

NOM DU PRODUIT	Céréales <sup>1</sup>	Œufs	Lactose <sup>2</sup>	Arachides	Fruits à coques <sup>3</sup>	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites <sup>4</sup>	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
<b>APERITIVO</b>														
Caponata									C		C			
Aubergines rôties									C					
Champignons grillés									C					
Tomates cerises confites									C					
Tomates cerises marinées									C					
Coeurs d'artichaut marinés									C					
Olives dénoyautées									C					
Poivrons grillés									C					
Jambon de Parme									C					
Mortadelle à la pistache					C				C					
Saucisson à la truffe									C					
Rostello aux herbes									C					
Bresaola									C					
Saumon fumé									C					C
Stracciatella à la figue			C											
Gorgonzola			C											
Scamorza fumée			C											
Brie de Meaux abricot			C											
Noisettes à la truffe					C									
<b>ANTIPASTI</b>														
Burrata			C											
Stracciatella à la figue			C											
Triangolinis aux cèpes, sauce truffe	C	C	C		C									
Trio de bruschetta	C		C											
Vitello tonato														C
Mille-feuilles de tomates anciennes et mozzarella di bufala			C											
<b>PLANCHES</b>														
Mixte			C		C				C					
Charcuterie									C					
Légumes														
Fromages			C		C									
<b>SALADES</b>														
Burrata			C		C				C					
César	C	C	C											
Chèvre			C		C				C					
Parme					C				C					
Saumon					C	C	C							C
<b>CRUDO</b>														
Bœuf			C					C						
Saumon														C
Tomates anciennes et mozzarella			C						C					
<b>PLATS</b>														
Poulet Liberta			C						C					
Saltimbocca de veau			C						C					
Poulet champignons			C											
Pavé de saumon à la crème			C											C
Parmigiana			C											
<b>PASTA</b>														
Raviolis aux cèpes sauce porto	C	C	C								C			
Tagliatelles au saumon	C	C	C											C
Mafaldines pesto rouge et burrata	C	C	C		C				C					
Linguines verdure	C	C	C											
Gnocchis à la Toscane			C	C										
Conchiglies vodka spicy stracciatella	C	C	C											
Rigatonis à la truffe et poulet	C	C	C		C									
Raviolis épinards et ricotta à la sauce tomate	C	C	C		C				C					
<b>DESSERTS</b>														
Brie de Meaux abricot			C						C					
Bol de fraises chantilly			C											
Tiramisu café	C	C	C											
Fraise melba chantilly maison			C											
Mi-cuit chocolat et glace	C	C	C											
Brioche perdue nature	C	C	C											
Afogato			C											
Pavlova aux fruits rouges	C	C												

C = Contient

<sup>1</sup> A ne cocher que si la céréale utilisée contient du gluten, à savoir une des céréales suivantes : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut

<sup>2</sup> Y compris lait et produit à base de lait.

<sup>3</sup> Fruits à coques : Amandes, Noisettes, Noix, Noix de Cajou, Noix de Pécan, Noix du Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia et Noix du Queensland

<sup>4</sup> À mentionner uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieure à 10 mg / kg de produit finis

Tous nos produits peuvent contenir des traces de céréales, œufs, lait et produits à base de lait, arachides, fruits à coque, soja, sésame, lupin, sulfites, moutarde, céleri, mollusques, crustacés et poissons

**LA CONDUITE À TENIR DEVANT UNE URGENCE LIÉE À UNE ALLERGIE ALIMENTAIRE**

Si vous présentez une allergie marquée à un aliment, votre médecin vous a peut-être prescrit un kit de soins d'urgence. Cette trousse contient une dose auto-injectable d'adrénaline (substance augmentant le rythme cardiaque et la pression artérielle, et dilatant les bronches). Elle s'utilise en cas de choc anaphylactique, sans attendre les secours.

Si vous possédez ce type de trousse d'urgence :

- Conservez-la toujours sur vous ;

- Apprenez à reconnaître les premiers signes d'un choc et à manipuler le matériel de soins par vous-même (à l'aide du stylo d'entraînement fourni). Le bon geste consiste à positionner le stylo sur le bord extérieur de votre cuisse. Maintenez ensuite une pression sur le bouton déclencheur pendant dix secondes ;

- Informez aussi votre entourage sur le mode d'emploi du matériel.

Une surveillance médicale s'impose après toute injection d'adrénaline. Une prise en charge hospitalière est donc nécessaire si vous avez utilisé votre trousse d'urgence. Ce suivi permet en outre d'étudier l'évolution de votre allergie alimentaire pour adapter si nécessaire votre traitement.