

# Notre Carte

## Minestre / Soupes

		Entrée	Plat
<b>Minestrone al Genovese</b>	7-9		
Bouillon aux Légumes frais et Quenelle de Pesto		8,20 €	13,30 €
<b>Crema di Pomodoro</b>	1-7		
Crème de Tomates au Basilic frais, Croûtons		7,30 €	11,90 €
<b>Tortellini in Brodo</b>	1-3-7-9		
Bouillon aux Pâtes farcies à la Viande		7,90 €	13,20 €
<b>Bisque de Homard</b>	1-2-7		
Crème à base de Homard, Croûtons à l'Ail		9,70 €	15,20 €

## Antipasti / Entrées

<b>Bruschetta Mista</b>	1		
Tranches de Pain légèrement grillées, garnies de Concassé de Tomates et de Champignons, assaisonnées au Romarin		8,50 €	12,90 €
<b>Insalata Caprese Bufala</b>	3-7-12		
Salade de Tomates en Tranches servie avec de la Mozzarella di Bufala, complémentée par du vieux Vinaigre Balsamique et Huile d'Olive		12,30 €	17,90 €
<b>Vitello Tonnato</b>	3-4-6-10		
Fines Tranches de Rôti de Veau, Sauce au Thon et Câpres fraîches Servi avec Frites Maison en Plat		12,70 €	19,10 €
<b>Antipasto Misto</b>	3-7-10		
Assortiment de Légumes grillés du moment avec sa Charcuterie Italienne		12,50 €	18,50 €
<b>Cosce di Rana</b>	1-3-7-10		
Cuisses de Grenouilles poêlées à l'Ail et au Persil 6 pièces ou 12 pièces		10,90 €	21,20 €
<b>Lumache alla Francese</b>	7-12-14		
Escargots de Bourgogne parfumés à l'Ail, Persil et Anis 6 ou 12 pièces		9,60 €	18,60 €
<b>Carpaccio di Manzo</b>	1-3-7		
Fines Tranches de Bœuf cru, Roquette, Copeaux de Parmesan et Huile d'Olive Extra Vierge et servi avec Frites Maison en Plat		13,90 €	19,90 €
<b>Carpaccio di Salmone</b>	4		
Fines Tranches de Saumon frais, Huile d'Olive Extra Vierge, Aneth, Citron Servi avec Frites Maison en Plat		14,00 €	20,10 €

Les portions Entrée et les ½ portions sont uniquement servies suivies d'un Plat ou pour les Enfants.

## Insalata / Salades

Plat\*

<b>Salade Niçoise</b>	3-4-6-10	
Thon, Oignons, Œuf dur, Haricots verts, Anchois, Olives		16,30 €
<b>Salade au Thon</b>	3-4-6-10	
Tomates, Thon, Oignons, Olives, Œuf		15,40 €
<b>Salade au Poulet</b>	3-10	
Poulet et Champignons rissoles		16,20 €
<b>Salade aux 4 Fromages</b>	3-7-10	
Chèvre, Emmenthal, Gorgonzola, Parmesan		16,90 €
<b>Salade Paysanne</b>	1-3-10	
Lardons, Croûtons, Pommes de Terre, Oeuf sur plat		15,90 €
<b>Salade Adesso</b>	3-7-10	
Champignons, Jambon cuit, Fromage		15,60 €
<b>Salade Italienne</b>	3-7-10	
Jambon cru, Parmesan, Roquette, Champignons, Tomates séchées, Concombre, Mais		17,90 €
<b>Salade de Scampi</b>	3-7-10	
Salade mixte, Scampi, Tomates fraîches, Ail, Persil		19,50 €
<b>Salade Exotique</b>	3-7-10	
Poulet, Ananas, Curry, Crème		16,20 €
<b>Salade de Chèvre Chaud</b>	1-3-7-10	
Tranches de Chèvre chaud sur Toasts		16,30 €
<b>Salade au Saumon Fumé</b>	1-3-4-10	
Tranches de Saumon fumé sur Toasts		18,30 €

## Risotti / Risottos

Plat\*

*Nos Risottos sont faits à la minute, un délai d'attente de 20 minutes est possible.*

<b>Risotto de l'Italie</b>	7-9	
Aubergines, Concassé de Tomates, Origan		15,60 €
<b>Risotto Royal</b>	2-4-7-9	
Saumon Fumé, Scampi		19,80 €
<b>Risotto Milanese</b>	7-9	
Safran, Copeaux de Parmesan		15,90 €
<b>Risotto aux Fruits de Mer</b>	2-7-9-14	
Scampi, Gambas, Vongole, Poisson du Jour, Ail, Tomates fraîches		20,80 €
<b>Risotto au Poulet</b>	7-9	
Poulet et Champignons		17,00 €

(\* Les portions Entrée sont seulement servies suivies d'un Plat et facturées à 2/3 du tarif Plat.

