

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos entrées

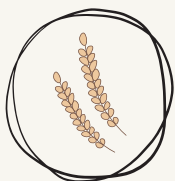
Tortellini	1, 3, 7
Salade Lyonnaise	1, 3
Clafouti	1, 3, 7
Gravlax	4
Terrine	8, 9, 12

Nos plats

Sauté de porc	1, 3, 6
Agneau	1
Rumsteck	1, 9, 10
Suprême de volaille	1, 3, 7, 9
Poisson du moment	1, 2, 4, 7
Filets de poulet panés	1, 3, 6, 7, 9, 10
Fish & Chips	1, 3, 4, 6, 7, 14

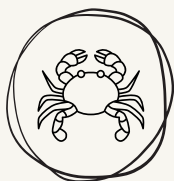
Nos Desserts

Assortiment de fromages	7
Crème brûlée	3, 7
Mousse au chocolat (glace)	3, 7
Panna cotta	7
Macaron	1, 3, 7, 8
Café/thé gourmand	1, 3, 7, 8



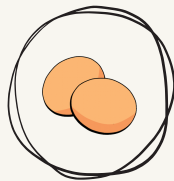
1

Céréales



2

Crustacés



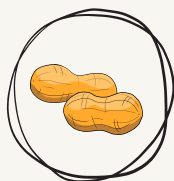
3

Oeufs



4

Poissons



5

Arachides



6

Soja



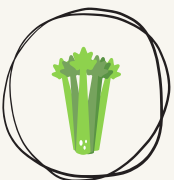
7

Lait



8

Fruits à Coques



9

Céleri



10

Moutarde



11

Sésame



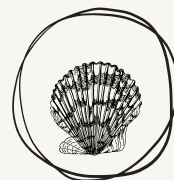
12

Sulfites



13

Lupins



14

Mollusques





TRAÇABILITÉ DES VIANDES

Viande de bœuf

Naissance (origine / pays)	France
Elevage (pays)	France
Abattage (pays)	France

Viande de porc

Naissance (origine / pays)	France
Elevage (pays)	France
Abattage (pays)	France

Viande de volailles



Naissance (origine / pays)	France
Elevage (pays)	France
Abattage (pays)	France

Viande d'agneau

Naissance (origine / pays)	Irlandais
Elevage (pays)	Irlandais
Abattage (pays)	Irlandais

Décret no 2022-65 du 26 janvier 2022 modifiant le décret no 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.

Edité le 18 mars 2024, pour le restaurant Chantecler, Hôtel Mercure Bourg-en-Bresse.

