

Allergènes carte PRINTEMPS-ÉTÉ 2025

Ce tableau recense uniquement les allergènes MAJEURS contenus dans nos plats à la carte.

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
APERITIF À PARTAGER ET ENTRÉES													
PLANCHETTE TRADITIONNELLE*	x		x				x	x				x	
PLANCHETTE PASTRAMI CRISPY*	x						x			x		x	
CROUSTI' CROQUETTES*	x						x					x	
BLOC DE FOIE GRAS*	x									x		x	
TERRINE AUX FOIES DE VOLAILLES	x		x							x		x	
L'AVODACIEUSE*	x						x				x	x	
CARPA'STRAMI D'ÉTÉ			x				x				x		
CARPACCIO BASILIC*													
OS A MOELLE*	x									x		x	
DUO DE CHEVRE CHAUD*	x						x	x					
ŒUF MIMOSA			x							x		x	
RILLETES DU MANS	x									x		x	
SAUMON ROQ' & ROLL*	x		x	x			x					x	
LES GRANDES SALADES													
GRANDE SALADE DE CHEVRE CHAUD*	x						x	x				x	
GRANDE SALADE CAESAR*	x		x				x			x		x	
GRANDE SALADE ESTIVALE*	x		x				x			x	x	x	
GRANDE SALADE SUD OUEST*	x						x				x	x	
OPTION LARD GRILLÉ*													
OPTION PASTRAMI DE BŒUF			x										
LES CRUS													
TARTARE PRÉPARÉ	x		x	x						x		x	
TARTARE NON PRÉPARÉ			x	x						x		x	
CRULOGIE DE BŒUF*	x		x	x		x			x	x	x	x	
CARPACCIO DE BŒUF AU BASILIC*													
CARPACCIO DE BŒUF CHURRI-PESTO*												x	
OPTION GRANA PADANO			x				x						
OPTION 2 TOASTS DE CHEVRE*	x						x						

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
OPTION LARD GRILLÉ*													
LES VIANDES MARINÉES													
EMINCÉ DE BŒUF**	x								x	x			
MI CUIT DE BŒUF*	x					x			x	x	x	x	
LES MAQUIGNONS ET LES BURGERS													
LE MAQUIGNON*			x				x			x		x	
LE MAQUIGNON RUSTIQUE*			x				x			x		x	
L'INCRUYABLE*	x		x	x						x		x	
L'INCRUYABLE RUSTIQUE*	x		x	x						x		x	
LE BURGER MYTHIQUE*	x		x				x			x		x	
LE CROUSTI POULET*	x		x				x						
L'ESTIVAL SAUMON*	x		x	x			x					x	
OPTION LARD GRILLÉ*													
OPTION ŒUF AU PLAT			x										
OPTION VEGETALE (FALAFELS)*	x												
LES POISSONS													
DOUBLE FILET DE BAR*				x			x						
LES PLATS DE SAISON													
ANDOUILLETTE DE TROYES										x		x	
JAMBON GRILLE SAUCE POIVRE *	x		x				x			x		x	
AIGUILLETES DE POULET*	x												
CONCHIGLIE MIRAMARE*	x		x	x			x					x	
LES BROCHETTES													
BROCHETTE DE CANARD AUX ABRICOTS*													
BROCHETTE DE POULET CITRON ET MIEL*													
BROCHETTE DE BŒUF													
LES GARNITURES ET LES SAUCES													
FRITES*	Pas d'allergènes mais risque de contamination croisée lors de la cuisson.												
SALADE MARAICHERE												x	
PIPERADE*													
PATES AU BEURRE*	x						x						
EMBEURRÉE DE POMME DE TERRE							x					x	
POELEE DE LEGUMES VERTS*													
FONDUE D'ECHALOTES*	x		x				x					x	
SAUCE LA BOUCHERIE			x				x			x		x	
SAUCE ROQUEFORT	x		x				x		x				
SAUCE BARBECUE										x			
BEURRE CHIPOTLE*							x						
SAUCE BÉARNAISE							x		x				

