

# BIENVENUE À



**S'IL SE MET EN MAL POUR VOUS RENDRE HEUREUX, C'EST  
UNE PIZZA !**

🍕 **LAISSEZ-VOUS INSPIRER PAR LA PIZZA DU JOUR À 12,00 €**

## 🌾 **CHOISISSEZ VOTRE PÂTE**

**Personnalisez votre pizza avec l'une de nos pâtes spéciales :**

- **farine de charbon biologique**
- **farine de graines de chanvre biologique**
- **farine de blé entier**
- **Farine de kamut biologique fabriquée à partir de blé Khorasan ou Saragolla**

🟡 **Supplément pour le choix d'une pâte spéciale : 2,50 €**

### **Informations pour notre santé**

**Allergènes:** le tableau de référence est inséré sur la dernière page du menu.

\*Ce symbole indique les produits First Choice traités par le procédé de maintenance thermique à basse température requis par le règlement CE 853/04.

\*\*Ce symbole indique des produits surgelés de qualité supérieure provenant de nos fournisseurs de confiance, certifiés conformes à la réglementation HACCP en vigueur. Certains produits, comme les calamars et les crevettes, s'ils ne sont pas disponibles frais, seront remplacés par des produits surgelés de qualité supérieure.



## PIZZAS

### PIZZAS CLASSIQUES Avec des tomates et de la mozzarella

- **Margherita – 8,50 €**  
Tomate, mozzarella, origan
- **Four Seasons – 11,00 €**  
Tomates, mozzarella, champignons, artichauts, jambon cuit, olives, origan
- **Capricciosa – 10,00 €**  
Tomates, mozzarella, jambon cuit, champignons, olives, origan
- **Jambon de Parme AOP – 11,50 €**  
Tomate, mozzarella, jambon de Parme DOP, origan
- **Lorenese – 9,50 €**  
Tomate, mozzarella, roquette, salade Chioggia, tomates cerises, copeaux de parmesan, origan
- **Speck et Rucola – 9,00 €**  
Tomate, mozzarella, speck, roquette, origan
- **Jambon cru et roquette – 12,00 €**  
Tomate, mozzarella, jambon cru, roquette, origan
- **Del Dany (fior di latte) – 10,00 €**  
Tomate, mozzarella, tomate fraîche, anchois locaux, olives Taggiasca, herbes aromatiques hachées, origan
- **Jambon cuit – 9,50 €**  
Tomate, mozzarella, jambon cuit (Ferrarini/Barabino/Parme), origan
- **Napolitaine – 9,50 €**  
Tomates, mozzarella, anchois, olives, origan

#### Informations pour notre santé

**Allergènes:** le tableau de référence est inséré sur la dernière page du menu.

\*Ce symbole indique les produits First Choice traités par le procédé de maintenance thermique à basse température requis par le règlement CE 853/04.

\*\*Ce symbole indique des produits surgelés de qualité supérieure provenant de nos fournisseurs de confiance, certifiés conformes à la réglementation HACCP en vigueur. Certains produits, comme les calamars et les crevettes, s'ils ne sont pas disponibles frais, seront remplacés par des produits surgelés de qualité supérieure.

- **Romana – 10,00 €**  
Tomates, mozzarella, anchois, olives, câpres, origan
- **Avec roquette – 9,00 €**  
Tomate, mozzarella, roquette, origan
- **Salami piquant – 8,50 €**  
Tomate, mozzarella, salami épice, origan

## PIZZAS À LA TOMATE ET AU FROMAGE STRACCHINO

- **Avec roquette – 9,00 €**  
Tomates, stracchino, roquette en fin de cuisson, origan
- **Jambon de Parme AOP – 11,00 €**  
Tomates, stracchino, jambon cru de Parme AOP en fin de cuisson, origan
- **Margherita – 9,00 €**  
Tomate, stracchino, origan
- **Stefano Style – 13,00 €**  
Jambon de Parme, stracchino, tomate, salade Chioggia, roquette, parmesan, tomate fraîche, origan
- **Jambon de Parme AOP et roquette – 12,00 €**  
Tomate, stracchino, jambon de Parme DOP, roquette, origan
- **Speck et roquette – 9,50 €**  
Tomate, stracchino, speck, roquette, origan
- **Printemps – 12,00 €**  
Tomate, stracchino, roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan, origan

## PIZZAS À LA TOMATE ET AU PARMESAN

### Informations pour notre santé

**Allergènes:** le tableau de référence est inséré sur la dernière page du menu.

\*Ce symbole indique les produits First Choice traités par le procédé de maintenance thermique à basse température requis par le règlement CE 853/04.

