

Liste des allergènes Obligatoire



	Gluten	Oeuf	Moutarde	Poisson	Sésame	Sulfites	Soja	Mollusques	Celéri	Fruits à coques	Lupin	Crustacés	Lait	Arachides
Pita de concombre citron menthe fraîche et fromage blanc	*													*
Moong Dhal, salade de lentilles rouges et vertes			*											
Kulcha (nan farci aux légumes)														
Brochetti de poulet tandoori et agneau aux épices Parsi et bœuf au saté			*							*				*
Chapatis (chausson Indien farci de lentilles et épinards)	*		*											
Doshas (crêpes de riz Indienne)			*											
Brochetti gambas patia en pierrade												*		*
Koulfis Fraise Pistache Dessert des Nababs aux pétales de roses	*	*								*			*	*
Verrine de Lassi vert (dessert de Yaourt crémeux aux pistaches)		*								*			*	*
Verrine de Lassi manque (dessert de Yaourt crémeux à la manque)		*								*			*	*
Kheer (riz au lait)		*											*	
Achard de manque			*						*					
Gaspacho tahitien citron et gingembre									*					
Wrap's de légumes (crudités, salade, guacamole)	*			*	*			*	*	*		*		
Rougail (saucisses, poissons ou crevettes)				*				*				*		
Accras de Morue	*	*		*										
Colombo de porc ou poulet														*
Boudin créole en pierrade et ananas macéré au coco et au rhum						*				*				*
Wok carri crevette					*		*	*	*			*		
Aileron de poulet au paprika citron vert										*				*
Sushi aux poissons		*		*	*		*	*				*		
Maki saumon ou crevettes et concombre		*		*	*		*	*				*		*
Sashimi de légumes et poissons fumé				*	*		*	*						
Poisson mariné au poivre et à la badiane				*				*		*		*		
Rouleaux de printemps (végétarien, viandes ou poissons)				*	*		*	*		*		*		*
Mini nems Samossa de Légumes	*			*	*		*	*		*		*		*
Mini soupe thaï « phô »				*	*		*	*	*	*		*		*
Porc au caramel et nouille sauté	*			*	*		*	*	*	*		*		*
Ravioli chinois	*	*		*	*		*	*	*	*		*		*
Yakitori de canard					*		*			*				*
Roulé de bœuf aux légumes					*		*			*				*
Foie gras végétal							*			*				*
Dip de betteraves à la Turque ou houmous										*				*
Zacusca (confit de légumes en ratatouille, Roumain)		*	*							*				*
Salata de Vinete (caviar d'aubergine)										*				
Salade méchouia										*				*
Poisson fumé sur purée de patate douce				*				*				*		*
Poulet Yassa			*							*				*

Mafé de poulet bœuf ou légumes			*						*			*
Kefta de bœuf	*		*						*			*
Cigares de chèvres	*	*							*			*
Kebab de poulet aux épices	*	*	*		*			*	*			*
Toasts marine et chutney d'oignons	*		*	*	*			*	*		*	*
Craquelin aux rillettes de poissons Bruchette de maquereaux ou sardines	*		*	*	*			*	*		*	*
Rosette en épingle			*						*			*
Palet de blé noir au jambon, fromage, andouille									*		*	*
Brochette de lard rôti au miel									*			*
St Jacques au kari goss et raisin frais				*				*	*		*	*
Cassolette de Pétoncle petit légumes	*			*				*	*		*	*
Feuilleté andouille, pommes, oignons	*	*	*						*			*
Réduction de crêpes au caramel de beurre salé	*	*							*		*	*
Assortiment de tapas caviar d'aubergine, tomatade et crème d'artichaut			*		*				*			*
									*			
Burritos aux poulets	*		*	*	*			*	*	*	*	*
Guacamole et tortillas	*		*	*	*				*		*	*
Enchiladas poulet épicé	*		*	*				*	*	*	*	*
Fajitas au bœuf et poivrons	*		*						*		*	*
Tortillas bœufs et poivrons	*		*						*		*	*
Chili con carne			*						*			*
Tacos frits			*						*			*
Médaille de foie gras ou atelier toasts foie gras	*				*				*			*
Brochette Caprésé à la féta et menthe fraîche									*			*
Queue d'écrevisse sur lit d'avocat citronné	*	*	*	*	*			*	*	*	*	*
Tartare de saumon à l'aneth				*				*		*		*
Mini burger Américain	*	*	*						*			*
Médaille de foie gras biscuit parmesan, jambon fumé ou Suprême de poulet	*				*				*			*
Emincés d'encornet au tandoori ou Crevettes aux épices parsis	*				*				*			*
noix, amandes, pistaches, des de fromage, petit pois, agrumes			*	*	*			*	*	*		*
Marmite (Poissons cuisinés et petits légumes ou Rougail de saucisses)			*	*	*			*	*	*		*
Mikado d'agneau et magret de canard									*			*
Trilogie du chef:(Suprême de lapin, filet mignon au miel, bœuf au saté)	*		*	*				*		*		*
Soufflade de pintade farce champignons		*							*			*
Pavé de lotte au lard				*				*		*		*
Panier des îles mahoraises:(Saumon, lotte, St-Jacques, gambas, marinade)			*	*	*			*		*		*
Tombées des bois , Tian de légumes aubergine courgette								*				
Accompagnées de tomates farcies et/ou poires aux thym	*				*			*				*
Polenta au parmesan ou Pomme de terre ou riz en lamelles de courgettes								*			*	
Sauce vanille et curry ou poivre et thym ou beurre d'agrumes	*		*	*	*				*		*	*
Macarons curry noisette aux chèvres cendrées ou classique	*	*							*		*	
Tartine de chèvre chaud Blinis mousseline de fromage	*								*		*	
L'exotique mousse passion, fruit exotique	*	*			*				*		*	*
cappuccino mousse cacao et café corsé caramel au beurre salé	*	*			*				*		*	*
Trois chocolats	*	*				*			*		*	*

Banoffe	*	*				*				*			*	*
Tiramisu, parfums aux choix coco, fraise, cacao, caramel	*	*				*				*			*	*
Pommes cuisinées caramel beurre salé	*	*				*				*			*	*
Koulfis Fraise Pistache Dessert des Nababs aux pétales de roses	*	*				*				*			*	
Kouign amann	*	*								*				
Moqueca de poisson (poisson cuisinier à la tomate lait de coco)				*		*				*		*		*
Bœuf à la coriande façon kefta		*			*	*			*					*
Riz mélangé et Shop suey de légumes				*	*	*	*		*					*
Brunch classique Viennoiseries, brioche et pain	*	*			*	*				*			*	*
1 Galette Forestière					*				*	*				
1 Galette Grand Large				*				*		*		*	*	
1 Galette complète		*								*				
Crêpes dessert à discrétion	*	*											*	
Marrakech Express	*	*	*		*	*			*	*				*
Le Bonheur est dans le pré			*		*	*			*	*				*
Compagnie Créole	*		*		*	*			*	*				*
Jambalaya	*		*	*	*	*		*	*	*		*		*
Arvor			*	*		*		*	*	*		*	*	*
Tombouctou	*		*		*				*	*		*		*
Saveurs d'Orient	*		*	*	*	*	*		*	*		*		*
Fonte savoyarde	*	*	*		*				*				*	
Ronde mexicaine	*	*	*		*	*			*	*				*
Fondue du Monde	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*

x