

# ALLERGENES À DECLARATION OBLIGATOIRE

Ces informations ont notamment été établies à partir des déclarations de nos fournisseurs sur la composition de leurs produits.

Il s'agit des allergènes à déclaration obligatoire et non des présences accidentelles d'allergènes qui pourraient intervenir lors des manipulations chez nos fournisseurs ou dans notre établissement.

Ce tableau est mis à jour le plus souvent possible, en fonction du renouvellement de notre carte.

<b>Nom de l'établissement : La Cafetière Fêlée</b>														
Allergène	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque
<b>Entrées :</b>														
Nems du moment cuits au four, sauce piquante	✓									✓	✓			
Sashimi de saumon gravelax au Saké japonais, mousse wasabi et sauce soja-sésame légèrement sucrée				✓		✓	✓			✓	✓			
Temakis croustillant au crabe, wakamé, sauce mangue aigre douce et guacamole	✓	✓				✓				✓	✓			
Tataki de bœuf, condiment gingembre-citronnelle, fleurs de câpres et mayonnaise sriracha			✓			✓				✓	✓			
Ceviche de Daurade au lait de coco-curry vert, crudités et râpé de combava				✓		✓								
<b>Spécialités :</b>														
Magret de canard au foie gras, gratinés au pain d'épices, sauce passion-framboise, polenta crémeuse au lait de coco et cranberry-pistaches	✓				✓		✓	✓			✓			
Tataki de thon au saté et escalope de foie gras et pilaf de riz noir cuit au bouillon dashi et sauce Unagi	✓			✓	✓	✓					✓			
Saint-jacques panées ail-nori, risotto aux shiitakés et edamames, émulsion de soupe de poissons au curry Panang		✓		✓		✓								
Pluma de porc ibérique au char siu, confite à basse température, sauce soja-poivre Thaï et purée de patate douce à l'huile de truffe	✓				✓	✓	✓							
<b>Les classiques à composer :</b>														
Wok de tagliatelle de riz, légumes croquants, cacahuètes et sauce soja-tahini					✓	✓					✓			
Nouilles Udon sautés à la thaï, légumes, champignons noirs et sauce teriyaki	✓					✓					✓			
Soupe thaï au lait de coco, légumes croquants et champignons noirs façon Thaï									✓					
Ramen aux nouilles, bouillon de bœuf, œuf mollet mariné	✓		✓			✓								
Magret					✓						✓			
Seiches					✓									✓
Tataki de bœuf	✓				✓	✓								
Pluma de porc ibérique														
Poulet														
Crevettes		✓			✓							✓		
Bo lat chay						✓								
Aiguillettes végétales						✓								
Tofu rôti					✓									
<b>Desserts :</b>														
Transparence de crèmeux citron-yusu, granola et mousse chocolat blanc au jasmin	✓						✓	✓						
Baba au rhum, confiture de tamarin, chantilly au pandan	✓		✓				✓							
Graines de chia au lait de coco, compotée de myrtilles et cacahuètes salées					✓									
Fondant au chocolat noir et cerise Amarena, chantilly à la fève de Tonka			✓				✓							
Tartare d'ananas au poivre de séchuan, amandes et mousse Malibu caramélisées								✓						
Chocolat Liégeois et mousse whisky								✓						