

# Carte des allergènes

## Légende des pictogrammes

-  Céréales contenant du gluten.
-  Crustacés et produits à base de crustacés.
-  Œufs et produits à base d'œufs.
-  Poissons et produits à base de poissons.
-  Arachides et produits à base d'arachides.
-  Soja et produits à base de soja.
-  Lait et produits à base de lait (y compris le lactose).
-  Fruits à coques :  
amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan,  
noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du  
Queensland et produits à base de ces fruits.
-  Céleri et produits à base de céleri.
-  Moutarde et produits à base de moutarde.
-  Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
-  Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO<sub>2</sub> (Dioxyde de soufre, E220).
-  Lupin et produits à base de lupin (plante).
-  Mollusques et produits à base de mollusques.



*Cette carte est une obligation légale,  
mais nos cuisiniers font de la cuisine...  
Nous avons la possibilité d'aménager la plupart de ces plats  
pour nous adapter à vos obligations.*

# ENTRÉES

La moelleuse **Lisette**

sur une Aubergine confite au Curry vert 🍌 🍅 🌿 🍷

**Carpaccio** de Truite du « Moulin de l'Être »

façon Graulax 🍌 🍅 🍷

**Ceviche** de Daurade Royale 🍌 🍅 🌿 🍷

Des **Lentilles** vertes au Safran

et une marinade de Thon Albacore 🍌 🍳 🍅 🍷 🌿 🍌 🍷

Des **Artichauts** « Poivrade »

et l'Œuf Mimosa de Cyril 🌿 🍳 🍷 🍌 🍷

Le classique **Vitello Tonato** 🍳 🍅 🍷 🌿 🍌 🍷

# PLATS

Des **Linguine** aux Herbes odorantes

et Escargots de Jean-Luc Martin 🌿 🍳 🍷 🍷 🍷

Un Goûteux Aïoli de **Lieu jaune** 1/2 Sel 🍳 🍅 🍷 🍌 🍷

Les classiques **Cuisses de Grenouilles** cuisinées

dans un Beurre moussoux Ail et Persil 🌿 🍅 🍷

Les **St Jacques** dans une Marinière d'Aromates

et Herbes au Mâcon Azé 🍳 🍷 🍷 🍷 🍷

Des **Coquillettes** « Enfants Gâtés » Tartuffade 🌿 🍳 🍷 🍷

Le fameux « **Osso Bucco** »,

Polenta crémeuse au Safran et Mascarpone 🌿 🍷 🍷 🍷

La tendre **Joue de Bœuf** à la Bourguignonne

Fondue d'Oignon, Champignons boutons 🌿 🍷 🍷 🍷



Tous les plats de la carte sont « Faits Maison » exceptés les Glaces, Sorbets et babas. Ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

# FROMAGES

Sélection de 3 **Fromages affinés**

**Fromage Blanc** en Faisselle

à la Crème, Nature ou avec un coulis de Fruits Rouges  

# DESSERTS

Le **Tiramisu aux Noisettes** du Piémont     

Le **Baba** Chantilly au **Limoncello**   

Un **Crumble** de Pommes Tatin à la Crème  

Le **Moelleux au Chocolat** (10 min de cuisson)



L'**Ananas**, Sorbet des Iles Jus de Maracuja



Le **Riz au Lait** à la Vanille et Raisins blonds  
au vieux Rhum .   

Palette de **Glaces et Sorbets**         

Nous informons notre aimable clientèle que nous acceptons tous les moyens de paiements sauf chèques et ANCV.  
Prix Taxes et Service compris – Le Saint Laurent – Octobre 2024

# L'ORIGINE DE NOS VIANDES

Carte octobre 2024

	<b>PAYS DE NAISSANCE</b>	<b>PAYS D'ELEVAGE</b>	<b>PAYS D'ABATTAGE</b>
<b><u>ENTREE</u></b>			
Vitello tonato	Allemagne	Pays Bas	Pays Bas
<b><u>PLAT</u></b>			
Jambon des Coquillettes « Enfants Gâtés »	France	France	France
Osso Bucco	Allemagne	Pays Bas	Pays Bas
Joue de Bœuf	France	France	France
<b><u>SAUCE</u></b>			
Carcasse de Volaille	France	France	France