\*\*Ce symbole indique des produits surgelés de qualité supérieure provenant de nos fournisseurs de confiance, certifiés conformes à la réglementation HACCP en vigueur. Certains produits, comme les calamars et les crevettes, s'ils ne sont pas disponibles frais, seront remplacés par des produits surgelés de qualité supérieure.

- **Reine Margaret – 9,00 €**
- **Jambon de Parme AOP – 11,00 €**
- **Speck de Vipiteno IGP – 10,00 €**

*(tous à base de tomates et de Parmigiano Reggiano)*

## PIZZAS À LA TOMATE UNIQUEMENT

- **Marinara – 6,50 €**  
Tomate, ail, origan
- **Ponzese – 8,00 €**  
Tomates, câpres, ail, anchois, olives, tomates cerises, origan

## PIZZAS BLANCHES

- **Al Gorgonzola – 9,00 €**  
Gorgonzola, stracchino
- **Avec fromages – 11,00 €**  
Brie, gorgonzola, mozzarella, stracchino
- **Gorgonzola et oignon nouveau – 9,50 €**  
Gorgonzola, stracchino, oignon nouveau
- **Speck e Brie – 9,90 €**  
Speck, brie, stracchino
- **Claudio de Biella – 9,50 €**  
Stracchino, gorgonzola, speck
- **Blanc – 8,90 €**  
Stracchino

### Informations pour notre santé

**Allergènes:** le tableau de référence est inséré sur la dernière page du menu.

\*Ce symbole indique les produits First Choice traités par le procédé de maintenance thermique à basse température requis par le règlement CE 853/04.

\*\*Ce symbole indique des produits surgelés de qualité supérieure provenant de nos fournisseurs de confiance, certifiés conformes à la réglementation HACCP en vigueur. Certains produits, comme les calamars et les crevettes, s'ils ne sont pas disponibles frais, seront remplacés par des produits surgelés de qualité supérieure.

- **Gigia – 9,50 €**  
Stracchino, gorgonzola, pommes
- **Cordani de Menton – 9,90 €**  
Brie, jambon cuit, fromage stracchino
- **Pizza d'Arianna – 10,00 €**  
Tomates cerises fraîches, stracchino, anchois, basilic

## PÂTE SANS LEVURE

**Pizzas à base de farine de blé tendre sans levure**

- **Margherita – 9,00 €**
- **Blanc – 9,00 €**
- **Napolitaine – 10,00 €**
- **Avec roquette – 9,00 €**
- **Romana – 10,00 €**

*(même garniture que les versions classiques)*

## PIZZAS À LA MOZZARELLA DE BUFFLE AOP

**Avec tomates et mozzarella de bufflonne AOP**

- **Margherita à la Mozzarella de Buffalo DOP – 9,00 €**  
Basilic, tomates Pachino ou Somma Vesuviana, mozzarella de bufflonne DOP, origan
- **Del Dany avec Buffalo DOP – 10,50 €**  
Tomates, mozzarella de bufflonne AOP, tomates fraîches, anchois, olives, herbes aromatiques hachées, origan

### Informations pour notre santé

**Allergènes:** le tableau de référence est inséré sur la dernière page du menu.

\*Ce symbole indique les produits First Choice traités par le procédé de maintenance thermique à basse température requis par le règlement CE 853/04.

\*\*Ce symbole indique des produits surgelés de qualité supérieure provenant de nos fournisseurs de confiance, certifiés conformes à la réglementation HACCP en vigueur. Certains produits, comme les calamars et les crevettes, s'ils ne sont pas disponibles frais, seront remplacés par des produits surgelés de qualité supérieure.

