

LE RAYON VERT

CRÊPERIE RESTAURANT & BAR AU JARDIN

— La Torche —



Cliquez ci-dessous pour naviguer sur notre carte ou commencez à scroller plus bas !

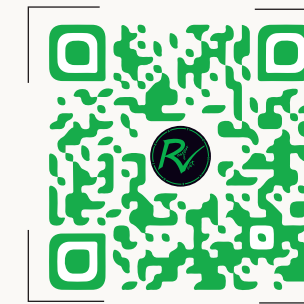




LE RAYON VERT

CRÊPERIE RESTAURANT & BAR AU JARDIN

— La Torche —



JE SCANNE POUR
CONSULTER LE MENU
ET LES ALLERGÈNES
DEPUIS MON SMARTPHONE

AUSSI DISPONIBLE SUR <https://bit.ly/menu-rv>

SALADES

Verte	3,50
Tomates	8,00
Mixte (verte, concombre, tomate)	10,00
Pommes de terre (verte, pommes de terre, tomate, œuf)	11,00
Arc-en-ciel (verte, riz, maïs, tomate, poivron, œuf)	11,00
La Torche (verte, jambon, maïs, tomate, œuf, concombre, asperges)	12,00
Harengs (verte, pommes de terre, harengs, tomate, échalotes)	12,00
Rayon Vert (verte, avocat, riz, maïs, tomate, langoustines, moules)	15,50
St-Jacques à l'avocat (verte, tomate, avocat, St-Jacques poêlées)	15,50
Tonique (verte, riz, thon, tomate, œuf)	12,00
Campagnarde (verte, lardons, pommes de terre, oignons, fromage, tomate, œuf)	12,00

POISSONS & FRUITS DE MER

Assiette de poissons fumés	16,50
Assiette du pêcheur (huîtres, 1/2 crabe, langoustines, palourdes, bigorneaux)	25,00
Plateau de fruits de mer (pour 2 personnes)	95,00
Langoustines mayonnaise	20,00
Crabe mayonnaise	20,00
Huîtres (N°3) x6 / 10,00 x9 / 15,00 x12 / 19,00	
Soupe de poissons	12,50
Coquille St-Jacques à la Bretonne (préparation maison)	17,00
Coquille St-Jacques à la Bretonne Frites (préparation maison)	19,50
Moules marinières	12,50
Moules marinières Frites Petite / 13,50	15,50
Moules soleil d'or (crème et safran)	14,00
Moules soleil d'or Frites	17,00
Sardines grillées (6 sardines, salade verte et tomates)	13,80
Calamars à l'armoricaine	15,50
Brochette de St-Jacques	24,90
Steak de thon Frites	14,00
Thon à la provençale	15,50

VIANDES

Faux filet grillé (origine Bretonne)	23,00
Faux filet grillé + sauce au choix (poivre / marchand de vin / roquefort)	24,80
Côtes d'agneau grillées (origine Bretonne)	23,00
Émincé de volaille à l'estragon	13,90
Poulet Frites	11,00
Steak haché Frites	11,00
Merguez Frites	10,50
Saucisse bretonne Frites	10,50
Jambon Frites	10,00
Assiette de frites	3,50

CRÊPES DE BLÉ NOIR



Beurre	3,00
Jambon	6,00
Œuf	6,00
Champignons	6,40
Fromage	6,00
Fromage Œuf	7,00
Fromage Oeuf Champignons	8,40
Jambon Œuf	7,00
Jambon Fromage	7,00
Jambon Fromage Champignons	8,40
Complète (jambon, œuf, fromage)	8,00
Complète Salade	8,80
Complète Oignons	8,80
Super (jambon, œuf, fromage, champignons)	8,80
Super Oignons	9,30
Saucisse	6,50
Saucisse Fromage	7,50
Merguez Fromage	7,50
Andouille	6,50
Andouille Fromage	7,50
Complète Andouille	8,50

