



LISTE DES ALLERGÈNES

Présence de l'allergène dans la liste des ingrédients.

LISTE DES ALLERGÈNES • LISTE DER ALLERGENE • LIST OF ALLERGENS

- 1 Gluten • *Gluten* • Gluten
 - 1.2 Blé • *Weizen* • Wheat
 - 1.3 Seigle • *Roggen* • Rye
 - 1.4 Orge • *Gerste* • Barley
 - 1.5 Avoine • *Hafer* • Oats
 - 1.6 Epautre • *Dinkel* • Spelt
 - 1.7 Kamut • *Kamut* • Kamut
- 2 Crustacés • *Krustentiere* • Crustaceans
- 3 Poisson • *Fisch* • Fish
- 4 Œuf • *Ei* • Eggs
- 5 Arachide • *Erdnuss* • Peanuts
- 6 Soja • *Soja* • Soya
- 7 Produits laitiers (lait, produit à base de lait, lactose) • *Milcherzeugnisse (Milch, Milcherzeugnis, Laktose)* • Dairy products (milk, milk-based products, lactose)
- 8 Fruits à coque • *Schalenfrüchte* • Nuts
 - 8.1 Amandes • *Mandeln* • Almonds
 - 8.2 Noisettes • *Haselnüsse* • Hazelnuts
 - 8.3 Noix • *Walnüsse* • Walnuts
 - 8.4 Noix de cajou • *Cashewnüsse* • Cashew nuts
 - 8.5 Noix de Pécan • *Pekannüsse* • Pecans
 - 8.6 Noix du Brésil • *Paranüsse* • Brazil nuts
 - 8.7 Pistaches • *Pistazien* • Pistachios
 - 8.8 Noix de Macadamia • *Macadamia-Nüsse* • Macadamia nuts
 - 8.9 Noix du Queensland • *Queensland-Nüsse* • Queensland nuts
- 9 Céleri • *Sellerie* • Celery
- 10 Moutarde • *Senf* • Mustard
- 11 Sésame • *Sesam* • Sesame
- 12 Sulfites • *Sulfite* • Sulphites
- 13 Lupin • *Lupinen* • Lupins
- 14 Mollusques • *Mollusken* • Molluscs

LES GARNITURES • DIE BEILAGEN • SIDE ORDERS

FRITES (-)
LÉGUMES DE SAISONS (7)
PURÉE GRAND-MÈRE (7)
LINGUINE INTEGRALI (1.2)
POMMES DE TERRE GRAND-MÈRE (7)
SALADE VERTE (10 / 12)
RIZ À LA CORIANDRE (12)
NOUILLES DE RIZ (-)
BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL (7)
SAUCE CHAMPIGNONS (1.2 / 7 / 12)
SAUCE MARCHAND DE VIN (1.2 / 9 / 12)

MENU ENFANT • KINDERMENÜ • CHILDREN'S MENU

NUGGETS DE POULET (1.2 / 4 / 7 / 10 / 12)
FISH AND CHIPS (1.2 / 3 / 4 / 10 / 12)
STEAK HACHÉ (-)

GRIGNOTAGE APÉRO • APERITIF-SNACK • APERITIZERS

FROMAGE FERMIER (7)
SAUCISSON, FUSEAU LORRAIN (1.2)
LA PLANCHE À PARTAGER (1.2 / 4 / 7 / 9)

LES ENTRÉES & SALADES • VORSPEISEN & SALAT • STARTERS & SALADS

LA SOUPE À L'OIGNON (1.2 / 4 / 7)
LE DUO (1.2 / 7 / 12)
LES PETITS GRIS (1.2 / 7 / 12)
LA DRAGUE (1.2 / 7 / 9 / 14)
LE BISTROT (1.2 / 4 / 7 / 8.7 / 9 / 12)
LE BOUILLON (1.2 / 6 / 9)
LA FERME (4 / 6 / 7 / 9 / 12)
LE POTAGER (1.2 / 6 / 7)

LES INCONTOURNABLES • DAS WESENTLICHE • THE CLASSICS

SALADE CAESAR POULET (1.2 / 4 / 7 / 10 / 12)
SALADE CÉSAR SAUMON (1.2 / 3 / 4 / 7)
CORDON BLEU DE PORC (1.2 / 4 / 7 / 10 / 12)
BURGER MAUS KÄTTI (1.2 / 7 / 10 / 11 / 12)
TARTARE DE BŒUF (4 / 7 / 10 / 12)
BOUCHÉE DE LA PETITE SOURIS (1.2 / 7 / 10 / 12)
ENTRECÔTE DE BŒUF RACE NORMANDE (7 / 10 / 12)
PIÈCE DE BOEUF MATURÉE (7)

LES PLATS • DIE GERICHTE • MAIN COURSES

LE SAUMON (1.2 / 3 / 7)
LA DOUCEUR (1.2 / 3 / 7)
LE CRÉMEUX (2 / 7 / 9 / 12 / 14)
LE POT AU FEU DE LA MER (1.2 / 3 / 7 / 12)
LA MARÉE (1.2 / 7 / 9 / 12 / 14)
LE SMASH BURGER (1.2 / 4 / 7 / 10 / 12)
LA VENTRÊCHE (1.2 / 6 / 7 / 9 / 12)
LE CONFIT (1.2 / 9 / 12)
LES LANDES (1.2 / 7 / 12)
LA PLANCHE DU CARNASSIER (1.2 / 6 / 7 / 9 / 12)
LA BASSE-COURT (1.2 / 4 / 7 / 8.2)
LE DAHL (1.2 / 12)
LE MIJOTÉ (6 / 11)

MOULES MARINIÈRES / MOULES À LA CRÈME (7 / 9 / 12 / 14)
MOULES AU ROQUEFORT (7 / 12 / 14)

LES DOUCEURS • DIE LECKEREIEN • THE SWEETS

OMELETTE FLAMBÉE (1.2 / 4 / 7)
MACARON CHOCOLAT (1.2 / 4 / 7 / 8.1)
CRÈME BRÛLÉE VANILLE (4 / 7)
LA POMME CANNELLE (1.2 / 4 / 7 / 8.1)
FINGER EXOTIQUE (1.2 / 4 / 7)
«CAFÉS» GOURMANDS (1.2 / 4 / 7 / 8.1)

GLACES • EIS • ICE-CREAM

LA DAME BLANCHE (1.2 / 4 / 7 / 8.1)
LE CAFÉ GLACÉ (1.2 / 7 / 8.1)
LA TOUT CHOCO (1.2 / 4 / 7)
LA DOUCEUR (1.2 / 7)
LA CACAHUÈTE (1.2 / 4 / 5 / 7)
LA FRAÎCHEUR (1.2 / 7)
LA GOURMANDE (1.2 / 4 / 7)
LE COLONEL (1.2 / 12)
LES CARAÏBES (1.2 / 12)

CRÊPES

LA BRETONNE (1.2 / 4 / 7)
SUZETTE (1.2 / 4 / 7 / 12)
SUCRE / CHOCOLAT (1.2 / 4 / 7)
GOURMANDE (1.2 / 4 / 7 / 8.1)