<b>Risotto Végétarien</b>	7-9	
Légumes de Saison		15,90 €
<b>Risotto del Bosco</b>	7-9	
Risotto aux Champignons mixtes		16,90 €

## Pasta Gratinata / Gratins de Pâtes

<b>Tortellini du Chef</b>	1-3-7-9	
Petits Pois, Champignons, Jambon, Sauce Aurora		16,40 €
<b>Tris de Pâtes au Gratin</b>	1-3-7-9	
Lasagne, Cannelloni, Tortellini (Tout changement sera facturé en supplément)		17,60 €
<b>Tagliatelle del Momento</b>	1-3-7	
Tomates fraîches, Lardons, Petits Pois, Crème		16,90 €
<b>Fusilli Panna &amp; Prosciutto</b>	1-3-7	
Pâtes ondulées, Sauce Crème au Jambon, Parmesan et Gruyère		14,90 €
<b>Penne Frutti di Mare</b>	1-2-3-7	
Pâtes courtes, Sauce Coraline, Fruits de Mer, Parmesan et Gruyère		17,60 €
<b>Penne al Pesce</b>	1-2-3-4-7	
Pâtes courtes, Sauce au Safran, Lotte, Scampi, Parmesan et Gruyère		19,80 €
<b>Tortellini di Carne</b>	1-3-7-9	
Pâte farcie à la Viande, Champignons et Tomates, Parmesan et Gruyère		15,10 €
<b>Gnocchi alla Diavola</b>	1-7	
Pâtes à base de Pommes de Terre, Peperoncino, Tomates fraîches, Salami piquant, Crème, Parmesan et Gruyère		15,90 €
<b>Lasagne della Casa</b>	1-3-7-9	
Fines Tranches de Pâtes en Couche à la Sauce Tomates, Viande hachée, Béchamel		14,50 €
<b>Lasagne al Salmone</b>	1-2-3-4-7	
Fines Tranches de Pâtes en Couche, Mozzarella, Saumon, Courgettes, Sauce Homardine		17,50 €
<b>Pasticcio di Lasagne ai Funghi</b>	1-3-7	
Lasagne aux Champignons des Bois, Jambon cuit		17,50 €
<b>Lasagne Vegetarienne</b>	1-3-7	
Légumes de Saison, Crème, Sauce Napoli, Fromage		17,30 €
<b>Cannelloni Carne</b>	1-3-7-9	
Pâte enroulée avec une Farce de Viande hachée, Sauce Napolitaine		14,70 €
<b>Cannelloni Ricotta</b>	1-3-7	
Pâte enroulée avec une Farce de Fromage «Ricotta» et Epinards, Sauce Napolitaine aux Epinards et Tomates fraîches		14,90 €
<b>Cannelloni Bianci</b>	1-3-7	
Pâte enroulée avec une Farce de Viande hachée, Sauce à la Crème		15,00 €

## Pasta Farcita / Pâtes Farcies

<b>Tortellini Panna Prosciutto</b>	1-3-7-9	
Pâte farcie à la Viande, Sauce à la Crème, Jambon cuit		14,90 €
<b>Tortellini della Nonna</b>	1-3-7-9	
Pâte farcie à la Viande, Petits Pois, Lardons, Tomates, Huile d'Olive		15,30 €
<b>Ravioli alla Ricotta</b>	1-3-7	
Pâtes farcies au Fromage de Ricotta, Epinards, Sauce Crème aux Epinards et Tomates fraîches		16,50 €
<b>Ravioli al Salmone</b>	1-2-3-4-7	
Pâtes farcies au Saumon, Sauce Homardine		17,50 €
<b>Ravioli al Formaggio</b>	1-3-7	
Pâtes farcies au Fromage, Sauce Fromage		16,50 €
<b>Ravioli Burro e Salvia</b>	1-3-7	
Ravioli di Carne, Beurre, Saug et Jambon de Parme		16,40 €
<b>Ravioli alla Carne</b>	1-3-7-9	
Pâtes farcies à la Viande, Sauce Tomates et Crème		15,80 €
<b>Ravioli ai Porcini</b>	1-3-7	
Pâtes farcies aux Cèpes et Jambon Cru, Sauce Forestière		17,80 €
<b>Tris di Ravioli</b>	1-3-7-9	
Ravioli Carne, Formaggio et Ricotta (Tout changement sera facturé en supplément)		17,90 €