SPÉCIALITÉS DE BLÉ NOIR

Saint-Jacques (préparation maison de coquille St-Jacques)	10,90
Nordique (saumon fumé, crème fraîche)	10,90
Paysanne (lardons, champignons, salade, noix)	8,90
Champêtre (tomate, œuf, champignons, oignons, jambon)	9,50
Exotique (jambon, ananas)	7,30
Rio (jambon, ananas, miel)	7,80
Complète Merguez (tomate, oignons, champignons, merguez)	8,50
Forestière (lardons, champignons, oignons)	8,40
Armor (calamars à l'armoricaine)	10,90

KUIGNS, SPÉCIALITÉS DU PAYS BIGOUDEN

Beurre	3,60
Beurre sucre	4,20
Chocolat	5,20
Chocolat Chantilly	6,40
Confiture (fraise)	5,20
Crème de marron	5,20
Crème de marron Chantilly	6,40
Miel	5,20
Caramel au beurre salé	5,80
Chocolat blanc	5,50
Bounty (noix de coco, chocolat blanc)	6,10

CRÊPES DE FROMENT

Beurre	3,00
Beurre Sucre	3,60
Confiture de fraise	4,60
Chocolat	4,60
Chocolat Chantilly	5,80
Crème de marron	4,60
Crème de marron Chantilly	5,80
Miel	4,60
Miel Amandes	5,20
Citron (citron pressé+sucre)	4,60
Caramel au beurre salé	5,20
Myrtille (confiture)	4,90
Myrtille Chantilly	6,10
Banane	5,20
Pomme	5,20
Amandes Chocolat	5,20
Noix de coco Chocolat	5,20
Banane Chocolat	5,90
Banane Citron (citron pressé+sucre)	5,90
Pomme Caramel	6,10
Pomme Caramel Chantilly	7,30
Ananas Citron (citron pressé+sucre)	5,20
Fraises Chantilly (fruit)	7,90
Chocolat Blanc	4,90
Bounty (noix de coco, chocolat blanc)	5,50
Banane Chocolat Chantilly	7,00
Congolaise (banane, chocolat, noix de coco, chantilly)	7,50
Flambée (Grand-Marnier ou calva ou rhum ou lambig)	8,00
Banane flambée rhum	9,00
Pomme flambée calva	9,00

+ Chantilly 1,80

CRÊPES GLACÉES

Melba (glace vanille, pêche, coulis de fraise, chantilly)	7,50
Belle Hélène (glace vanille, poire, sauce chocolat, chantilly)	7,50
Pippermint (glace menthe, sauce chocolat, amandes, chantilly)	7,50
Banana (glace vanille, banane, sauce chocolat, chantilly)	8,00
Coconuts (glace noix de coco, banane, coco râpé, sauce chocolat, chantilly)	8,50
Café café (glace café, sauce café, chantilly)	7,30
Antillaise (glace créole, banane poêlée, raisins macérés, flambée rhum)	11,00
Plougastel (glace fraise, coulis de fraise, fraises, chantilly)	8,90
Samourai (glace chocolat blanc, coulis de fraise, chantilly)	7,30
Dame Blanche (glace vanille, sauce chocolat, chantilly)	7,30
Bigoudène (glace caramel, sauce caramel, pomme, amandes, chantilly)	8,50

