TABLEAU DE PRÉSENCE DES ALLERGÈNES BAR > À PARTAGER

LOUIS
RESTAURANT

PRODUITS	**Gluten** : Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut	**Œufs**	**Lait**	**Arachides**	**Fruits à coques** (1)	**Soja**	**Sésame**	**Lupin**	**Sulfites** (>10mg/kg ou 10mk/L)	**Moutarde**	**Céleri**	**Mollusques**	**Crustacés**	**Poissons**
HOUMOUS DE POIS CHICHE	X			X	X		X							
POULPE FRIT “INFARINATO”	X	X												
PASTILLA DE GAMBAS	X												X	
BURGER DE BŒUF LORRAIN	X		X	X						X				
PAIN SUÉDOIS AU SAUMON FUMÉ	X		X											X
FALAFEL ET TAHINA				X			X				X			
BROCHETTES DE VOLAILLE YAKITORI	X			X		X	X							
MAKI DE SAUMON BÖMLO			X			X	X							X
CROQUE ITALIEN	X		X								X			
JAMBON VARANEGRA														
NUGGETS DE VOLAILLE	X	X	X	X	X									
NUGGETS DE CABILLAUD	X	X	X	X						X				X
TEMPURA DE LÉGUMES	X	X	X	X						X				
MINI KEBAB	X		X				X				X			

EN RAISON DE CONTAMINATIONS CROISEES POTENTIELLES LORS DE NOS PREPARATIONS, NOUS NE POUVONS GARANTIR L'ABSENCE DE CHAQUE ALLERGENE DANS NOS PRODUITS.

(1) Fruits à coque, à savoir : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, pistaches, noix de macadamia ou du queensland.

Source : Règlement UE n° 1169/2011 du JO du 25 octobre 2011, Annexe II

TABLEAU DE PRÉSENCE DES ALLERGÈNES RESTAURANT > À PARTAGER / ENTRÉES

LOUIS
RESTAURANT

PRODUITS	**Gluten** : Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut	**Œufs**	**Lait**	**Arachides**	**Fruits à coques** (1)	**Soja**	**Sésame**	**Lupin**	**Sulfites** (>10mg/kg ou 10mk/L)	**Moutarde**	**Céleri**	**Mollusques**	**Crustacés**	**Poissons**
HOUMOUS DE POIS CHICHE	X			X	X		X							
FALAFEL ET TAHINA							X				X			
PASTILLA DE GAMBAS	X												X	
MAKI DE ST JACQUES			X				X					X		
JAMBON VARANEGRA														
MARBRÉ DE FOIE GRAS DE CANARD	X		X						X					
CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES	X			X								X		
CEVICHE DE GROSSE GAMBAS TIGRE			X		X								X	
SAUMON BOMLÖ “FAÇON GRAVLAX”				X	X									X

EN RAISON DE CONTAMINATIONS CROISEES POTENTIELLES LORS DE NOS PREPARATIONS, NOUS NE POUVONS GARANTIR L'ABSENCE DE CHAQUE ALLERGENE DANS NOS PRODUITS.

(1) Fruits à coque, à savoir : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, pistaches, noix de macadamia ou du queensland.

Source : Règlement UE n° 1169/2011 du JO du 25 octobre 2011, Annexe II

TABLEAU DE PRÉSENCE DES ALLERGÈNES RESTAURANT > POISSONS / VIANDES / CLASSIQUES / VÉGÉ

LOUIS
RESTAURANT

PRODUITS	**Gluten** : Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut	**Œufs**	**Lait**	**Arachides**	**Fruits à coques** (1)	**Soja**	**Sésame**	**Lupin**	**Sulfites** (>10mg/kg ou 10mk/L)	**Moutarde**	**Céleri**	**Mollusques**	**Crustacés**	**Poissons**
BAR RÔTI FAÇON MEUNIÈRE	X		X								X			X
FLÉTAN BLANC AU BEURRE MOUSSEUX	X		X		X				X					X
POULPE GRILLÉ AU PIMENT DOUX					X						X	X		
NOIX DE SAINT-JACQUES	X		X	X							X	X		
TOURNEDOS DE SAUMON BOMLÖ			X									X		X
CÔTE DE VEAU	X		X						X					
ENTRECÔTE DE BŒUF LORRAIN		X	X	X					X					
RIS DE VEAU CŒUR FAÇON MEUNIÈRE	X		X		X						X			
FILET DE BŒUF WELLINGTON	X		X						X		X			
TARTARE DE BOEUF ANGUS		X		X					X	X				
BURGER DE LOUIS	X		X	X						X				
RISOTTO CRÉMEUX AUX GIROLLES			X		X				X					
FETTUCCELLE AUX MORILLES	X	X	X						X					

EN RAISON DE CONTAMINATIONS CROISEES POTENTIELLES LORS DE NOS PREPARATIONS, NOUS NE POUVONS GARANTIR L'ABSENCE DE CHAQUE ALLERGENE DANS NOS PRODUITS.