## Pasta fatta in Casa / Pâtes faites Maison

<b>Tagliatelle Boscaiola</b>	1-3	
Champignons, Tomates fraîches, Sauce Napoli, Persil		15,50 €
<b>Tagliatelle Saumon fumé</b>	1-3-4-7	
Crème, Saumon fumé, Ail, Basilic		17,50 €
<b>Tagliatelle Sorentina</b>	1-3-7	
Mozzarella di Bufala, Roquette, Tomates fraîches, Ail		15,90 €
<b>Tagliatelle aux Scampi</b>	1-2-3	
Scampi, Cognac, Tomates fraîches, Persil		19,70 €
<b>Tagliatelle Frutti di Mare</b>	1-2-3-14	
Fruits de Mer, Tomates fraîches, Scampi, Gambas, Ail		20,50 €
<b>Tagliatelle Mare e Monti</b>	1-3-14	
Crevettes, Champignons, Ail, Tomates fraîches, Persil		20,30 €
<b>Tagliatelle Crudaiola</b>	1-3-7	
Tagliatelle, Aubergines, Roquette, Tomates, Ail, Mozzarella di Bufala		16,90 €

<b>Spaghetti Primavera</b>	1-3-7	
Courgettes, Petits Pois, Tomates fraîches, Copeaux de Parmesan		<b>16,10 €</b>
<b>Spaghetti al Pesto</b>	1-3-7	
Pesto, Huile d'Olive		<b>14,40 €</b>
<b>Spaghetti Bolognese</b>	1-3-7-9	
Viande hachée, Légumes, Sauce Tomates		<b>13,60 €</b>
<b>Spaghetti Napolitana</b>	1-3	
Sauce Tomates		<b>12,70 €</b>
<b>Spaghetti A.O.P.</b>	1-3	
Ail, Huile d'Olive, Piment		<b>13,30 €</b>
<b>Spaghetti Carbonara</b>	1-3-7	
Lardons, Crème, Persil, Jaune d'oeuf		<b>13,80 €</b>
<b>Spaghetti Pepe e Scampi</b>	1-2-3-7	
Spaghetti, Scampis, Poivrons, Salami piquant, Huile d'Olive, Ail		<b>19,80 €</b>
<b>Penne alla Siciliana</b>	1-3	
Aubergines, Poivrons, Courgettes, Sauce Napolitaine, Basilic, Ail		<b>15,30 €</b>
<b>Penne Gorgonzola</b>	1-3-7	
Crème, Gorgonzola		<b>14,90 €</b>
<b>Penne all'Amatriciana</b>	1-3	
Sauce Napoli, Oignons, Lardons, Persil		<b>13,90 €</b>
<b>Penne all'Arrabbiata</b>	1-3	
Tomates fraîches, Sauce Napoli, Piments, Ail, Persil		<b>13,60 €</b>
<b>Penne all Mascarpone et Scampi</b>	1-2-3-7	
Mascarpone et Scampi, Ail, Persil		<b>19,80 €</b>
<b>Fusilli al Manzo</b>	1-3	
Pâtes ondulées, Emincé de Viande de Bœuf, Poivrons, Jus de Viande		<b>17,10 €</b>
<b>Tricolore di Pasta</b>	1-3-7-9	
Tri de Pâtes (Tortellini Panna e Prosciutto, Spaghetti al Pesto, Penne all'Amatriciana) (Tout changement sera facturé en supplément)		<b>17,80 €</b>
<b>Gnocchi al Pesto</b>	1-7	
Pâtes à base de Pommes de Terre, Sauce au Pesto et à l'Huile d'Olive		<b>15,40 €</b>
<b>Gnocchi Gorgonzola</b>	1-7	
Pâtes à base de Pommes de Terre, Sauce au Gorgonzola		<b>15,90 €</b>
<b>Gnocchi Bolognese</b>	1-7-9	
Pâtes à base de Pommes de Terre, Viande hachée et Sauce Tomates		<b>14,90 €</b>
<b>Gnocchi al Manzo e Pepe</b>	1-7	
Pâtes à base de Pommes de Terre, Viande de Bœuf et Sauce Crème au Poivre vert		<b>17,10 €</b>

