

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos entrées

Gravelax

Salade Cesar

Oeuf Meurette

Ravioles du dauphiné

Foie gras

4
1, 3, 4, 7
1, 3
1, 3, 7, 8
1, 7

Nos plats

Canard

Piece de boeuf

Suprême de volaille

Poisson du moment

Filets de poulet

Fish & Chips

Carotte

1, 3
7
1, 3, 7, 9
1, 2, 4, 7
1, 3, 6, 7, 9, 10
1, 3, 4, 6, 7, 14
7

Nos Desserts

Assortiment de fromages

Tatin du moment

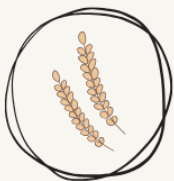
Oeuf à la neige

Moelleux au chocolat

Banana Split

Entremet Passion

7
1, 3, 7
3, 7
1, 3, 7
7
1, 3, 7



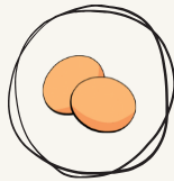
1

Céréales



2

Crustacés



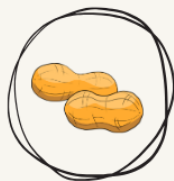
3

Oeufs



4

Poissons



5

Arachides



6

Soja



7

Lait



8

Fruits à Coques



9

Céleri



10

Moutarde



11

Sésame



12

Sulfites



13

Lupins



14

Mollusques



TRAÇABILITÉ DES VIANDES

Viande de bœuf

Naissance (origine / pays)	France
Elevage (pays)	France
Abattage (pays)	France

Viande de volailles



Naissance (origine / pays)	France
Elevage (pays)	France
Abattage (pays)	France

Décret no 2022-65 du 26 janvier 2022 modifiant le décret no 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.

Edité le 18 mars 2024, pour le restaurant Chantecler, Hôtel Mercure Bourg-en-Bresse.

