

DECLARATION OBLIGATOIRE DES ALLERGENES

Ces informations ont notamment été établies à partir des déclarations de nos fournisseurs sur la composition de leurs produits. Il s'agit des allergènes à déclaration obligatoire et non des présences accidentelles d'allergènes qui pourraient intervenir lors des manipulations chez nos fournisseurs ou dans notre établissement. Ce tableau est mis à jour le plus souvent possible, en fonction du renouvellement de notre carte.

ALLERGENES	GLUTEN	CRUSTACE	ŒUF	POISSON	ARACHIDE	SOJA	LAIT	FRUIT A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SESAME	SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUE
Formule "Déjeuner"														
GRIGNOTAGES														
Saucisson sec entier et ses condiments														
Planche de charcuterie							X							
Planche de fromages							X							
Planche mixte							X							
Filets de sardines frits façon "chermoula"				X										
Aiguillettes de poulet au panko, ketchup Maison	X		X					X	X					
Petit pot de guacamole, chips de tortillas et sauce salsa	X		X											
Dips de légumes									X					
6 beignets de chèvre	X						X							
SALADES & ENTREES														
Huîtres de Normandie n°3		X												
Bulots (accompagnement mayonnaise)			X						X					X
Crevettes roses (accompagnement mayonnaise)		X	X									X		
Planche de saumon fumé par nos soins	X		X	X			X							
Foie gras d'origine au naturel origine Sud Ouest	X													
Caesar Crispy Poulet	X		X				X			X				
Buddha bowl estival								X		X				
Tomates d'antan en rosace et burrata							X			X				
La Niçoise du All Sports Café		X	X							X				
Salade de crottin de chèvre	X						X							
CÔTE CARNIVORE														
Entrecôte née et élevée en Normandie														
Bavette d'ailloyau née et élevée en normandie														
Suprême de poulet normand							X		X					
Cuisses de grenouilles							X							
Andouillette à la ficelle														
Tartare de bœuf Normand taillé au couteau			X						X	X				
Camembert au lait cru servi chaud							X							
HAMBURGERS														
Burger Classique au Cheddar	X		X				X				X			
Burger Montagnard	X						X				X			
Burger Veggie	X		X								X			
Avocado burger	X		X								X			

ALLERGENES	GLUTEN	CRUSTACE	ŒUF	POISSON	ARACHIDE	SOJA	LAIT	FRUIT A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SESAME	SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUE
PIZZAS														
Margherita	X						X							
Orientale	X						X							
Pomodoro e bufala	X						X							
Carnivore	X						X							
Saumona	X			X			X							
Quatre fromages	X						X							
Chèvre miel	X						X							
LES GARNITURES														
Frites fraîches														
Linguines	X													
Patates douces							X							
Poêlée légumes verts							X							
Pommes grenailles							X							
Salade										X				
LES POISSONS, COQUILLAGES ET CRUSTACES, PÂTES														
Plateau "Le Tout Cuit"		X	X									X		X
Plateau "Le Petit Mousse"		X	X									X		X
Tartare de saumon				X										
Dos de cabillaud				X										
Filets de daurade royale et blésotto aux petits légumes	X			X			X							
Véritable Fish & Chips	X		X	X			X							
Linguine pesto d'avocat basilic							X							
Cassiolette de moules, sauces au choix :														
Marinière		X												
Crème		X					X							
Ibérique		X					X							
Suppléments :														
Saumon fumé				X										
Jambon speck														
MENUS ET FORMULES														
Pizza Lapinou	X						X							
Aiguillettes de poulet panées	X		X				X							
Fish and Chips	X		X				X							
Steak Haché														
Deux boules de glace							X							
Moelleux au chocolat							X							
FROMAGES & DESSERTS														
Camembert affiné de chez François Olivier	X						X							
Faisselle de chèvre							X							
Croustillant de riz soufflé							X							
Sablé viennois au citron	X						X							
Crème brûlée			X				X							
Moelleux au chocolat	X		X				X							
Tiramisu au spéculoos	X						X							
Granola de fruits secs	X						X	X						
Salade de fruits comme au jardin								X						
Profiterole du All Sports Café version géante	X		X				X	X						
Café gourmand	X		X				X	X						
Champagne gourmand	X		X				X	X						