## Pesce / Poissons

<b>Marmitta del Pescatore</b>	2-4-12	
Composition de Poissons du Jour et Fruits de Mer passée au Four ( $\pm$ 20 minutes)		<b>26,90 €</b>
<b>Saltata di Calamari</b>	4-12	
Poêlée de Calamars à la Sicilienne, Poivrons, Tomates fraîches, Olives noires, Sauce Napolitaine et Ail		<b>19,90 €</b>

## Carne / Viandes

<b>Cordon Bleu Classico</b>	1-3-7	
Viande de Veau farcie au Jambon et Fromage, Crème, Champignons		<b>21,50 €</b>
<b>Cordon Bleu Italiano</b>	1-3-7-12	
Viande de Veau panée, farcie à la Mozzarella, Jambon de Parme et Sauge, Jus de Viande		<b>22,10 €</b>
<b>Scaloppina alla Milanese</b>	1-3	
Escalope de Veau panée avec Pâtes, Sauce Tomates		<b>20,10 €</b>
<b>Scaloppina di Vitello</b>	1-3	
Escalope de Veau panée et ses Légumes du Jour		<b>19,90 €</b>
<b>Scaloppina alla Parmiggiana</b>	1-3-7	
Escalope de Volaille, Aubergines, Sauce Tomate, Parmesan et gratinée au four, servie avec Tagliatelle au Beurre et Légumes		<b>18,50 €</b>
<b>Saltimbocca alla Romana</b>	1-12	
Fine tranche de Veau au Jambon de Parme et Sauge, Sauce au Marsala		<b>21,90 €</b>

## Nos Spécialités de Grillades

### Pesce alla Griglia / Grillades de Poissons

<b>Salmone alla Griglia</b>	4	
Pavé de Saumon grillé, Sauce Vierge		<b>22,90 €</b>
<b>Scampi alla Griglia</b>	2	
Scampi grillés au Romarin, Sauce à l'Ail		<b>24,70 €</b>
<b>Gambas alla Griglia</b>	2	
Gambas entières grillées en Brochette, Sauce Diable		<b>25,20 €</b>
<b>Orata alla Griglia</b>	4	
Filet de Dorade grillée sauce Basilic		<b>25,90 €</b>
<b>Tonno alla Griglia</b>	1-4-7-12	
Tranche de Thon rouge grillé mi-cuit, Roquette, Sauce Vinaigre Balsamique		<b>26,20 €</b>
<b>Grigliata Mista di Pesce</b>	2-4	
Grillade mixte de Poissons selon arrivage, Gambas, Scampis		
Min. 2 personnes et uniquement en soirée	(Prix par pers.)	<b>30,90 €</b>

Tous nos Plats de Poissons sont servis avec des Légumes frais. Ils sont accompagnés **au choix** de Riz pilaf, Frites, Pomme de Terre en Robe des Champs, Tagliatelles ou Légumes frais.

### Carne alla Griglia / Grillades de Viandes

<b>Bistecca</b>		
Entrecôte du Terroir grillée		<b>23,90 €</b>
<b>Filetto di Manzo</b>		
Filet de Bœuf grillé		<b>27,40 €</b>
<b>Pollo alla griglia</b>		
Filet de Poulet grillé au Romarin		<b>19,70 €</b>
<b>Piccata</b>		
Fines Tranches de Veau grillées		<b>22,90 €</b>
<b>Tagliata di Manzo</b>	7	
Fines Tranches de Filet de Bœuf coupées, servies avec de la Roquette, Parmesan et Huile d'Olive		<b>27,90 €</b>
<b>Spiedino di Carne Mista</b>		
Brochette de Viandes (Bœuf, Veau, Poulet, Lard fumé)		<b>27,80 €</b>

Toutes nos Viandes sont servies avec des Légumes frais. Elles sont accompagnées **au choix** de Frites, Pomme de Terre en Robe des Champs, Riz pilaf, Tagliatelles ou Légumes frais ainsi que d'une Sauce **au choix**: Beurre Maître d'Hôtel (7), Mexicaine (1-12), Béarnaise (1-3-7-12), Forestière (1-12), Vin Rouge (1-12), Piquante, aux Trois Poivres (1-7-12).