- **Romana alla Bufala DOP – 10,50 €**  
Tomates, mozzarella de bufflonne AOP, anchois, olives, câpres, origan
- **Mozzarella de Buffalo napolitaine DOP – 10,00 €**  
Tomates, mozzarella de bufflonne AOP, anchois, olives



## FOCACCIA AU FROMAGE *Recette familiale*

- **Focaccia traditionnelle (minimum pour 2 personnes) – 22,00 €**
- **Focaccia Pizzata (min. pour 2) – 24,00 €**
- **Focaccia au lard de Vipiteno (minimum pour 2 personnes) – 24,00 €**
- **Focaccia sans lactose (minimum pour 2 personnes) – 24,00 €**
- **Focaccia au jambon de Parme (min. pour 2) – 26,00 €**

### Portions individuelles :

- **Focaccia traditionnelle (portion individuelle) – 12,00 €**
- **Focaccia Pizzata (portion individuelle) – 13,00 €**

## 🌙 CALZONE PIZZA

- **Calzone – 8,90 €**  
Mozzarella, jambon cuit, tomate
- **Théâtre Calzone – 12,00 €**  
Tomate, mozzarella, jaune d'œuf, jambon cuit, jambon cru de Parme AOP, piment
- **Calzone Camogli – 8,50 €**  
Stracchino, jambon cuit, tomate

### Informations pour notre santé

**Allergènes:** le tableau de référence est inséré sur la dernière page du menu.

\*Ce symbole indique les produits First Choice traités par le procédé de maintenance thermique à basse température requis par le règlement CE 853/04.

\*\*Ce symbole indique des produits surgelés de qualité supérieure provenant de nos fournisseurs de confiance, certifiés conformes à la réglementation HACCP en vigueur. Certains produits, comme les calamars et les crevettes, s'ils ne sont pas disponibles frais, seront remplacés par des produits surgelés de qualité supérieure.

- **Calzone déstructuré – 12,00 €**  
Tomate, mozzarella, jaune d'œuf, jambon cuit, jambon cru de Parme AOP, piment



## DESSERT

- **Gâteau / Dessert du jour – 7,00 €**
- **Lait non gazeux – 7,00 €**
- **Fruits de saison – 6,00 €**
- **Tiramisu – 7,00 €**



## COUVERTURE ET SUPPLÉMENTS

- **Droit d'entrée – 3,00 €**

(Le prix d'entrée comprend le pain et/ou la focaccia, le service et une mise en place soignée de la table avec nappes, couverts et verres de restaurant, pour vous offrir une expérience complète à Camogli, même dans une pizzeria.)

- **Supplément burrata – 3,00 €**
- **Supplément pizza sans lactose – 1,50 €**
- **Supplément pâte spéciale – 2,50 €**



## CARTE DES VINS

### Informations pour notre santé

**Allergènes:** le tableau de référence est inséré sur la dernière page du menu.

\*Ce symbole indique les produits First Choice traités par le procédé de maintenance thermique à basse température requis par le règlement CE 853/04.

\*\*Ce symbole indique des produits surgelés de qualité supérieure provenant de nos fournisseurs de confiance, certifiés conformes à la réglementation HACCP en vigueur. Certains produits, comme les calamars et les crevettes, s'ils ne sont pas disponibles frais, seront remplacés par des produits surgelés de qualité supérieure.

## 🟡 VINS BLANCS – ITALIE

**Monticello | Vermentino DOC Colli di Luni « Groppolo »**

Vermentino frais et citronné.  Verre : 9,00 € · Bouteille : 35,00 €

 *Appariement* :focaccia au fromage traditionnelle / pizzas blanches au stracchino.

**Ferme Federici | Vermentino DOC Colli di Luni « Oro d'Isee »**

Élégant, savoureux.

 Verre : 9,00 € · Bouteille : 35,00

€

 *Appariement* :Margherita à la burrata / pizzas à la burrata et aux tomates cerises.

**Entreprise Agricole La Cappelletta | Vermentino DOC Golfo del Tigullio (75 cl)**

Parfumé et délicat.  Verre : 12,00 € · Bouteille : 75,00 €

 *Appariement* :Pizzas aux légumes grillés.

