

Notre Carte

Minestre / Soupes

| | | Entrée | Plat |
|---|---------|--------|---------|
| Minestrone al Genovese | 7-9 | | |
| Bouillon aux Légumes frais et Quenelle de Pesto | | 8,10 € | 13,20 € |
| Crema di Pomodoro | 1-7 | | |
| Crème de Tomates au Basilic frais, Croûtons | | 7,20 € | 11,90 € |
| Tortellini in Brodo | 1-3-7-9 | | |
| Bouillon aux Pâtes farcies à la Viande | | 7,90 € | 13,10 € |
| Bisque de Homard | 1-2-7 | | |
| Crème à base de Homard, Croûtons à l'Ail | | 9,70 € | 15,20 € |

Antipasti / Entrées

| | | | |
|--|----------|---------|---------|
| Bruschetta Mista | 1 | | |
| Tranches de Pain légèrement grillées, garnies de Concassé de Tomates et de Champignons, assaisonnées au Romarin | | 8,50 € | 12,70 € |
| Insalata Caprese Bufala | 3-7-12 | | |
| Salade de Tomates en Tranches servie avec de la Mozzarella di Bufala, complémentée par du vieux Vinaigre Balsamique et Huile d'Olive | | 12,30 € | 17,90 € |
| Vitello Tonnato | 3-4-6-10 | | |
| Fines Tranches de Rôti de Veau, Sauce au Thon et Câpres fraîches Servi avec Frites Maison en Plat | | 12,60 € | 19,10 € |
| Antipasto Misto | 3-7-10 | | |
| Assortiment de Légumes grillés du moment avec sa Charcuterie Italienne | | 12,30 € | 18,40 € |
| Cosce di Rana | 1-3-7-10 | | |
| Cuisses de Grenouilles poêlées à l'Ail et au Persil 6 pièces ou 12 pièces | | 10,90 € | 21,20 € |
| Lumache alla Francese | 7-12-14 | | |
| Escargots de Bourgogne parfumés à l'Ail, Persil et Anis 6 ou 12 pièces | | 9,50 € | 18,60 € |
| Carpaccio di Manzo | 1-3-7 | | |
| Fines Tranches de Bœuf cru, Roquette, Copeaux de Parmesan et Huile d'Olive Extra Vierge et servi avec Frites Maison en Plat | | 13,90 € | 19,90 € |
| Carpaccio di Salmone | 4 | | |
| Fines Tranches de Saumon frais, Huile d'Olive Extra Vierge, Aneth, Citron Servi avec Frites Maison en Plat | | 14,00 € | 20,10 € |

Les portions Entrée et les ½ portions sont uniquement servies suivies d'un Plat ou pour les Enfants.

Insalata / Salades

Plat*

| | | |
|---|----------|---------|
| Salade Niçoise | 3-4-6-10 | |
| Thon, Oignons, Œuf dur, Haricots verts, Anchois, Olives | | 16,20 € |
| Salade au Thon | 3-4-6-10 | |
| Tomates, Thon, Oignons, Olives, Œuf | | 15,30 € |
| Salade au Poulet | 3-10 | |
| Poulet et Champignons rissoles | | 16,10 € |
| Salade aux 4 Fromages | 3-7-10 | |
| Chèvre, Emmenthal, Gorgonzola, Parmesan | | 16,90 € |
| Salade Paysanne | 1-3-10 | |
| Lardons, Croûtons, Pommes de Terre, Oeuf sur plat | | 15,80 € |
| Salade Adesso | 3-7-10 | |
| Champignons, Jambon cuit, Fromage | | 15,60 € |
| Salade Italienne | 3-7-10 | |
| Jambon cru, Parmesan, Roquette, Champignons, Tomates séchées, Concombre, Mais | | 17,60 € |
| Salade de Scampi | 3-7-10 | |
| Salade mixte, Scampi, Tomates fraîches, Ail, Persil | | 19,40 € |
| Salade Exotique | 3-7-10 | |
| Poulet, Ananas, Curry, Crème | | 16,00 € |
| Salade de Chèvre Chaud | 1-3-7-10 | |
| Tranches de Chèvre chaud sur Toasts | | 16,20 € |
| Salade au Saumon Fumé | 1-3-4-10 | |
| Tranches de Saumon fumé sur Toasts | | 18,10 € |