**Supplément Frites 4,30 €**  
**Supplément Salade Mixte 4,50 €**  
**Supplément Salade Verte 3,80 €**

## Pizze / Pizzas

<b>Piadina</b>	1	
Huile Vierge, gros Sel, Ail et Origan		6,90 €
<b>Margharita</b>	1-7	
Tomates, Mozzarella, Basilic		9,90 €
<b>Prosciutto</b>	1-7	
Tomates, Mozzarella, Jambon cuit		11,40 €
<b>Funghi</b>	1-7	
Tomates, Mozzarella, Champignons, Origan		11,10 €
<b>Prosciutto &amp; Funghi</b>	1-7	
Tomates, Mozzarella, Champignons, Jambon cuit, Origan		12,30 €
<b>Capriciosa</b>	1-7	
Tomates, Mozzarella, Jambon cuit, Champignons, Artichauts, Olives, Câpres		14,60 €
<b>4 Fromages</b>	1-7	
Tomates, Mozzarella, Emmenthal, Gorgonzola, Parmesan		14,10 €
<b>Thon</b>	1-4-6-7	
Tomates, Mozzarella, Thon, Oignons		13,90 €
<b>Veneto</b>	1-7	
Tomates, Mozzarella, Salami piquant, Peperoni, Ail, Olives, Origan		14,20 €
<b>Diavola</b>	1-7	
Tomates, Mozzarella, Salami piquant		12,10 €
<b>4 Saisons</b>	1-7	
Tomates, Mozzarella, Jambon cuit, Champignons, Artichauts, Olives, Origan		14,40 €
<b>Adesso</b>	1-3-6-7	
Tomates, Mozzarella, Oignons, Thon, Salami piquant, Oeuf, Olives, Origan		15,70 €
<b>Chèvre Chaud</b>	1-7	
Tomates, Mozzarella, Chèvre, Roquette		13,80 €
<b>Scampi</b>	1-2-7	
Tomates, Mozzarella, Ail, Scampi		17,90 €
<b>César</b>	1-7	
Tomates, Mozzarella, Courgettes grillées, Aubergines grillées		14,40 €
<b>Fruits de Mer</b>	1-2-7-14	
Tomates, Mozzarella, Fruits de Mer, Ail		15,90 €
<b>Spéciale</b>	1-7	
Tomates, Mozzarella, Rucola, Parmesan, Jambon de Parme, Origan		16,90 €
<b>Exotique</b>	1-7	
Tomates, Mozzarella, Jambon cuit, Ananas, Origan		12,10 €



<b>Calzone</b>	1-7	
Tomates, Mozzarella, Champignons, Jambon, Artichauts		<b>14,60 €</b>
<b>Napoli</b>	1-4-7	
Tomates, Mozzarella, Anchois, Origan		<b>11,70 €</b>
<b>Qevani</b>	1-3-7	
Tomates, Mozzarella, Dinde rôtie, Œuf, Ail, Câpres, Ricotta		<b>16,50 €</b>
<b>Siciliana</b>	1-4-7	
Tomates, Mozzarella, Anchois, Câpres, Olives		<b>13,30 €</b>
<b>Salami Dolce</b>	1-7	
Tomates, Mozzarella, Salami doux, Origan		<b>11,80 €</b>
<b>Biancaneve</b>	1-7	
Piadina blanche, Jambon de Parme, Mozzarella		<b>15,90 €</b>
<b>Royale</b>	1-3-7	
Tomates, Mozzarella, Mortadelle, Œuf		<b>13,50 €</b>
<b>San Marco</b>	1-7	
Tomates, Mozzarella, Bresaola, Roquette		<b>15,50 €</b>
<b>Végétarienne</b>	1-7	
Tomates, Mozzarella, Légumes de Saison		<b>14,30 €</b>

### **Pizze D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) / Pizzas D.O.P.**

<b>Bufala</b>	1-7	
Tomates Cerises, Mozzarella di Bufala, Basilic, Rucola		<b>16,30 €</b>
<b>Lucia</b>	1-7	
Tomates, Mozzarella di Bufala, Tomates San Marzano, Basilic frais		<b>17,50 €</b>
<b>Dolce Vita</b>	1-7	
Tomates, Mozzarella di Bufala, Tomates San Marzano, Rucola, Aubergines et Courgettes grillées		<b>19,10 €</b>
<b>Leonardo da Vinci</b>	1-7	
Tomates, Mozzarella di Bufala, Tomates San Marzano, Rucola, Copeaux de Parmesan Reggiano		<b>19,20 €</b>
<b>Sofia Loren</b>	1-7	
Tomates, Mozzarella di Bufala, Tomates San Marzano, Bresaola, Huile d'Olive, Parmesan Reggiano		<b>20,20 €</b>
<b>Miss Italia</b>	1-7	
Tomates, Mozzarella di Bufala, Tomates San Marzano, Rucola, Jambon de Parme, Huile de Truffe, Copeaux de Parmesan Reggiano		<b>21,10 €</b>
<b>Roma</b>	1-7	
Tomates, Mozzarella di Bufala, Tomates San Marzano, Epinards frais		<b>18,90 €</b>

