

— Brasserie – Restaurant —

Nos formules Lunch Business

(du Lundi au Vendredi midi UNIQUEMENT – 12h00-14h30 – Hors jours fériés)

Lunch complet 32,50 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert 27,50 €
Plat 22,50 €

Toasts aux 2 champignons (Pleurotes & Champignons de Paris - 2 pièces)

Ou

3 Huîtres Fines de Claire

Ou

Tomates Mozzarella, basilic, roquette & réduction de vinaigre balsamique

Nage de poissons (Bar & Saumon – accompagnée également de moules JUMBO)

Ou

Noisettes d'Agneau, sauce Curry & lait de coco, accompagnés de riz

Ou

Pavé de bœuf (200 Gr), frites, salade et sauce au choix

Duo de desserts surprise du Chef

Ou

Assiette de 3 fromages

Liste des allergènes

- Céréales contenant du gluten (avec le nom générique) et produits à base de céréales contenant du gluten
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Œufs et produits à base d'œufs
- Poissons et produits à base de poisson
- Arachides et produits à base d'arachides
- Soja et produits à base de soja
- Lait (y compris le lactose) et produits à base de lait
- Noix (avec le nom générique), c'est-à-dire : amandes, noisettes, noix de noyer, noix de cajou, noix de pecan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et produits à base de noix
- Céleri et produits à base de céleri
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Grains de sésame et produits à base de grains de sésame
- Mollusques et produits à base de mollusques
- Lupins et produits à base de lupins
- Dioxyde de sulfure et sulfites en concentrations supérieures à 70 mg/kg ou 10 mg/l

Toutefois dans tous nos plats, il y a une possibilité de retrouver des traces de ces allergènes.

Pour plus de renseignements vous pouvez vous adresser à notre personnel de salle qui se fera un plaisir de vous répondre.