COUPES GLACÉES

Coupe Dame Blanche (glace vanille, sauce chocolat, chantilly)	7,60
Chocolat Liégeois (glace chocolat, sauce chocolat, chantilly)	7,60
Café Liégeois (glace café, sauce café, chantilly)	7,60
Pêche Melba (glace vanille, oreillon de pêche, coulis de fraise, chantilly)	8,50
Fraise Melba (glace vanille, fraise, coulis de fraise, fraises, chantilly)	9,50
Poire Belle Hélène (glace vanille, sauce chocolat, poire, chantilly)	8,50
Banana Split (glace vanille, fraise, chocolat, sauce chocolat, banane, chantilly)	8,90
Trimaran (glace chocolat, blanc, pistache, sauce chocolat, amandes, chantilly)	8,50
After Eight (glace menthe, sauce chocolat, amandes, chantilly)	8,50
Île (glace noix de coco, coco râpé, sauce chocolat, banane, chantilly)	8,50
Banquise (glace chocolat blanc, fraise, cerise, coulis de fraise, chantilly)	8,50
Brésil (glace café, caramel, créole, sauce café, chantilly)	8,50
Estivale (sorbet poire, abricot, framboise, coulis de fraise, chantilly)	8,50
Vertigo (glace caramel, menthe, chocolat, sauce chocolat, chantilly)	8,50
Corazza (sorbet cassis, citron vert, passion, coulis de fraise, chantilly)	8,50

COUPES GLACÉES AVEC ALCOOL

Rayon Vert (sorbet pomme, Pommeau de Bretagne)	9,00
Colonel (sorbet citron, Vodka)	9,00
Créole (glace créole, raisins macérés, Rhum)	9,00

COUPES DEUX BOULES

Parfums au choix	6,00
Café, caramel, chocolat, vanille, fraise, chocolat blanc, pistache, créole, abricot, cassis, cerise, citron, citron vert, framboise, fruits de la passion, menthe, noix de coco, poire, pomme + Chantilly	1,80
Dessert du jour (voir l'ardoise)	8,00
Café gourmand	8,00

SERVICE CONTINU

RÉSERVATION

creperielerayonvert.fr | 02 98 58 50 54

RETROUVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



CARTE DES BOISSONS AU VERSO

Prix nets TTC en Euro



LE RAYON VERT

CRÊPERIE RESTAURANT & BAR AU JARDIN

— La Torche —

CIDRES BOUTEILLE	33 cl	37,5 cl	75 cl	Litre
Bi Cidre IPA Ti-lö Artisanal	6,00			
Bi Cidre Séhédic Artisanal - La Forêt Fouesnant			14,00	
Kerné Artisanal		8,00	11,50	
Château de Lézergué Fermier			14,00	
Val de Rance Rosé			12,00	
Jus de Pomme Kerné				10,50
CIDRES PRESSION	16 cl	25 cl	50 cl	Litre
Kerné	3,00	3,80	7,00	13,00
BIÈRES BOUTEILLE			25 cl	33 cl
Lancelot Cervoise, Blanche Hermine				6,00
Bi Morgane Blonde				6,00
Bi Telenn Du				6,00
Bonnets rouges				6,00
Despérados				6,00
Bi Dremmwel sans alcool				4,50
BIÈRES PRESSION	25 cl	33 cl	50 cl	Litre
Paulaner	3,80		7,50	14,50
Hoegaarden	4,20	5,30	8,00	
Leffe, Sant Erwann bière d'Abbaye	4,20	5,30	8,00	
Bière + sirop	4,00			
SODAS & SOFTS	16 cl	25 cl	33 cl	50 cl
Bi Kombucha : Artisanal : Fraise (en saison) / Gingembre / Combava / Nature thé vert		4,50		
Jus de fruit : Abricot, Ananas, Fraise, Orange, Pamplemousse Pomme, Tomate		3,80		
Orange pressée		4,80		
Limonade		2,30		
Diabolo, Sirop à l'eau		2,60		
Orangina, Tropic tropical, Fuze Tea, Schweppes		3,80		
Coca-Cola, Coca Zéro			3,80	
Smoothie	4,00	Frappé /	4,20	
Milkshake	4,20	Frappé /	4,40	
Parfums Smoothie / Milkshakes : Fruits rouges / Ananas Coco / Fraise Banane / Mangue Passion / Pêche Abricot				
Parfums Frappés / Frappés Milkshakes : Café / Chocolat / Vanille				
Lait ribot	3,00			6,00
EAUX MINÉRALES		33 cl	50 cl	Litre
Évian			4,50	6,50
Badoit			4,50	6,50
Perrier, Badoit Rouge, Plancoët		3,80		