(1) Fruits à coque, à savoir : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, pistaches, noix de macadamia ou du queensland.

Source : Règlement UE n° 1169/2011 du JO du 25 octobre 2011, Annexe II

TABLEAU DE PRÉSENCE DES ALLERGÈNES RESTAURANT > DESSERTS

LOUIS
RESTAURANT

PRODUITS	**Gluten** : Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut	**Œufs**	**Lait**	**Arachides**	**Fruits à coques** (1)	**Soja**	**Sésame**	**Lupin**	**Sulfites** (>10mg/kg ou 10mk/L)	**Moutarde**	**Céleri**	**Mollusques**	**Crustacés**	**Poissons**
MILLEFEUILLE AUX GRAINS DE VANILLE	X	X	X		X									
PROFITEROLES	X	X	X											
MANGUE 3D														
CHOCOLATHERAPIE MANGUE PASSION	X	X	X		X									
PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES		X	X		X									
SORBET/GLACE	X	X	X											
CAFÉ GOURMAND	X	X	X		X									

EN RAISON DE CONTAMINATIONS CROISEES POTENTIELLES LORS DE NOS PREPARATIONS, NOUS NE POUVONS GARANTIR L'ABSENCE DE CHAQUE ALLERGENE DANS NOS PRODUITS.

(1) Fruits à coque, à savoir : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, pistaches, noix de macadamia ou du queensland.

Source : Règlement UE n° 1169/2011 du JO du 25 octobre 2011, Annexe II

TABLEAU DE PRÉSENCE DES ALLERGÈNES BAR > LUNCH

LOUIS
RESTAURANT

PRODUITS	**Gluten** : Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut	**Œufs**	**Lait**	**Arachides**	**Fruits à coques** (1)	**Soja**	**Sésame**	**Lupin**	**Sulfites** (>10mg/kg ou 10mk/L)	**Moutarde**	**Céleri**	**Mollusques**	**Crustacés**	**Poissons**
SALADE CÉSAR	X	X	X	X	X									X
BURGER DE LOUIS	X			X						X				
CROQUE-MONSIEUR AU FER	X		X											
GALETTE DE POMME DE TERRE	X	X												X
FISH AND CHIPS DE CABILLAUD	X	X	X	X						X				X
CARPACCIO DE BŒUF			X	X	X						X			
SALADE DE HARICOTS VERTS SAUMON					X									X
PARMENTIER DE CANARD CONFIT	X		X		X									
CLUB SANDWICH DE VOLAILLE	X	X												

EN RAISON DE CONTAMINATIONS CROISEES POTENTIELLES LORS DE NOS PREPARATIONS, NOUS NE POUVONS GARANTIR L'ABSENCE DE CHAQUE ALLERGENE DANS NOS PRODUITS.

(1) Fruits à coque, à savoir : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, pistaches, noix de macadamia ou du queensland.

Source : Règlement UE n° 1169/2011 du JO du 25 octobre 2011, Annexe II

TABLEAU DE PRÉSENCE DES ALLERGÈNES BAR > LUNCH > DESSERTS

LOUIS
RESTAURANT

PRODUITS	**Gluten** : Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut	**Œufs**	**Lait**	**Arachides**	**Fruits à coques** (1)	**Soja**	**Sésame**	**Lupin**	**Sulfites** (>10mg/kg ou 10mk/L)	**Moutarde**	**Céleri**	**Mollusques**	**Crustacés**	**Poissons**
CHOCOLATHÉRAPIE	X	X	X		X									
TARTE AMANDINE CITRON MERINGUÉE	X	X	X		X									
PARIS BREST	X	X	X		X									
FLAN PÂTISSIER VANILLE	X	X	X		X									
CHEESECAKE POMME TATIN	X	X	X		X									

EN RAISON DE CONTAMINATIONS CROISEES POTENTIELLES LORS DE NOS PREPARATIONS, NOUS NE POUVONS GARANTIR L'ABSENCE DE CHAQUE ALLERGENE DANS NOS PRODUITS.

(1) Fruits à coque, à savoir : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, pistaches, noix de macadamia ou du queensland.

Source : Règlement UE n° 1169/2011 du JO du 25 octobre 2011, Annexe II