**Cave La Cappelletta | Vermentino DOC Golfo del Tigullio (1,5 l – Magnum)**

Idéal pour les grandes tables.

 Bouteille : 150,00 €

 *Appariement* :Des pizzas classiques à partager.

**Cantine Levante | Bianchetta Genovese DOC, Golfe du Tigullio, Portofino**

Frais, floral.

 Verre : 7,00 € · Bouteille : 30,00 €

 *Appariement* :Focaccias au fromage / pizzas légères.

**Entreprise Agricole Ruffino | Pigato DOC Riviera Ligure di Ponente « Punta Crena »**

Riche, salé.

 Verre : 9,00 € · Bouteille : 35,00 €

 *Appariement* :Pizzas aux anchois et aux fruits de mer.

## ❤️ VINS ROSÉS – ITALIE

**Bio Vio | Rosé « 4C »**

Un rosé élégant et frais.

 Verre : 7,50 € · Bouteille : 38,00 €

 *Appariement* :Pizzas au jambon cru et aux figues / fromages frais.

### Informations pour notre santé

**Allergènes:** le tableau de référence est inséré sur la dernière page du menu.

\*Ce symbole indique les produits First Choice traités par le procédé de maintenance thermique à basse température requis par le règlement CE 853/04.

\*\*Ce symbole indique des produits surgelés de qualité supérieure provenant de nos fournisseurs de confiance, certifiés conformes à la réglementation HACCP en vigueur. Certains produits, comme les calamars et les crevettes, s'ils ne sont pas disponibles frais, seront remplacés par des produits surgelés de qualité supérieure.

## VINS ROUGES – ITALIE

**Ferme Mesueto | Vermentino Noir IGT**

Rouge épicé.

 Verre : 9,00 € · Bouteille : 40,00 €

 *Appariement* :Pizzas garnies de charcuterie, de saucisses ou de cèpes.

**Cave Levante | Ciliegiolo DOC, Golfe du Tigullio, Portofino**

Fruité et doux.

 Verre : 7,50 € · Bouteille : 34,00 €

 *Appariement* :pizzas avec du jambon cru ou des oignons rouges.

**Domaine viticole Feipu dei Massaretti | Rossese DOC Riviera Ligure di**

**Ponente**

Délicat, très polyvalent.

 Verre : 10,00 € · Bouteille : 45,00 €

 *Appariement* :Pizzas Margherita / avec un pesto léger.

**Monticello | «Rupestro» IGT Rosso**

Jeune, dynamique.

 Verre : 7,00 € · Bouteille : 35,00

€

 *Appariement* :Salami épicé/pizzas aux olives Taggiasca.

## BULLES – ITALIE

**Foss Marai | Prosecco Extra Sec « Strada di Guia » DOC Valdobbiadene**

Vif et aromatique.

 Verre : 8,00 € · Bouteille : 38,00 €

 *Appariement* :Apéritif avec focaccia fourrée ou pizza.

**Cave Riccafana | « Fratus » Satèn DOCG Franciacorta**

Crémeux et raffiné.

 Verre : 15,00 € · Bouteille : 80,00 €

 *Appariement* :Pizzas gourmandes à la truffe ou au bison AOP.

### Informations pour notre santé

**Allergènes:** le tableau de référence est inséré sur la dernière page du menu.

\*Ce symbole indique les produits First Choice traités par le procédé de maintenance thermique à basse température requis par le règlement CE 853/04.

\*\*Ce symbole indique des produits surgelés de qualité supérieure provenant de nos fournisseurs de confiance, certifiés conformes à la réglementation HACCP en vigueur. Certains produits, comme les calamars et les crevettes, s'ils ne sont pas disponibles frais, seront remplacés par des produits surgelés de qualité supérieure.