SERVICE CONTINU

RÉSERVATION

creperielerayonvert.fr | 02 98 58 50 54

CHAMPAGNES	10 cl	75 cl										
Leblond - Lenoir	8,50	50,00										
Vranken Diamant	11,50	70,00										
APÉRITIFS	2 cl	5 cl	10 cl	14 cl								
Ricard	3,00											
Martini, Suze, St Raphaël, Porto		4,00										
Kir / Cassis / Mûre / Pêche				3,30								
Kir Bulle / Cassis / Mûre / Pêche				4,00								
Kir Royal / Cassis / Mûre / Pêche			9,00									
Mauresque, Perroquet, Tomate	3,30											
Whisky				6,80								
Gin				5,50								
Vodka				5,50								
APÉRITIFS RÉGIONAUX	4 cl	5 cl	14 cl									
Kir Breton / Cidre + Cassis			3,30									
Pommeau de Bretagne			4,00									
Mélange Bigouden / St Rémy + St Raphaël			4,80									
Coupe de cidre rosé			3,30									
Chouchen			4,00									
Whisky Breton / Kornog / Glann Ar Mor			9,00									
DIGESTIFS			4 cl									
Get 27, Grand Marnier, Calvados, Kremmig, Lambig			6,00									
Cognac			6,70									
Poire, Armagnac			7,00									
Bas Armagnac XO (vieilli 8 ans en fûts de chêne neufs)			8,90									
Irish coffee (fait à l'Irlandaise)			8,90									
COCKTAILS			5,50	8,00	8,50	7,50	8,00	8,00				
Virgin Mojito			5,50									
Mojito			8,00									
Mojito fraise			8,50									
Ti'Punch			7,50									
Caïpirinha, Caïpiroska			8,00									
Apérol Spritz			8,00									
BOISSONS CHAUDES			1,80	Grand /	3,50	3,80	3,80	2,00	Grand /	3,80	4,20	3,80
Café			1,80	Grand /	3,50							
Thé						3,80						
Infusion						3,80						
Café Crème			2,00	Grand /	3,80							
Cappuccino, Macchiato						4,20						
Chocolat Chaud						3,80						















RETROUVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



VINS ROSÉS	12 cl	75 cl																	
Bi Pays d'Oc IGP / BIO	4,00	19,50																	
Clos de l'Amandaie Chat Pitre																			
Sables de Camague IGP		16,50																	
Dune gris de gris																			
Bi Corse AOC / BIO	5,50	31,00																	
Clos Venturi « 1769 »																			
Bi Côtes de Provence AOC	5,60	32,00																	
Château Peyrassol																			
Côtes de Provence AOP	4,00	22,00																	
Domaine de Grandpré « Favorite »																			
VINS BLANCS			4,00	20,00	21,00	15,50	16,00	27,00	29,00										
Côtes de Gascogne IGP			4,00	20,00															
Domaine de Joÿ-Ode à la Joie																			
Picpoul de Pinet AOP					21,00														
Mas Saint Laurent																			
Pays d'Oc Chardonnay IGP			3,60	15,50															
Les Côteaux du Pic Chardonnay																			
Muscadet Sèvre et Maine sur lie AOC			3,60	16,00															
Grang Fief de l'Audigère																			
Quincy AOC			4,80	27,00															
Domaine du Tremblay																			
Menetou Salon AOP			5,50	29,00															
Domaine Bourgeois																			
VINS ROUGES			4,60	22,00	25,00	4,00	25,00	4,00	21,00	26,00	9,00	48,00	6,00	34,00	8,00	39,00	8,50	42,00	
Graves AOP			4,60	25,00															
Château Pouyanne																			
Côtes du Rhône Villages Signargues AOC			4,00	22,00															
Domaine de Magalanne « Terre de Galets »																			
Languedoc AOP					25,00														
Art de Vivre																			
Pic Saint Loup AOP			4,00	22,00															
Les Côteaux du Pic																			
Juliéas			4,60	25,00															
Domaine Auffranc-les Crots																			
Bi Castillon-Côtes de Bordeaux BIO			4,00	21,00															
Château de Chainchon																			
Bi Saumur AOP / BIO				26,00															
Le Pas Saint Martin « La Pierre Frite »																			
Margaux AOP			9,00	48,00															
Château Mongravey																			
Lussac Saint Emilion AOP			6,00	34,00															
Château Saint Ferdinand																			
Chateaneuf du Pape AOP			8,00	39,00															
Le Jas des Papes																			
Mercurey 1er Cru AOP			8,50	42,00															
Domaine de Suremain Les Crets																			
VINS EN PICHET	16 cl	25 cl	50 cl																
Rouge et Rosé (Vaucluse IGP)	3,00	4,00	8,00																
Blanc (Côtes de Gascogne IGP)	3,00	4,00	8,00																