Risotti / Risottos

Plat*

Nos Risottos sont faits à la minute, un délai d'attente de 20 minutes est possible

| | | |
|---|----------|---------|
| Risotto de l'Italie | 7-9 | |
| Aubergines, Concassé de Tomates, Origan | | 15,50 € |
| Risotto Royal | 2-4-7-9 | |
| Saumon Fumé, Scampi | | 19,60 € |
| Risotto Milanese | 7-9 | |
| Safran, Copeaux de Parmesan | | 15,80 € |
| Risotto aux Fruits de Mer | 2-7-9-14 | |
| Scampi, Gambas, Vongole, Poisson du Jour, Ail, Tomates fraîches | | 20,60 € |
| Risotto au Poulet | 7-9 | |
| Poulet et Champignons | | 16,90 € |

(* Les portions Entrée sont seulement servies suivies d'un Plat et facturées à 2/3 du tarif Plat

| | | |
|--|-----|----------------|
| Risotto Végétarien Légumes de Saison | 7-9 | 15,90 € |
| Risotto del Bosco Risotto aux Champignons mixtes | 7-9 | 16,90 € |

Pasta Gratinata / Gratins de Pâtes

| | | |
|--|-----------|----------------|
| Tortellini du Chef Petits Pois, Champignons, Jambon, Sauce Aurora | 1-3-7-9 | 16,40 € |
| Tris de Pâtes au Gratin Lasagne, Cannelloni, Tortellini (Tout changement sera facturé en supplément) | 1-3-7-9 | 17,50 € |
| Tagliatelle del Momento Tomates fraîches, Lardons, Petits Pois, Crème | 1-3-7 | 16,90 € |
| Fusilli Panna & Prosciutto Pâtes ondulées, Sauce Crème au Jambon, Parmesan et Gruyère | 1-3-7 | 14,80 € |
| Penne Frutti di Mare Pâtes courtes, Sauce Coraline, Fruits de Mer, Parmesan et Gruyère | 1-2-3-7 | 17,50 € |
| Penne al Pesce Pâtes courtes, Sauce au Safran, Lotte, Scampi, Parmesan et Gruyère | 1-2-3-4-7 | 19,60 € |
| Tortellini di Carne Pâte farcie à la Viande, Champignons et Tomates, Parmesan et Gruyère | 1-3-7-9 | 15,10€ |
| Gnocchi alla Diavola Pâtes à base de Pommes de Terre, Peperoncino, Tomates fraîches, Salami piquant, Crème, Parmesan et Gruyère | 1-7 | 15,90 € |
| Lasagne della Casa Fines Tranches de Pâtes en Couche à la Sauce Tomates, Viande hachée, Béchamel | 1-3-7-9 | 14,20 € |
| Lasagne al Salmone Fines Tranches de Pâtes en Couche, Mozzarella, Saumon, Courgettes, Sauce Homardine | 1-2-3-4-7 | 17,50 € |
| Pasticcio di Lasagne ai Funghi Lasagne aux Champignons des Bois, Jambon cuit | 1-3-7 | 17,50 € |
| Lasagne Vegetarienne Légumes de Saison, Crème, Sauce Napoli, Fromage | 1-3-7 | 17,30 € |
| Cannelloni Carne Pâte enroulée avec une Farce de Viande hachée, Sauce Napolitaine | 1-3-7-9 | 14,70 € |
| Cannelloni Ricotta Pâte enroulée avec une Farce de Fromage «Ricotta» et Epinards, Sauce Napolitaine aux Epinards et Tomates fraîches | 1-3-7 | 14,90 € |
| Cannelloni Bianci Pâte enroulée avec une Farce de Viande hachée, Sauce à la Crème | 1-3-7 | 14,80 € |

Pasta Farcita / Pâtes Farcies

| | | |
|---|-----------|---------|
| Tortellini Panna Prosciutto | 1-3-7-9 | |
| Pâte farcie à la Viande, Sauce à la Crème, Jambon cuit | | 14,90 € |
| Tortellini della Nonna | 1-3-7-9 | |
| Pâte farcie à la Viande, Petits Pois, Lardons, Tomates, Huile d'Olive extra Vierge | | 15,30 € |
| Ravioli alla Ricotta | 1-3-7 | |
| Pâtes farcies au Fromage de Ricotta, Epinards, Sauce Crème aux Epinards et Tomates fraîches | | 16,50 € |
| Ravioli al Salmone | 1-2-3-4-7 | |
| Pâtes farcies au Saumon, Sauce Homardine | | 17,50 € |
| Ravioli al Formaggio | 1-3-7 | |
| Pâtes farcies au Fromage, Sauce Fromage | | 16,50 € |
| Ravioli Burro e Salvia | 1-3-7 | |
| Ravioli di Carne, Beurre, Saugue et Jambon de Parme | | 16,20 € |
| Ravioli alla Carne | 1-3-7-9 | |
| Pâtes farcies à la Viande, Sauce Tomates et Crème | | 15,80 € |
| Ravioli ai Porcini | 1-3-7 | |
| Pâtes farcies aux Cèpes et Jambon Cru, Sauce Forestière | | 17,60 € |
| Tris di Ravioli | 1-3-7-9 | |
| Ravioli Carne, Formaggio et Ricotta (Tout changement sera facturé en supplément) | | 17,90 € |