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
SAUCE POIVRE	x		x				x					x	
LES FROMAGES													
ST MARCELLIN	x						x					x	
LES DESSERTS													
L'INSTANT GOURMAND*	x		x			x	x	x					
CŒUR COULANT AU CHOCOLAT*	x		x			x	x	x					
TIRAMISU FAÇON LA BOUCHERIE	x		x			x	x	x					
CREME BRULÉE A LA VANILLE BOURBON			x				x						
TARTELETTE COOKIE AUX FRUIT D'ÉTÉ*	x		x				x	x					
PANNA COTTA AUX FRUITS D'ÉTÉ*							x						
DUO DE GAUFRE DE BRUXELLES*	x		x				x						
> Sauce chocolat maison						x	x						
> Sauce caramel beurre salé						x	x						
> Crème fouettée							x						
> Nutella						x	x	x					
LES GLACES ET DESSERTS GLACÉS													
AFFOGATO*			x				x	x					
COUPE BUENO*	x		x			x	x	x					
COUPE TUTTI FRUTTI*			x				x						
COUPE LIÉGOISE (SE REFERER AU PARFUM DE GLACE)	x					x	x						
PROFITEROLES AU CHOCOLAT*	x		x			x	x	x					
GLACE CHOCOLAT						x	x						
GLACE CAFÉ			x				x						
GLACE PRALINÉ NOISETTE							x	x					
GLACE VANILLE BOURBON			x				x						
GLACE CARAMEL BEURRE SALÉ			x				x						
GLACE RHUM-RAISINS			x				x					x	
GLACE LICORNE							x						
SORBET ABRICOT													
SORBET FRAMBOISE													
SORBET CASSIS													
SORBET MANGUE													
GLACE FRAISE AVEC MORCEAUX							x						
SORBET CITRON													
SORBET NOIX DE COCO							x						
LES TOPPINGS													
SAUCE CHOCOLAT MAISON						x	x						
SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ						x	x						
MIX NUTELLA CREME ANGLAISE			x			x	x	x					

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
NOILLY PRAT												x	
MARTINI ROSSO, BIANCO												x	
VODKA ABSOLUT													
GIN BEEFEATER													
WHISKIES													

LES COCKTAILS

MOJITO													
MOJITO FAÇON N°B												x	
SEX ON THE BEACH													
CINZANO SPRITZ												x	
AMERICANO												x	
PLANTEUR													
SPRITZER VANILLE												x	
SUNSET BEACH													
> Hibiscus, bergamote ou pêche blanche													

LES MOCKTAILS (COCKTAIL SANS ALCOOL)

VIRGIN MOJITO													
VIRGIN SEX ON THE BEACH													
VIRGIN PLANTEUR													

INFORMATIONS CONCERNANT LE LAIT UTILISÉ DANS NOS FROMAGES

BILLES DE CHEVRE	LAIT PASTEURISÉ
CHEVRE POUR TOASTS*	LAIT PASTEURISÉ
CHEDDAR FUMÉ	LAIT PASTEURISÉ
GRANA PADANO	LAIT CRU
SAUCE ROQUEFORT	LAIT PASTEURISÉ
SAINT MARCELLIN	LAIT THERMISÉ

* Un ingrédient surgelé rentre dans la composition du plat **Recette susceptible d'être modifiée consulter vos hôtes de salle.

Sodas, eaux et jus de fruits ne contiennent pas d'allergènes (selon le référencement préconisé par La Boucherie)

Tous nos vins contiennent des sulfites. Toutes les bières servies contiennent du malt, du blé et du houblon.

Ce tableau des allergènes est disponible dans votre restaurant La Boucherie et sur le site Internet www.La-boucherie.fr. Ces informations ont été établies sur la base des déclarations de nos fournisseurs relatives à la composition de leurs produits. La composition des produits peut se voir modifiée c'est pourquoi nous vous invitons à consulter la direction de votre restaurant pour confirmer les informations de ce tableau.

Toutefois, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'ingrédients allergènes autre que ceux déjà signalés dans nos produits lors de la fabrication et/ou utilisation chez nos fournisseurs ou en restaurant.