

Informations importantes

Les informations disponibles dans cette synthèse ont été mises à jour à la date indiquée ci-dessous.

Elles concernent les produits permanents disponibles dans les restaurants, issus de fournisseurs référencés.

Ces informations concernent les 14 principaux ingrédients allergènes recensés par le règlement (UE) n°1169/2011 : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait (et produits à base de lait, y compris lactose), fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland), céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre (en termes de SO2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués), lupin, mollusques, et tous leurs produits dérivés.

Ces informations ont été établies à partir des données communiquées par nos fournisseurs sur la composition de leurs produits résultants des ingrédients volontairement incorporés.

Cependant, pour chaque produit identifié dans ce tableau, outre la présence signalée d'un ingrédient allergène, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'autres ingrédients allergènes qui serait intervenue lors de la fabrication de ces produits alimentaires chez nos fournisseurs ou lors de leur utilisation en restaurant.

	GLUTEN	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUES	CÉLÉRI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
	À PARTAGER													
Planche des copains														
Panier de grignotage fromager														
Panier de grignotage classique														
Wings de poulet BBQ														
LES ENTRÉES														
Burrata et tomates														
Tartine de chèvre														
Bloc de foie gras de Canard														
Petite salade veggie														
Œuf poché à la provençale														
Terrine de campagne														
LES SALADES														
Salade Caesar														
Salade Steakhouse														
Salade Plaisir veggie														
COUP DE SOLEIL														
Cocotte du soleil														
LES BURGERS														
Burger l'Original														
Burger l'Original veggie														
Burger Chicken														
Burger Chicken veggie														
Steakhouse Burger														
Steakhouse Burger veggie														
Cheeseburger														
Cheeseburger veggie														
Burger Chèvre														
Burger Chèvre veggie														
Version XL : galette pomme de terre														
Supplément - bacon														
LES POISSONS														
Fish & Chips, sauce tartare														
Filet de Bar, sauce chimichurri														
Pavé de Saumon, légumes, sauce provençale														
POULET, RIBS & CO														
Demi poulet rôti														
Brochette de poulet XL														
Ribs BBQ														
Andouillette AAAAA, sauce moutarde														
Magret de canard														

Cette information ne tient pas compte des éventuelles contaminations croisées survenues chez nos fournisseurs et lors de l'élaboration des recettes dans notre restaurant.



	GLUTEN	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUES	CÉLÉRI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
BŒUF AUTREMENT														
Fondue steakhouse à la française														
LES INCONTOURNABLES														
Bavette d'Aloyau, sauce échalote														
Faux-Filet														
Steak au poivre														
Steak à cheval Classique, Version XL														
LES BELLES PIÈCES														
Entrecôte														
Entrecôte XL														
Filet de boeuf Chateaubriand														
Côte de bœuf individuelle														
Onglet Irlandais														
L'EMBLÉMATIQUE														
T-bone														
LE CRU : TARTARES & CARPACCIOS														
Tartare aux couteaux Charolais classique														
Carpaccio de Boeuf & Parmesan														
Carpaccio de Boeuf & Burrata														
LES HACHES GOURMANDS														
Haché l'Original														
Haché Chèvre														
LES GARNITURES														
Frites														
Pomme de terre au four														
Légumes à la provençale														
Gratin dauphinois														
Haricots verts														
Riz Chorizo														
Salade mélangée														
LES SAUCES														
Sauce Hippo														
Sauce béarnaise														
Sauce au poivre														
Sauce roquefort														
Sauce chimichurri														
Sauce échalotes														
Sauce BBQ														
Ketchup														
Moutarde														
Sauce Worcester														

Cette information ne tient pas compte des éventuelles contaminations croisées survenues chez nos fournisseurs et lors de l'élaboration des recettes dans notre restaurant.

Informations importantes


Les informations disponibles dans cette synthèse ont été mises à jour à la date indiquée ci-dessous.

Elles concernent les produits permanents disponibles dans les restaurants, issus de fournisseurs référencés.

Ces informations concernent les 14 principaux ingrédients allergènes recensés par le règlement (UE) n°1169/2011 : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait (et produits à base de lait, y compris lactose), fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland), céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre (en termes de SO2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués), lupin, mollusques, et tous leurs produits dérivés.

Ces informations ont été établies à partir des données communiquées par nos fournisseurs sur la composition de leurs produits résultants des ingrédients volontairement incorporés.

Cependant, pour chaque produit identifié dans ce tableau, outre la présence signalée d'un ingrédient allergène, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'autres ingrédients allergènes qui serait intervenue lors de la fabrication de ces produits alimentaires chez nos fournisseurs ou lors de leur utilisation en restaurant.

	GLUTEN	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUES	CÉLÉRI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
	LES VINS ROUGES													
Beaujolais Village AOP - Vin des Hippopotes - Domaine des Nuges														
Brouilly AOP - G. Duboeuf														
Bourgogne Côte Chalonnaise AOP Pinot Noir - Millebuis														
Côtes-du-Rhône AOP "Esprit" - Maison Brotte														
Lussac Saint-Emilion AOP - Château Haut-Ségur														
Argentine Malbec Punta de Flechas - Domaine Edmond de Rothschild														
Chinon AOP "Les Boisselières" - Couly-Dutheil														
Pic-Saint-Loup AOP Héritage "An 1189" - Gérard Bertrand														
Haut-Médoc AOP "Les granges" - Domaine Edmond de Rothschild														
LES VINS BLANCS														
IGP Cité de Carcassonne "Lys de Castellum" - Gérard Bertrand														
Bordeaux AOP - Château Gantonnet														
Saumur AOP Le Vin des Hippopotes - Chenin Blanc														
Côtes-du-Rhône AOP "Esprit" - Maison Brotte														
Bourgogne Côte Chalonnaise AOP - Millebuis														
LES VINS ROSÉS														
IGP Méditerranée Le Vin des Hippopotes - Peyrassol														
IGP Pays d'OC "Gris Blanc" - Gérard Bertrand														
Côtes de Provence - Les Templiers - Peyrassol														
LES VINS CARAFES														
IGP Pays d'OC - Cabernet Sauvignon														
IGP Pays d'OC - Chardonnay														
IGP du Gard - Grenache et Syrah														
LES COCKTAILS CLASSIQUES														
Sangria Blanche maison														
Mojito Original														
Mojito aux framboises														
Mojito aux fruits de la passion														
St-Germain Spritz														
Apérol Spritz														
Pina Colada														
Sex on The Beach														
LES COCKTAILS COUP DE CŒUR														
Red Fizz														
La vie en rose														
LES COCKTAILS SANS ALCOL														
Thé glacé Hippo														
Red Detox														
Virgin Paradis														
Framboise des îles														
Virgin Mojito original														
Virgin Mojito aux framboises														
Virgin Mojito aux fruits de la passion														
Cette information ne tient pas compte des éventuelles contaminations croisées survenues chez nos fournisseurs et lors de l'élaboration des recettes dans notre restaurant														