Pasta fatta in Casa / Pâtes faites Maison

| | | |
|---|----------|---------|
| Tagliatelle Boscaiola | 1-3 | |
| Champignons, Tomates fraîches, Sauce Napoli, Persil | | 15,50 € |
| Tagliatelle Saumon fumé | 1-3-4-7 | |
| Crème, Saumon fumé, Ail, Basilic | | 17,20 € |
| Tagliatelle Sorentina | 1-3-7 | |
| Mozzarella di Bufala, Roquette, Tomates fraîches, Ail | | 15,70 € |
| Tagliatelle aux Scampi | 1-2-3 | |
| Scampi, Cognac, Tomates fraîches, Persil | | 19,50 € |
| Tagliatelle Frutti di Mare | 1-2-3-14 | |
| Fruits de Mer, Tomates fraîches, Scampi, Gambas, Ail | | 20,40 € |
| Tagliatelle Mare e Monti | 1-3-14 | |
| Crevettes, Champignons, Ail, Tomates fraîches, Persil | | 20,30 € |
| Tagliatelle Crudaiola | 1-3-7 | |
| Tagliatelle, Aubergines, Roquette, Tomates, Ail, Mozzarella di Bufala | | 16,90 € |

| | | |
|---|---------|----------------|
| Spaghetti Primavera | 1-3-7 | |
| Courgettes, Petits Pois, Tomates fraîches, Copeaux de Parmesan | | 16,10 € |
| Spaghetti al Pesto | 1-3-7 | |
| Pesto, Huile d'Olive | | 14,40 € |
| Spaghetti Bolognese | 1-3-7-9 | |
| Viande hachée (Bœuf et Veau), Légumes, Tomates, Herbes aromatiques | | 13,60 € |
| Spaghetti Napolitana | 1-3 | |
| Sauce Tomates | | 12,70 € |
| Spaghetti A.O.P. | 1-3 | |
| Ail, Huile, Piment | | 13,30 € |
| Spaghetti Carbonara | 1-3-7 | |
| Lardons, Crème, Persil, Jaune d'oeuf | | 13,80 € |
| Spaghetti Pepe e Scampi | 1-2-3-7 | |
| Spaghetti, Scampis, Poivrons, Salami piquant, Huile d'Olive, Ail | | 19,60 € |
| Penne alla Siciliana | 1-3 | |
| Aubergines, Poivrons, Basilic, Sauce Napolitaine, Courgettes, Ail | | 15,30 € |
| Penne Gorgonzola | 1-3-7 | |
| Crème, Gorgonzola | | 14,90 € |
| Penne all'Amatriciana | 1-3 | |
| Sauce Napoli, Oignons, Lardons, Persil | | 13,90 € |
| Penne all'Arrabbiata | 1-3 | |
| Tomates fraîches, Sauce Napoli, Piments, Ail, Persil | | 13,50 € |
| Penne all Mascarpone et Scampi | 1-2-3-7 | |
| Mascarpone et Scampi, Ail, Persil | | 19,60 € |
| Fusilli al Manzo | 1-3 | |
| Pâtes ondulées, Emincé de Viande de Bœuf, Poivrons, Jus de Viande | | 16,90 € |
| Tricolore di Pasta | 1-3-7-9 | |
| Tri de Pâtes (Tortellini Panna e Prosciutto, Spaghetti al Pesto, Penne all'Amatriciana) (Tout changement sera facturé en supplément) | | 17,70 € |
| Gnocchi al Pesto | 1-7 | |
| Pâtes à base de Pommes de Terre, Sauce au Pesto et à l'Huile d'Olive Extra Vierge | | 15,30 € |
| Gnocchi Gorgonzola | 1-7 | |
| Pâtes à base de Pommes de Terre, Sauce au Gorgonzola | | 15,90 € |
| Gnocchi Bolognese | 1-7-9 | |
| Pâtes à base de Pommes de Terre, Viande hachée et Sauce Tomates | | 14,90 € |
| Gnocchi al Manzo e Pepe | 1-7 | |
| Pâtes à base de Pommes de Terre, Viande de Bœuf et Sauce Crème au Poivre Vert | | 16,90 € |