## FERMES GIANNI GAGLIARDO – PIÉMONT

### Vins blancs

#### « Fallegro » – Langhe Favoris DOC

Frais, citronné et savoureux.  Verre : 7,50 € · Bouteille : 34,00 €

 *Appariement :Lorenese / pizzas à la roquette / focaccia au fromage.*

#### Roero Arneis DOCG

Élégant, minéral.  Verre : 8,50 € · Bouteille : 38,00 €

 *Appariement :Margherita à la mozzarella de bufflonne DOP / Del Dany / Ponzese.*

### Vins rouges

#### « Dabatiè » – Langhe Nebbiolo DOC

Très bon, tout à fait buvable.  Verre : 10,00 € · Bouteille : 50,00 €

 *Appariement :Quattro Stagioni, Capricciosa, Speck et Arugula, et pizzas au jambon cru.*

#### « San Ponzio » – Nebbiolo d'Alba Superiore DOC

Structuré et complexe.  Verre : 11,00 € · Bouteille : 55,00 €

 *Appariement :Salami épicé, fromage, gorgonzola et oignon, Claudio de Biella, Calzone del Teatro.*

### Informations pour notre santé

**Allergènes:** le tableau de référence est inséré sur la dernière page du menu.

\*Ce symbole indique les produits First Choice traités par le procédé de maintenance thermique à basse température requis par le règlement CE 853/04.

\*\*Ce symbole indique des produits surgelés de qualité supérieure provenant de nos fournisseurs de confiance, certifiés conformes à la réglementation HACCP en vigueur. Certains produits, comme les calamars et les crevettes, s'ils ne sont pas disponibles frais, seront remplacés par des produits surgelés de qualité supérieure.



## VINS DE LA VALLÉE D'AOSTA

**Comme. Vitivinicola LO TRIOLET – Barrage du Coteau**

Annata 2022 · 14% vol. · Bot. 0,75     Verre 8,00 € · Bouteille 38,00 €

Fruits rouges croustillants, poivre noir et finale fraîche et alpine. Accords :  
Pizza Peccato di Gola · Assiette mixte · Pizza Fuoco Bianco

**Domaine viticole LO TRIOLET – Fumin**

Annata 2022 · 13,5% vol. · Bot. 0,75     Verre 9,00 € · Bouteille 42,00 €

Un cépage puissant et épice de la Vallée d'Aoste, aux notes de sous-bois et de légère fumée. Accords : Pizza Truffe et Zola · Lasagnes au potiron · Viandes rouges

**Domaine viticole LO TRIOLET – Torrette**

Annata 2023 · 13,5% vol. · Bot. 0,75     Verre 7,00 € · Bouteille 34,00 €

Doux, velouté, floral : le vin rouge le plus apprécié de la vallée. Accords :  
Pizza au pesto et aux œufs · Fromages jeunes · Pizza San Giorgio

## DOMAINE VITICOLE ROTTENSTEINER – TYROL DU SUD

**Informations pour notre santé**

**Allergènes:** le tableau de référence est inséré sur la dernière page du menu.

\*Ce symbole indique les produits First Choice traités par le procédé de maintenance thermique à basse température requis par le règlement CE 853/04.

\*\*Ce symbole indique des produits surgelés de qualité supérieure provenant de nos fournisseurs de confiance, certifiés conformes à la réglementation HACCP en vigueur. Certains produits, comme les calamars et les crevettes, s'ils ne sont pas disponibles frais, seront remplacés par des produits surgelés de qualité supérieure.

## Vins blancs

### Gewürztraminer « Canzenaï » | Haut-Adige DOC

Aromatique et épicé.

 Verre : 9,00 € · Bouteille : 40,00 €

 *Appariement* :Pizzas blanches au speck, au gorgonzola et au miel.

### Müller Thurgovie | Haut-Adige DOC

Léger et floral.

 Verre : 7,50 € · Bouteille : 34,00 €

 *Appariement* :Pizzas aux courgettes, au pesto ou au thon et aux oignons.

## Vins rosés

### Lagrein Rosé | Haut-Adige DOC

Frais et minéral.

 Verre : 8,00 € · Bouteille : 35,00 €

 *Appariement* :Pizzas aux légumes grillés, au thon ou au saumon.

## Vins rouges

### St. Magdalener « Premstallerhof » | Alto Adige DOC

Fruité et doux.

