

<p align="center">LISTE DES 14 ALLERGENES DIRECTIVE 2003/89/CE DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 10 novembre 2003 modifiant la directive 2000/13/CE en ce qui concerne l'indication des ingrédients présents dans les denrées alimentaires</p> <p align="center">Nous pouvons vous proposer des alternatives en cas d'allergies ou d'intolérances</p> <p align="center">En cas d'allergie grave à un ingrédient, même non présent dans cette liste, merci de nous l'indiquer à la commande</p>														Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre...) ⁽¹⁾	Crustacés et produits à base de crustacés	Oufs et produits à base de oeufs	Poissons et produits à base de poissons	Arachides et produits à base de arachides	Soja et produits à base de soja (lait, crème, protéines...)	Lait et produits à base de lait (lait, produits à base de lactose)	Fruits à coque (amandés, noix, noisettes, noix, noix de cajou, de pécan, du Brésil, Pistaches...)	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	Lupin et produits à base de lupin	Mollusques et produits à base de mollusques	Mais et sous-produit (fécule, farine...) <i>(Ne fait pas partie des 14 allergènes officiels)</i>	Oignons <i>(Ne fait pas partie des 14 allergènes officiels)</i>	Ajif <i>(Ne fait pas partie des 14 allergènes officiels)</i>	Beurre... (à cocher... ou pas.) <i>(Ne fait pas partie des 14 allergènes officiels)</i>
Les Entrées																															
Tom Tum façon Tom Yum à la poudre Saak-Khrok						✓			✓									✓													
Terrine mi-légumes mi-champignons aux épices Black Powder, pesto rosso, pickles de chou rave						✓				✓			✓					✓													
Poireau confit basse-température, goji, cream-cheese "Chô Breizh" aux algues fraîches, vinaigrette à la cendre de poireau								✓		✓			✓																		
L'Assiette du jour																															
Chou-fleur rôti sauce grand veneur, risotto de sarrasin et petits légumes, sauge et genièvre						✓			✓				✓			✓	✓														
La Tarte																															
Quiche aux pleurotes, épinard et curcuma						✓																									
(Salade verte du moment)										✓			✓																		
Le Burger																															
Pain aux graines (Croustillant, pour un burger artisanal comme on les aime !) Steak (\$) de soja, quinoa, et légumes, "Totumage" (fromage végétal maison aux épices Totum), compotée d'oignon, râpée du jour, ketchup de courge, pickles, salade						✓			✓				✓		✓	✓	✓														
Pommes de terre rôties au four																															
Les Desserts																															
Brookie au chocolat, amarante soufflée caramélisée																															
Pumpkin pie à la courge bleue de Hongrie, noix caramélisées						✓			✓																						
Gâteau Nantais aux pommes et aux épices à pain d'épices									✓					✓																	
Panna cotta coco-amande, gelée de raisin à la népita						✓			✓																						

(1) Nous garantissons qu'aucun ingrédient reconnu comme contenant du gluten n'est utilisé chez nous (blé, seigle, épeautre, etc.). Cependant, dans un but de protection, nos fournisseurs (2) d'épicerie sèche (farines, féculés, etc.) indiquent que leurs produits pouvant en contenir des traces, nous ne pouvons exclure toute contamination croisée potentielle dans les plats que nous préparons.

(2) Priméal, Markal, Ma Vie sans Gluten, Celnat, pour les plus courants.