Pesce / Poissons

| | | |
|---|--------|----------------|
| Marmitta del Pescatore | 2-4-12 | |
| Composition de Poissons du Jour et Fruits de Mer passée au Four (\pm 20 minutes) | | 26,90 € |
| Saltata di Calamari | 4-12 | |
| Poêlée de Calamars à la Sicilienne, Poivrons, Tomates fraîches, Olives noires, Sauce Napolitaine et Ail | | 19,90 € |

Carne / Viandes

| | | |
|--|----------|----------------|
| Cordon Bleu Classico | 1-3-7 | |
| Viande de Veau farcie au Jambon et Fromage, Crème, Champignons | | 21,30 € |
| Cordon Bleu Italiano | 1-3-7-12 | |
| Viande de Veau panée, farcie à la Mozzarella, Jambon de Parme et Sauge, Jus de Viande | | 21,90 € |
| Scaloppina alla Milanese | 1-3 | |
| Escalope de Veau panée avec Pâtes, Sauce Tomates | | 19,90 € |
| Scaloppina di Vitello | 1-3 | |
| Escalope de Veau panée et ses Légumes du Jour | | 19,70 € |
| Scaloppina alla Parmiggiana | 1-3-7 | |
| Escalope de Volaille, Aubergines, Sauce Tomate, Parmesan et gratinée au four, servie avec Tagliatelle au Beurre et Légumes | | 18,40 € |
| Saltimbocca alla Romana | 1-12 | |
| Fine tranche de Veau au Jambon de Parme et Sauge, Sauce au Marsala | | 21,70 € |

Nos Spécialités de Grillades

Pesce alla Griglia / Grillades de Poissons

| | | |
|---|------------------|---------|
| Salmone alla Griglia | 4 | |
| Pavé de Saumon grillé, Sauce Vierge | | 22,70 € |
| Scampi alla Griglia | 2 | |
| Scampi grillés au Romarin, Sauce à l'Ail | | 24,50 € |
| Gambas alla Griglia | 2 | |
| Gambas entières grillées en Brochette, Sauce Diable | | 24,90 € |
| Orata alla Griglia | 4 | |
| Filet de Dorade grillée sauce Basilic | | 25,90 € |
| Tonno alla Griglia | 1-4-7-12 | |
| Tranche de Thon rouge grillé mi-cuit, Roquette, Sauce Vinaigre Balsamique | | 26,20 € |
| Grigliata Mista di Pesce | 2-4 | |
| Grillade mixte de Poissons selon arrivage, Gambas, Scampis | | |
| Min. 2 personnes et uniquement en soirée | (Prix par pers.) | 30,90 € |

Tous nos Plats de Poissons sont servis avec des Légumes frais. Ils sont accompagnés **au choix** de Riz pilaf, Frites, Pomme de Terre en Robe des Champs, Tagliatelles ou Légumes frais.

Carne alla Griglia / Grillades de Viandes

| | | |
|---|---|---------|
| Bistecca | | |
| Entrecôte du Terroir grillée | | 23,90 € |
| Filetto di Manzo | | |
| Filet de Bœuf grillé | | 26,90 € |
| Pollo alla griglia | | |
| Filet de Poulet grillé au Romarin | | 19,60 € |
| Piccata | | |
| Fines Tranches de Veau grillées | | 22,90 € |
| Tagliata di Manzo | 7 | |
| Fines Tranches de Filet de Bœuf coupées, servies avec de la Roquette, Parmesan et Huile d'Olive | | 27,90 € |
| Spiedino di Carne Mista | | |
| Brochette de Viandes (Bœuf, Veau, Poulet, Lard fumé) | | 27,80 € |

Toutes nos Viandes sont servies avec des Légumes frais. Elles sont accompagnées **au choix** de Frites, Pomme de Terre en Robe des Champs, Riz pilaf, Tagliatelles ou Légumes frais ainsi que d'une Sauce **au choix**: Beurre Maître d'Hôtel (7), Mexicaine (1-12), Béarnaise (1-3-7-12), Forestière (1-12), Vin Rouge (1-12), Piquante, aux Trois Poivres (1-7-12).