AOP : Appellation d'Origine Protégée AOC : Appellation d'Origine Contrôlée IGP : Indication Géographique Protégée L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

INFORMATIONS ALLERGÈNES

	Gluten 1	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques 2	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques	
															<p>1 : Céréales contenant du Gluten : Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut</p> <p>2 : Amandes, Noisettes, Noix, Noix de cajou, Noix de Pécan, Noix du Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia et Noix du Queensland.</p>















LES CRÊPES DE BLÉ NOIR

JAMBON			✓				✓								
OEUF			✓				✓								
FROMAGE			✓				✓								
JAMBON OEUF			✓				✓								
JAMBON FROMAGE			✓				✓								
FROMAGE OEUF			✓				✓								
FROMAGE OEUF CHAMPIGONS			✓				✓								
CHAMPIGNON			✓				✓								
COMPLÈTE			✓				✓								
COMPLÈTE SALADE			✓				✓			*					* Si vinaigrette
SUPER			✓				✓								
SAUCISSE			✓				✓								
SAUCISSE FROMAGE			✓				✓								
MERGUEZ FROMAGE			✓				✓								
ANDOUILLE			✓				✓								
ANDOUILLE FROMAGE			✓				✓								
COMPLÈTE ANDOUILLE			✓				✓								
JAMBON FROMAGE CHAMPIGNON			✓				✓								
COMPLÈTE OIGNONS			✓				✓								
SUPER OIGNONS			✓				✓								
SAINT JACQUES	✓		✓	✓			✓							✓	
NORDIQUE			✓	✓			✓								
PAYSANNE			✓				✓	✓		*					* Si vinaigrette
CHAMPÈTRE			✓				✓								
EXOTIQUE			✓				✓								
RIO			✓				✓								
COMPLÈTE MERGUEZ			✓				✓								
FORESTIÈRE			✓				✓								
L'ARMOR			✓	✓			✓							✓	

LES CRÊPES DE FROMENT















BEURRE	✓		✓				✓								
BEURRE SUCRE	✓		✓				✓								
CONFITURE	✓		✓				✓								
CHOCOLAT	✓		✓				✓								
CRÈME DE MARRON	✓		✓				✓								
MIEL	✓		✓				✓								
MIEL AMANDES	✓		✓				✓	✓							
CITRON	✓		✓				✓								
CARAMEL AU BEURRE SALÉ	✓		✓				✓								
MYRTILLE (confiture)	✓		✓				✓								
MYRTILLE CHANTILLY	✓		✓				✓								
BANANE	✓		✓				✓								
POMME	✓		✓				✓								

INFORMATIONS ALLERGÈNES

	Gluten 1	Crustacés	Oeufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques 2	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques	
															
