

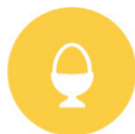
SUBSTANCES OU PRODUITS QUI PROVOQUENT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES



1. Céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leurs variétés et de produits dérivés.



2. Coquillages crustacés, produits à base de crustacés, mollusques et produits à base de mollusques.



3. Œufs et les produits dérivés de l'œuf.



4. Poissons et produits à base de poisson.



5. Les cacahuètes et les produits à base de cacahuète. Il peut contenir d'autres noix à savoir amandes (*Amygdalus communis* L), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), la noix de cajou (*Anacardium occidentale*), de noix de pécan (*Carya illinoensis* K Koch (Wangenh)), écrous Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistache (*Pistacia vera*), les noix de Macadamia Australie ou de noix (*Macadamia ternifolia*) et dérivés sauf les utilisés pour la fabrication de distillation alcooliques y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.



6. Soja et produits à base de soja.



7. Lait et produits laitiers.



8. Céleri et produits dérivés du céleri.



9. Moutarde et produits dérivés.



10. Grain de sésame et produits à base de graine de sésame.



11. Sulfites.

Les allergènes indiqués en rouge sur la carte peuvent être retirés des plats.