

ALLERGENES alimentaires – Information au consommateur

Liste des 14 allergènes présents dans notre carte :

- **Oeufs et les produits à base d'œufs :**
mayonnaise en dosette, coleslaw
- **Arachides et les produits à base d'arachides :**
Cookies, Cheesecakes beurre de cacahuète et chocolat, Cheesecake Peanut Dream, Cheesecake Cookie dough, Tartelettes beurre de cacahuètes et chocolat, muffins cacahuètes, Smoothie cacahuète.
- **Gluten (Les céréales qui contiennent du gluten telles que le blé, le seigle, l'orge et l'avoine).**
Tous nos plats, entrées, accompagnements et desserts de notre carte contiennent du gluten (blé essentiellement)
- **Soja (tofu, etc):**
Burgers, Quiches, tous les desserts, Nuggets au fromage, Croc vegan, smoothies
- **Lupin (souvent utilisé comme substitut au soja) et les produits à base de lupin (surtout les produits de boulangerie) : RAS**
- **Lait / Lactose :**
Fromage non végétalien présent dans nos burgers non végétaliens ou dans les hot dogs, coleslaw
- **Fruits à coque (les amandes, les noisettes, les noix, les noix de cajou, les noix de pécan, les noix du Brésil, les pistaches, les noix de macadamia, etc).**
Tous nos desserts et tous nos smoothies contiennent des fruits à coque.
- **Céleri (le céleri en branches, le céleri à côtes, le céleri rave) et les produits à base de céleri : RAS**
- **Moutarde :**
Moutarde french, burger East Side, hot dogs
- **Graines de sésame et les produits à base de graines de sésame :**
Pain burgers
- **Dioxyde de soufre ou le sulfite présent dans les champignons, les raisins, les additifs, etc. doit être mentionné uniquement si sa teneur est supérieure à 10 mg par kilo ou par litre. : RAS**

A NOTER : Toute notre carte est préparée dans une cuisine où sont utilisés des produits à base d'œufs, arachides, gluten, soja, fruits à coque, lait/lactose, céleri, moutarde, graines de sésame, dioxyde de soufre, des traces de ces allergènes sont donc possibles sur toute notre carte. Le restaurant dégage toute responsabilité.