AMANDES CHOCOLAT	✓		✓				✓	✓							
NOIX DE COCO CHOCOLAT	✓		✓				✓	✓							
BANANE CHOCOLAT	✓		✓				✓								
BANANE CITRON	✓		✓				✓								
POMME CARAMEL	✓		✓				✓								
ANANAS	✓		✓				✓								
ANANAS CITRON	✓		✓				✓								
CRÈME DE MARRON CHANTILLY	✓		✓				✓								
CHOCOLAT CHANTILLY	✓		✓				✓								
FRAISES CHANTILLY (fruit)	✓		✓				✓								
CHOCOLAT BLANC	✓		✓				✓								
BOUNTY (noix de coco, chocolat blanc)	✓		✓				✓								
BANANE CHOCOLAT CHANTILLY	✓		✓				✓								
FLAMBÉE (alcool)	✓		✓				✓								
BANANE FLAMBÉE RHUM	✓		✓				✓								
POMME FLAMBÉE CALVA	✓		✓				✓								
CONGOLAISE	✓		✓				✓	✓							
MELBA	✓		✓				✓								
BELLE HÉLÈNE	✓		✓				✓								
PIPPERMINT	✓		✓				✓	✓							
BANANA	✓		✓				✓								
COCONUTS	✓		✓				✓	✓							
CAFÉ CAFÉ	✓		✓				✓								
ANTILLAISE	✓		✓				✓								
PLOUGASTEL	✓		✓				✓								
SAMOURAÏ	✓		✓				✓								
DAME BLANCHE	✓		✓				✓								
BIGOUDENE	✓		✓				✓	✓							
(Supplément chantilly)							✓								
LES KUIGNS															
BEURRE	✓		✓				✓								
BEURRE SUCRE	✓		✓				✓								
CHOCOLAT	✓		✓				✓								
CONFITURE	✓		✓				✓								
CRÈME DE MARRON	✓		✓				✓								
MIEL	✓		✓				✓								
CARAMEL AU BEURRE SALÉ	✓		✓				✓								
CHOCOLAT BLANC	✓		✓				✓								
ANANAS	✓		✓				✓								
POMME	✓		✓				✓								
BANANE	✓		✓				✓								
MYRTILLE (conf)	✓		✓				✓								
MYRTILLE CHANTILLY	✓		✓				✓								
COCO CHOCOLAT	✓		✓				✓	✓							







1 : Céréales contenant du Gluten : Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut
 2 : Amandes, Noisettes, Noix, Noix de cajou, Noix de Pécan, Noix du Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia et Noix du Queensland.

INFORMATIONS ALLERGÈNES

	Gluten 1	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques 2	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques		
																
