

Allergènes de la carte

Vin & Marée · les 14 allergènes à déclaration obligatoire

● Présent (ingrédient du plat) ○ Possible, selon la recette (sauce, huile, fond) ☼ Traces possibles : friteuse commune aux plats frits (hors frites maison)

PLAT	1 · Gluten	2 · Crustacés	3 · Œufs	4 · Poissons	5 · Arachides	6 · Soja	7 · Lait	8 · Fruits à coque	9 · Céleri	10 · Moutarde	11 · Sésame	12 · Sulfites	13 · Lupin	14 · Mollusques
Fruits de mer														
Huîtres Spéciales n°4 BIO, Fines n°3, Spéciales n°3 la douzaine, 6, 9 ou 12	○						○					○		●
Bulots 150 g, mayonnaise			●							○		○		●
Belles crevettes roses BIO environ 150 g		●	○							○		○		
Tourteau, selon arrivage ½ ou entier		●	○							○				
½ homard d'Amérique du Nord froid 200 à 300 g		●	○							○				
Menu Découverte 15 huîtres	○						○					○		●
Menu Tourteau tourteau, crevettes, bulots, huîtres	○	●	○				○			○		○		●
Menu Homard homard, crevettes, bulots, huîtres	○	●	○				○			○		○		●
Signatures														
Cocotte de moules frites beurre Vin & Marée					○		●		○			○		●
Choucroute de la mer Vin & Marée ou « Écailles & Nageoires »		○		●			●		○	○		●		○
Cassolette de homard décortiqué riz noir Nerone	○	●					●		○			○		
Entrées														
Œufs bio mayonnaise nature			●							○		○		

PLAT	1 · Gluten	2 · Crustacés	3 · Œufs	4 · Poissons	5 · Arachides	6 · Soja	7 · Lait	8 · Fruits à coque	9 · Céleri	10 · Moutarde	11 · Sésame	12 · Sulfites	13 · Lupin	14 · Mollusques
Œufs bio mimosa, mayonnaise au saumon fumé et à l'aneth			●	●			○			○		○		
Ravioles du Dauphiné au comté beurre ciboulette	●		●				●							
Friture d'éperlans (ou joëls) sauce tartare	●	○	●	●	○	○	○			○		○		
Accras de morue Vin & Marée	●	○	●	●	○	○	○					○		
Soupe de poissons de roche recette Vin & Marée	○	○	○	●			○		○	○		○		
Assiette d'entrées à partager dès 2 pers.	Composition variable : se renseigner auprès de la cuisine													
Croustillants de gambas sauvages sauce tandoori	●	●	○	○	○		○			○				
6 huîtres Spéciales n°4 BIO La Belle de Quiberon	○						○					○		●
Tartare de saumon aux aromates perles de wasabi			○	●		○				○	○	○		
Saumon fumé par nos soins blinis et crème acidulée	●		●	●			●					○		
Le vivier														
Homard européen, rôti ou grillé 400 à 600 g		●					●					○		
Homard américain, rôti ou grillé 400 à 600 g		●					●					○		
Choucroute royale de la mer avec ½ homard		●		●			●		○	○		●		○
Steak & lobster ½ homard, pommes grenailles	○	●					●			○		○		

PLAT	1 · Gluten	2 · Crustacés	3 · Œufs	4 · Poissons	5 · Arachides	6 · Soja	7 · Lait	8 · Fruits à coque	9 · Céleri	10 · Moutarde	11 · Sésame	12 · Sulfites	13 · Lupin	14 · Mollusques
Plats														
Ravioles du Dauphiné au comté beurre ciboulette	●		●				●							
Brandade de morue à la nîmoise salade verte	○			●			●			○		○		
Suprême de volaille fermière façon thaï riz basmati	○			○	○	○			○		○			
Salade de saumon fumé avocat, mangue, tomate noire de Crimée, œuf parfait			●	●						○		○		
Pièce de bœuf, moutarde à l'ancienne pommes grenailles							○		○	●		○		
Tartare de saumon aux aromates perles de wasabi, pommes grenailles			○	●		○				○	○	○		
Filet de bar à la plancha beurre à l'aneth, œufs de saumon				●			●					○		
Noix de Saint-Jacques à la plancha riz noir Nerone, beurre Vin & Marée							●					○		●
Belle sole entière à la plancha beurre Vin & Marée	○			●			●					○		
Garnitures														
Riz noir Nerone · riz basmati														
Purée à l'huile d'olive							○							
Pommes grenailles														
Petits légumes							○							
Frites maison					○									
Choucroute nature												●		
Desserts														
Profiterole au chocolat noir BIO glace vanille Bourbon	●		●			○	●	○						

PLAT	1 · Gluten	2 · Crustacés	3 · Œufs	4 · Poissons	5 · Arachides	6 · Soja	7 · Lait	8 · Fruits à coque	9 · Céleri	10 · Moutarde	11 · Sésame	12 · Sulfites	13 · Lupin	14 · Mollusques
Mousse au chocolat noir BIO			●			○	○							
Flan pâtissier vanille Bourbon de Madagascar	●		●				●							
Chaud-froid de chocolat noir BIO glace vanille	○		●			○	●							
Tartare de mangues sirop aux épices douces, menthe fraîche														
Baba de Zanzibar au rhum Clément	●		●				●							
Soufflé chaud au Grand Marnier	○		●				●							
Glaces et sorbets artisanaux café, caramel beurre salé, chocolat, vanille · citron, fraise, passion			●			○	●	○						

Vins et boissons : les sulfites sont présents dans la plupart des vins, champagnes et certains alcools (cidre, bière : gluten).