 Verre : 8,50 € · Bouteille : 38,00 €

 *Appariement* :prosciutto et roquette, saucisse et champignons, tomates cerises et burrata.

### Lagrein « Sélectionner » | Haut-Adige DOC

Corsé et épicé.

 Verre : 9,50 € · Bouteille : 42,00 €

 *Appariement* :Saucisses et brocolis-raves, salami piquant, pizzas à la viande hachée.

### Schiava « Krist » | Haut-Adige DOC

Léger et facile à boire.

 Verre : 8,00 € · Bouteille : 35,00 €

 *Appariement* :bresaola et parmesan, mozzarella de bufflonne et aubergines, pizzas végétariennes.

### Lac Caldaro sélectionné | Haut-Adige DOC

Élégant et fruité.

 Verre : 8,00 € · Bouteille : 36,00 €

 *Appariement* :Pizzas au jambon cru, fromages doux, viandes blanches.

### Lagrein Réserve | Haut-Adige DOC

Structuré et intense.

 Verre : 10,00 € · Bouteille : 45,00 €

## Informations pour notre santé

**Allergènes:** le tableau de référence est inséré sur la dernière page du menu.

\*Ce symbole indique les produits First Choice traités par le procédé de maintenance thermique à basse température requis par le règlement CE 853/04.

\*\*Ce symbole indique des produits surgelés de qualité supérieure provenant de nos fournisseurs de confiance, certifiés conformes à la réglementation HACCP en vigueur. Certains produits, comme les calamars et les crevettes, s'ils ne sont pas disponibles frais, seront remplacés par des produits surgelés de qualité supérieure.

 **Appariement :**Pizzas généreuses garnies de saucisse, de speck ou de fromages affinés.

---

## VINS FRANÇAIS

### CHAMPAGNE TELMONT – FRANCE

#### Réserve Brut

Frais, équilibré, très agréable à boire.  Verre : 11,00 € · Bouteille : 65,00 €

 **Appariement :**Focaccia au fromage, Margherita, Jambon cuit.

#### Blanc de Blancs 2014 – 100% Chardonnay, 8 anni sui lieviti

Élégant et minéral, avec des notes de pêche et de brioche.

 Verre : 15,00 € · Bouteille : 95,00 €

 **Appariement :**Focaccia au fromage, Lorenese, Printemps.

### ROUGES DE FRANCE

#### Pinot Noir AOC Alsace – Famille Hugel & Fils

Frais et pétillant, cerise et framboise.  Verre : 8,00 € · Bouteille : 42,00 €

 **Appariement :**Capricieux, Les Quatre Saisons.

#### Bourgogne Pinot Noir Côte d'Or AOC – François Carillon

Fine et veloutée.

 Verre : 10,00 € · Bouteille : 58,00 €

 **Appariement :**Avec du fromage, du gorgonzola et des oignons nouveaux.

### Informations pour notre santé

**Allergènes:** le tableau de référence est inséré sur la dernière page du menu.

\*Ce symbole indique les produits First Choice traités par le procédé de maintenance thermique à basse température requis par le règlement CE 853/04.

\*\*Ce symbole indique des produits surgelés de qualité supérieure provenant de nos fournisseurs de confiance, certifiés conformes à la réglementation HACCP en vigueur. Certains produits, comme les calamars et les crevettes, s'ils ne sont pas disponibles frais, seront remplacés par des produits surgelés de qualité supérieure.

## ★ VINS SPÉCIAUX – ACCORDS PARFAITS

### Ruinart – Champagne Brut

L'acidité et les bulles rafraîchissent le palais, un accord parfait avec le saumon fumé, la stracciatella, le zeste de citron et l'aneth.  Verre : 16,00 € · Bouteille : 95,00 €

### Ruinart Rosé – Champagne Rosé

Un rosé fin et fruité, idéal avec du jambon de Parme, des figues fraîches et de la burrata.  Verre : 18,00 € · Bouteille : 110,00 €

### Garfagnino Pinot Noir – Bravi

Des notes terreuses et une grande finesse, parfaites avec les cèpes et le fromage Taleggio.  Verre : 10,00 € · Bouteille : 50,00 €

### San Lorenzo Ciliegiolo – Sassotondo

Rustique et épice, parfait avec des saucisses et des brocolis-raves.