#### **LES SUPPLEMENTS**

*Tout supplément sur Pizza sera facturé*

## Dolci / Desserts

<b>Tarte Tatin aux Poires faite Maison</b>	1-7-8	<b>7,90 €</b>
<b>Tiramisu della Casa</b>	1-3-7	<b>7,80 €</b>
<b>Mousse au Chocolat blanc et noir</b>	3-7	<b>7,80 €</b>
<b>Sabayon</b> au Marsala ou Amaretto	3-12	<b>8,30 €</b>
<b>Crème brûlée à la Vanille</b>	3-7	<b>7,60 €</b>
<b>Panna Cotta aux Fruits rouges</b>	7	<b>7,60 €</b>
<b>Carpaccio d'Ananas</b> et Sorbet au Citron	7	<b>7,60 €</b>
<b>Moelleux tout Chocolat tiède</b> et Glace Vanille	1-3-7	<b>8,50 €</b>
<b>Salade de Fruits frais</b>		<b>7,90 €</b>
<b>Café Gourmand</b>	(allergènes à demander)	<b>8,90 €</b>
<b>Assiette de Fromages</b> sur son Bouquet de Salade	7	<b>10,00 €</b>
<b>Profiteroles</b> à la Glace Vanille, Chocolat chaud	1-7-8	<b>7,90 €</b>
<b>Coupe Amarena</b> 3 Boules Vanille, Cerises Amarena, Chantilly	7-8	<b>8,90 €</b>
<b>Dame Blanche</b> 3 Boules Vanille, Chocolat chaud, Chantilly	7-8	<b>8,90 €</b>
<b>Café Glacé</b> 2 Boules Café, 1 Boule Vanille, Café, Chantilly	7-8	<b>8,30 €</b>
<b>Colonel</b> 2 Boules Sorbet Citron et Vodka	7	<b>9,40 €</b>
<b>Coupe Ambiente</b> 1 Boule Vanille, 1 Boule Sorbet Framboise, Fruits de Saison, Chantilly	7-8	<b>8,60 €</b>
<b>Tartufo</b> Un Mélange de Sabayon et Glace Chocolat sous une Couche ultrafine de Cacao	1-3-6-7-8	<b>7,50 €</b>
<b>1 Boule de Glace</b> Parfum au choix	7	<b>3,00 €</b>
<b>1 Boule de Sorbet</b> Parfum au choix		<b>3,00 €</b>
<b>Supplément Chantilly</b>		<b>0,90 €</b>

## Légende et liste des allergènes


Il est important de **signaler à votre serveur vos intolérances respectivement allergies** et ce, malgré nos indications des allergènes sur notre carte-menu.

Notre chef de cuisine y attachera une attention particulière lors de la préparation de votre plat en adaptant éventuellement les accompagnements habituels.

	Allergène	OUI / NON		Allergène	OUI / NON
1	Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales		8	Fruits à coque, à savoir: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits	
2	Crustacés et produits à base de crustacés		9	Céleri et produits à base de céleri	
3	Œufs et produits à base d'œufs		10	Moutarde et produits à base de moutarde	
4	Poissons et produits à base de poissons		11	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	
5	Arachides et produits à base d'arachides		12	Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO <sub>2</sub> total	
6	Soja et produits à base de soja		13	Lupin et produits à base de lupin	
7	Lait et produits à base de lait		14	Mollusques et produits à base de mollusques	

DAJ · MASYS TÜVRheinland  
Precisely Right

Février 2014

Page 55  Luxcontrol

### **Veillez noter également que:**

- nous utilisons uniquement du Bouillon sans Gluten pour toutes nos préparations
- vous pouvez indiquer à nos serveurs vos contraintes, le chef se fera un plaisir pour vous satisfaire
- si vous ajoutez notre Parmesan par exemple sur le plat qui vous a été servi, votre plat contiendra par conséquent un produit à base de lait. (Numéro 7 de la liste des allergènes ci-dessus)