à base d'œufs.

4. Poissons

Produits à base de poisson, à l'exception de la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines et caroténoïdes ; la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dansla bière et le vin.

5. Arachides

Produits à base d'arachides.

6.Soja

Produits à base de soja, à l'exception de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées ; des tocophérols mixtes naturels (E3D5), du D-alphatocophérol naturel, de l'acétate de D-alphatocophéryl naturel et du succinate de D-alphatocophéryl naturel dérivés du soja ; des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles.

7. Lait

Produits à base de lait, à l'exception du lactosérum, de l'alcool éthylique d'origine agricole ; du lactitol.

8. Fruits à coque

A savoir : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication des distillats alcooliques.

.Céleri

Produits à base de céleri.

10. Moutarde

Produits à base de moutarde

11. Graines de sésame

Produits à base de graines de sésame.

12. Anhydride sulfureux et sulfites.

En concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.

13. Lupin

Produits à base de lupin.

14. Mollusques.

Produits à base de mollusques.

Brasserie (2)

INFORMATION ALLERGENES

Date: 24-10-2022

Règlement UE 1169/2011

Produits ou plats contenant des allergènes	т Céréales Gluten	v Crustacés	∞ Œufs	Poissons	ч Arachides	o Soja	reit .	ο Fruits à coques	o Céleri	0 Moutarde	T Graines de sésame	Anhydrides sulfu- R -reux et sulfites	uidn 13	Mollusques
Douceurs		2	5	4	5	0	,	0	9	10	11	12	15	14
Pavlova aux fruits														
Rocher choco-caramel au beurre salé														
Crème brulée														
Kouign Amann de la ker Hector														
Baba de saint Malo, crème fouettée														
P'tits Corsaires														
Cuisse de poulet grillé, frites maison														
Filet de cabillaud et purée maison														
Moules Marinières, frites maison														

1. Céréales contenant du gluten

Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des sirops de glucose à base de blé y compris le dextrose, maltodextrines à base de blé, sirops de glucose à base d'orge, l'alcool éthylique d'origine agricole.

2. Crustacés

Produits à base de crustacés.

3. Œufs

Produits à base d'œufs.

4. Poissons

Produits à base de poisson, à l'exception de la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines et caroténoïdes ; la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dansla bière et le vin.

5. Arachides

Produits à base d'arachides.

6.Soja

Produits à base de soja, à l'exception de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées ; des tocophérols mixtes naturels (E3D5), du D-alphatocophérol naturel, de l'acétate de D-alphatocophéryl naturel et du succinate de D-alphatocophéryl naturel dérivés du soja ; des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles.

7. Lait

Produits à base de lait, à l'exception du lactosérum, de l'alcool éthylique d'origine agricole ; du lactitol.

8. Fruits à coque

A savoir : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication des distillats alcooliques.

.Céleri

Produits à base de céleri.

10. Moutarde

Produits à base de moutarde

11. Graines de sésame

Produits à base de graines de sésame.

12. Anhydride sulfureux et sulfites.

En concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.

13. Lupin

Produits à base de lupin.

14. Mollusques.

Produits à base de mollusques.