ALLERGENES	GLUTEN	CRUSTACE	ŒUF	POISSON	ARACHIDE	SOJA	LAIT	FRUIT A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SESAME	SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUE
GLACES & SORBETS														
Glaces, chantilly	X						X							
Sorbets, chantilly	X						X							
Dame blanche	X		X				X	X						
Café liégeois			X				X	X						
Chocolat liégeois			X				X	X						
Banana Split			X				X	X						
Coupe Fraise Melba	X		X				X	X						
Menthe religieuse							X							
Colonel	X		X				X							
Pomme calvados	X		X				X							
SAUCES & CREMES														
Sauce Salsa														
Sauce Aioli			X											
Sauce Caesar			X				X			X				
Sauce Moutarde à l'ancienne							X			X				
Sauce Ketchup Maison										X				
Sauce Béarnaise			X				X							
Sauce Poivre							X							
Sauce Roquefort							X							
Sauce Moutarde							X			X				
Confit d'échalotes														
Confit d'oignons							X							
Marmelade de fruits de saison							X							
Crème cheese à la moutarde à l'ancienne							X			X				
GATEAUX D'ANNIVERSAIRE														
Royal chocolat	X		X				X	X						
Snickers	X		X		X		X	X						
Sablé breton	X		X					X						
Parfait aux framboises	X		X					X						
Antillais coco et banane	X		X					X						

ALLERGENES	GLUTEN	CRUSTACE	ŒUF	POISSON	ARACHIDE	SOJA	LAIT	FRUIT A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SESAME	SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUE
MENU DE GROUPE À 25,00€														
Les entrées														
Tatin tiède de saumon et fondue de courgettes, coulis de tomates au basilic	X			X										
Salade maraîchère et magret de canard fumé									X					
Quenelles de noix de Saint-Jacques, velouté aux herbes et gressin	X	X					X							
Terrine de poule marbré de foie gras poêlés, mesclun et vinaigrette volaille			X											
Les plats														
Sot-l'y-laisse de dinde mariné aux piments d'Espelette, fricassée de pommes de terre primeurs, tomates et olives confites	X								X					
Dos de merlu rôti, crème de moules et écrasé de pommes de terre	X	X					X							
Pièces de boeuf rôti et son jus, gratin de pommes de terre à la crème	X						X							
Filet de dorade sébaste, légumes à la grecque, huile parfumée				X										
Les desserts														
Moelleux au chocolat, coeur ivoire et crème anglaise vanille			X				X	X						
Bavarois framboise et citron aux brisures de macarons	X		X				X	X						
Saint-Honoré revisité à la clémentine, coeur crème brûlée	X		X				X							
La crème de marrons, la meringue et la crème légère aux fruits de la passion			X				X	X						
MENU DE GROUPE À 35,00€														
Les entrées														
Marbré de foie gras de canard au pommeau, râpé de pommes fruits, pain de campagne	X													
Brochette de filets de caille rôtis sur tatin de patates douces	X													
Salade de crevettes et légumes cuits minute façon "Thaï" sur un coeur de laitue, vinaigrette coco		X										X		
Rouleau de printemps au saumon fumé et ses légumes croquants, crème légère wasabi				X			X							
Les plats														
Epaule d'agneau confite aux saveurs de la garrigue, fricassée d'artichauts poivrade et pommes grenailles	X													
Le filet canette rôti et son manchon braisé, sauce balsamique, tatin de pommes de terre	X													
Aiguillettes de dorade royale, risotto aux tomates et olives taggiasche, crème légère aux anchois				X										
Dos de cabillaud sauce Thaï, croustillant de légumes				X										
Les desserts														
Tarte tatin à la poire et son caramel, crème glacée confiture de lait	X						X							
La pomme, la vanille et le caramel sur un sablé breton	X						X	X						
La crème de marrons, la meringue et la crème légère aux fruits de la passion	X						X							
Fleur de macaron chocolat, garni à l'arôme cappuccino	X						X	X						