 Verre : 9,00 € · Bouteille : 45,00 €

### Wolf's Black – COS

Vin naturel intense, idéal avec la pizza alla Norma (aubergines frites, tomates, ricotta salée).  Verre : 8,00 € · Bouteille : 42,00 €

### Informations pour notre santé

**Allergènes:** le tableau de référence est inséré sur la dernière page du menu.

\*Ce symbole indique les produits First Choice traités par le procédé de maintenance thermique à basse température requis par le règlement CE 853/04.

\*\*Ce symbole indique des produits surgelés de qualité supérieure provenant de nos fournisseurs de confiance, certifiés conformes à la réglementation HACCP en vigueur. Certains produits, comme les calamars et les crevettes, s'ils ne sont pas disponibles frais, seront remplacés par des produits surgelés de qualité supérieure.

## **SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES**

1. Mollusques et produits dérivés.
2. Lait et produits laitiers, y compris le lactose.
3. Poissons et produits de la pêche (à l'exception de la gélatine ou de la colle de poisson utilisées comme support pour les préparations vitaminiques ou comme agent de clarification dans la bière et le vin).
4. Crustacés et produits dérivés des crustacés.
5. Œufs et produits à base d'œufs.
6. Céréales contenant du GLUTEN (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides et leurs produits dérivés, à quelques exceptions près) et leurs produits dérivés.
7. Noix.
8. Cacahuètes et produits à base d'arachides.
9. Graines de sésame et produits à base de sésame.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Soja et produits à base de soja.
12. Lupins et produits à base de lupin.
13. Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg par kg ou par litre.
14. Céleri et produits dérivés du céleri.

**Nous vous prions d'informer le personnel de toute allergie ou intolérance.**

**Nous serons ravis de vous aider à choisir les plats qui vous conviennent.**

Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011

ANNEXE II

### **Informations pour notre santé**

**Allergènes:** le tableau de référence est inséré sur la dernière page du menu.

\*Ce symbole indique les produits First Choice traités par le procédé de maintenance thermique à basse température requis par le règlement CE 853/04.

\*\*Ce symbole indique des produits surgelés de qualité supérieure provenant de nos fournisseurs de confiance, certifiés conformes à la réglementation HACCP en vigueur. Certains produits, comme les calamars et les crevettes, s'ils ne sont pas disponibles frais, seront remplacés par des produits surgelés de qualité supérieure.

## **SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES**

1. Mollusques et produits dérivés des mollusques.
2. Le lait et les produits à base de lait, y compris **LACTOSE**.
3. Poissons et produits à base de poisson (à l'exception de la gélatine ou de la colle de poisson utilisées comme supports pour les préparations vitaminiques ou comme agents clarifiants dans la bière et le vin).
4. Crustacés et produits à base de crustacés.
5. Œufs et produits à base d'œufs.
6. Céréales contenant **GLUTEN** (le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, l'épeautre, le kamut ou leurs variétés hybrides et leurs produits dérivés, à quelques exceptions près) et les produits dérivés.
7. Noix.
8. Cacahuètes et produits à base de cacahuètes.
9. Graines de sésame et produits à base de sésame.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Soja et produits à base de soja.
12. Lupins et produits à base de lupin.
13. Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg par kilogramme ou litre.
14. Céleri et produits à base de céleri.

Nous invitons nos clients à informer notre personnel de toute allergie ou intolérance. Nous serons ravis de vous guider dans le choix des plats.

### **Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 ANNEXE II**

#### **Informations pour notre santé**

**Allergènes:** le tableau de référence est inséré sur la dernière page du menu.

\*Ce symbole indique les produits First Choice traités par le procédé de maintenance thermique à basse température requis par le règlement CE 853/04.

\*\*Ce symbole indique des produits surgelés de qualité supérieure provenant de nos fournisseurs de confiance, certifiés conformes à la réglementation HACCP en vigueur. Certains produits, comme les calamars et les crevettes, s'ils ne sont pas disponibles frais, seront remplacés par des produits surgelés de qualité supérieure.