Supplément Frites 4,30 €
 Supplément Salade Mixte 4,50 €
 Supplément Salade Verte 3,80 €

Pizze / Pizzas

| | | |
|---|----------|---------|
| Piadina | 1 | |
| Huile Vierge, gros Sel, Ail et Origan | | 6,90 € |
| Margharita | 1-7 | |
| Tomates, Mozzarella, Basilic | | 9,90 € |
| Prosciutto | 1-7 | |
| Tomates, Mozzarella, Jambon cuit | | 11,20 € |
| Funghi | 1-7 | |
| Tomates, Mozzarella, Champignons, Origan | | 11,00 € |
| Prosciutto & Funghi | 1-7 | |
| Tomates, Mozzarella, Champignons, Jambon cuit, Origan | | 12,10 € |
| Capriciosa | 1-7 | |
| Tomates, Mozzarella, Jambon cuit, Champignons, Artichauts, Olives, Câpres | | 14,60 € |
| 4 Fromages | 1-7 | |
| Tomates, Mozzarella, Emmenthal, Gorgonzola, Parmesan | | 14,10 € |
| Thon | 1-4-6-7 | |
| Tomates, Mozzarella, Thon, Oignons | | 13,90 € |
| Veneto | 1-7 | |
| Tomates, Mozzarella, Salami piquant, Peperoni, Ail, Olives, Origan | | 14,10 € |
| Diavola | 1-7 | |
| Tomates, Mozzarella, Salami piquant | | 11,90 € |
| 4 Saisons | 1-7 | |
| Tomates, Mozzarella, Jambon cuit, Champignons, Artichauts, Olives, Origan | | 14,40 € |
| Adesso | 1-3-6-7 | |
| Tomates, Mozzarella, Oignons, Thon, Salami piquant, Oeuf, Olives, Origan | | 15,70 € |
| Chèvre Chaud | 1-7 | |
| Tomates, Mozzarella, Chèvre, Roquette | | 13,80 € |
| Scampi | 1-2-7 | |
| Tomates, Mozzarella, Ail, Scampi | | 17,80 € |
| César | 1-7 | |
| Tomates, Mozzarella, Courgettes grillées, Aubergines grillées | | 14,40 € |
| Fruits de Mer | 1-2-7-14 | |
| Tomates, Mozzarella, Fruits de Mer, Ail | | 15,80 € |
| Spéciale | 1-7 | |
| Tomates, Mozzarella, Rucola, Parmesan, Jambon de Parme, Origan | | 16,80 € |
| Exotique | 1-7 | |
| Tomates, Mozzarella, Jambon cuit, Ananas, Origan | | 11,90 € |

| | | |
|---|-------|----------------|
| Calzone | 1-7 | |
| Tomates, Mozzarella, Champignons, Jambon, Artichauts | | 14,60 € |
| Napoli | 1-4-7 | |
| Tomates, Mozzarella, Anchois, Origan | | 11,70 € |
| Qevani | 1-3-7 | |
| Tomates, Mozzarella, Dinde rôtie, Œuf, Ail, Câpres, Ricotta | | 16,50 € |
| Siciliana | 1-4-7 | |
| Tomates, Mozzarella, Anchois, Câpres, Olives | | 13,30 € |
| Salami Dolce | 1-7 | |
| Tomates, Mozzarella, Salami doux, Origan | | 11,60 € |
| Biancaneve | 1-7 | |
| Piadina blanche, Jambon de Parme, Mozzarella | | 15,90 € |
| Royale | 1-3-7 | |
| Tomates, Mozzarella, Mortadelle, Œuf | | 13,50 € |
| San Marco | 1-7 | |
| Tomates, Mozzarella, Bresaola, Roquette | | 15,50 € |
| Végétarienne | 1-7 | |
| Tomates, Mozzarella, Légumes de Saison | | 14,10 € |

Pizze D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) / Pizzas D.O.P.