AMANDES CHOCOLAT	✓		✓				✓	✓								
CHOCOLAT CHANTILLY	✓		✓				✓									
CRÈME DE MARRON CHANTILLY	✓		✓				✓									
MIEL AMANDES	✓		✓				✓	✓								
POMME CARAMEL	✓		✓				✓									
BANANE CHOCOLAT	✓		✓				✓									
BANANE CHOCOLAT CHANTILLY	✓		✓				✓									
BOUNTY (noix de coco, chocolat blanc)	✓		✓				✓	✓								
(Supplément chantilly)							✓									
AUTRES DESSERTS																
CAFÉ GOURMAND	Variable en fonction du dessert demander à votre serveur															
DESSERT DU JOUR	Variable en fonction du dessert demander à votre serveur															
LES SALADES																
SALADE VERTE			*													* Si vinaigrette
SALADE DE TOMATES			*													* Si vinaigrette
SALADE MIXTE			*													* Si vinaigrette
SALADE DE POMMES DE TERRE			✓								*					* Si vinaigrette
SALADE ARC-EN-CIEL			✓								*					* Si vinaigrette
SALADE LA TORCHE			✓								*					* Si vinaigrette
SALADE DE HARENGS			*	✓							*					* Si vinaigrette
SALADE RAYON VERT		✓	*								*			✓		* Si vinaigrette
SALADE SAINT JACQUES À L'AVOCAT			*								*			✓		* Si vinaigrette
SALADE TONIQUE			✓	✓							*					* Si vinaigrette
SALADE CAMPAGNARDE			✓				✓				*					* Si vinaigrette
LES VIANDES																
FAUX FILET GRILLÉ			*								*					* Si vinaigrette
FAUX FILET AU POIVRE			*				✓				*					* Si vinaigrette
FAUX FILET MARCHAND DE VIN			*				✓				*					* Si vinaigrette
ÉMINCÉ DE VOLAILLE À L'ESTRAGON			*				✓				*					* Si vinaigrette
CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES			*								*					* Si vinaigrette
POULET FRITES			*								*					* Si vinaigrette
STEAK HACHÉ FRITES			*								*					* Si vinaigrette
MERGUEZ FRITES			*								*					* Si vinaigrette
SAUCISSE FRITES (bretonne)			*								*					* Si vinaigrette
JAMBON FRITES			*								*					* Si vinaigrette
ASSIETTE DE FRITES																
LES POISSONS ET LES FRUITS DE MER																
ASSIETTE DE POISSONS FUMÉS				✓			*									* Dans crème
ASSIETTE DU PÊCHEUR (huîtres, crabe, langoustines)		✓	*								*	*		✓		* Dans mayonnaise
PLATEAU DE FRUITS DE MER		✓	*								*	*		✓		* Dans mayonnaise
LANGOUSTINES MAYONNAISE		✓	*								*	*				* Dans mayonnaise
CRABE MAYONNAISE		✓	*								*	*				* Dans mayonnaise

1 : Céréales contenant du Gluten : Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut
 2 : Amandes, Noisettes, Noix, Noix de cajou, Noix de Pécan, Noix du Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia et Noix du Queensland.

INFORMATIONS ALLERGÈNES

	Gluten 1	Crustacés	Oeufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques 2	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques	
															
HUÎTRES (les 6, les 9, les 12)														✓	
SOUPE DE POISSONS				✓											
COQUILLE ST-JACQUES À LA BRETONNE	✓	✓		✓			✓							✓	
MOULES FRITES														✓	
MOULES MARINIÈRES														✓	
MOULES MARINIÈRES FRITES														✓	
MOULES SOLEIL D'OR							✓							✓	
MOULES SOLEIL D'OR FRITES							✓							✓	
SARDINES GRILLÉES (6 sardines, salade verte)			*	✓						*					* Si vinaigrette
CALAMARS À L'ARMORICAINE		✓		✓			✓							✓	
BROCHETTE DE SAINT-JACQUES			*				✓							✓	* Si vinaigrette
STEAK DE THON FRITES			*	✓			✓			*					* Si vinaigrette
THON À LA PROVENÇALE			*	✓						*					* Si vinaigrette
LES COUPES GLACÉES															
CHOCOLAT LIÉGEOIS							✓								
CAFÉ LIÉGEOIS							✓								
PÊCHE MELBA							✓								
FRAISE MELBA							✓								
POIRE BELLE HÉLÈNE							✓								
BANANA SPLIT							✓								
TRIMARAN							✓	✓							
AFTER EIGHT							✓	✓							
ILE							✓	✓							
BANQUISE							✓								
BRÉSIL							✓								
COLONEL							✓								
RAYON VERT							✓								
CRÉOLE							✓								
ESTIVALE							✓								
CORAZZA							✓								
VERTIGO							✓								
COUPE DEUX BOULES							✓								
GLACE PISTACHE							✓	✓							
(Supplément chantilly)							✓								

1 : Céréales contenant du Gluten : Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut
 2 : Amandes, Noisettes, Noix, Noix de cajou, Noix de Pécan, Noix du Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia et Noix du Queensland.