| | | |
|--|-----|----------------|
| Bufala | 1-7 | |
| Tomates Cerises, Mozzarella di Bufala, Basilic, Rucola | | 16,30 € |
| Lucia | 1-7 | |
| Tomates, Mozzarella di Bufala, Tomates San Marzano, Basilic frais | | 17,50 € |
| Dolce Vita | 1-7 | |
| Tomates, Mozzarella di Bufala, Tomates San Marzano, Rucola, Aubergines et Courgettes grillées | | 19,10 € |
| Leonardo da Vinci | 1-7 | |
| Tomates, Mozzarella di Bufala, Tomates San Marzano, Rucola, Copeaux de Parmesan Reggiano | | 19,20 € |
| Sofia Loren | 1-7 | |
| Tomates, Mozzarella di Bufala, Tomates San Marzano, Bresaola, Huile d'Olive, Parmesan Reggiano | | 20,20 € |
| Miss Italia | 1-7 | |
| Tomates, Mozzarella di Bufala, Tomates San Marzano, Rucola, Jambon de Parme, Huile de Truffe, Copeaux de Parmesan Reggiano | | 21,10 € |
| Roma | 1-7 | |
| Tomates, Mozzarella di Bufala, Tomates San Marzano, Epinards frais | | 18,90 € |

LES SUPPLEMENTS

Tout supplément sur Pizza sera facturé

Dolci / Desserts

| | | |
|---|-----------|----------------|
| Tarte Tatin aux Poires faite Maison Glace Vanille | 1-7-8 | 7,90 € |
| Tiramisu della Casa | 1-3-7 | 7,80 € |
| Mousse au Chocolat blanc et noir | 3-7 | 7,80 € |
| Sabayon au Marsala ou Amaretto | 3-12 | 8,30 € |
| Crème brûlée à la Vanille | 3-7 | 7,50 € |
| Panna Cotta aux Fruits rouges | 7 | 7,50 € |
| Carpaccio d'Ananas et Sorbet au Citron | 7 | 7,50 € |
| Moelleux tout Chocolat tiède et Glace Vanille | 1-3-7 | 8,50 € |
| Salade de Fruits frais | | 7,90 € |
| Assiette de Fromages sur son Bouquet de Salade | 7 | 10,00 € |
| Profiteroles à la Glace Vanille, Chocolat chaud | 1-7-8 | 7,90 € |
| Coupe Amarena 3 Boules Vanille, Cerises Amarena, Chantilly | 7-8 | 8,90 € |
| Dame Blanche 3 Boules Vanille, Chocolat chaud, Chantilly | 7-8 | 8,90 € |
| Café Glacé 2 Boules Café, 1 Boule Vanille, Café, Chantilly | 7-8 | 8,30 € |
| Colonel 2 Boules Sorbet Citron et Vodka | 7 | 9,40 € |
| Coupe Ambiente 1 Boule Vanille, 1 Boule Sorbet Framboise, Fruits de Saison, Chantilly | 7-8 | 8,60 € |
| Tartufo Un Mélange de Sabayon et Glace Chocolat sous une Couche ultrafine de Cacao | 1-3-6-7-8 | 7,50 € |
| 1 Boule de Glace Parfum au choix | 7 | 3,00 € |
| 1 Boule de Sorbet Parfum au choix | | 3,00 € |
| Supplément Chantilly | | 0,90 € |

Légende et liste des allergènes

Il est important de **signaler à votre serveur vos intolérances respectivement allergies** et ce, malgré nos indications des allergènes sur notre carte-menu.

Notre chef de cuisine y attachera une attention particulière lors de la préparation de votre plat en adaptant éventuellement les accompagnements habituels.

| | Allergène | OUI / NON | | Allergène | OUI / NON |
|---|--|-----------|----|---|-----------|
| 1 | Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales | | 8 | Fruits à coque, à savoir: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits | |
| 2 | Crustacés et produits à base de crustacés | | 9 | Céleri et produits à base de céleri | |
| 3 | Œufs et produits à base d'œufs | | 10 | Moutarde et produits à base de moutarde | |
| 4 | Poissons et produits à base de poissons | | 11 | Graines de sésame et produits à base de graines de sésame | |
| 5 | Arachides et produits à base d'arachides | | 12 | Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂ total | |
| 6 | Soja et produits à base de soja | | 13 | Lupin et produits à base de lupin | |
| 7 | Lait et produits à base de lait | | 14 | Mollusques et produits à base de mollusques | |

DAJ · MASYS Février 2014 Page 55  Luxcontrol

Veillez noter également que:

- nous utilisons uniquement du Bouillon sans Gluten pour toutes nos préparations
- vous pouvez indiquer à nos serveurs vos contraintes, le chef se fera un plaisir pour vous satisfaire
- si vous ajoutez notre Parmesan par exemple sur le plat qui vous a été servi, votre plat contiendra par conséquent un produit à base de lait. (Numéro 7 de la liste des allergènes ci-dessus)