

LISTE DES ALLERGÈNES

Nous vous informons sur les 14 allergènes suivant règlement (UE) N° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011.

Notre personnel est à votre disposition pour toute question.

REMARQUE : Pendant la préparation de nos plats nous travaillons en cuisine avec des ingrédients allergènes. Nous vous informons que nos préparations peuvent contenir involontairement des traces d'allergènes.

01 Céréales contenant du gluten, à savoir :

- | | |
|------------|-------------|
| a - blé | d - avoine |
| b - seigle | e - épautre |
| c - orge | f - kamut |

ou leur souches hybridées et produits à base de céréales

02 Crustacés et produits à base de crustacés

03 Œufs et produits à base d'œufs

04 Poissons et produits à base de poissons

05 Arachides et produits à base d'arachides

06 Soja et produits à base de soja

07 a - Lait et produits à base de lait / b - y compris lactose

08 Fruits à coque, à savoir :

- | | |
|---|--|
| a - amandes (<i>amygdalus communis</i> L.) | f - noix du Brésil (<i>bertholletia excelsa</i>) |
| b - noisettes (<i>corylus avellana</i>) | g - pistaches (<i>pistacia vera</i>) |
| c - noix (<i>juglans regia</i>) | h - noix de Macadamia et <i>macadamia ternifolia</i> |
| d - noix de cajou (<i>anacardium occidentale</i>) | i - noix du Queensland |
| e - noix de pécan (<i>carya illinoensis</i> - wangenh. - k. koch.) | et produits à base de ces fruits. |

09 Céleri et produits à base de céleri

10 Moutarde et produits à base de moutarde

11 Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

12 Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg / kg ou 10 mg / litre exprimées en SO2

13 Lupin et produits à base de lupin

14 Mollusques et produits à base de mollusques

MENU

FORMULE DU WEEK-END

DU SAMEDI 29 AU DIMANCHE 30 JANVIER 2022

La Coquille
Brasserie Gastronomique



Express (plat)	14,90 €
Duo sucré (plat et dessert)	17,90 €

Express

Magret de canard au miel et vinaigre balsamique ^{1a.9.10.12}
Ratatouille de potimarron et pois chiches, au balsamique

OU

Dorade sébaste poêlée au romarin et piment d'Espelette ^{1a.3.7a.7b.12}
Ratatouille de potimarron et pois chiches, au balsamique

OU

- Spaghetti à l'Alsacienne ^{1a.3.7a.7b.9.10}
- Cavatappi aux légumes grillés ^{1a.3.9.10}

Dessert

Assortiment de desserts du pâtissier ^{1a.3.7a.7b.9.10.12}

LES SALADES

Salade Tataki ^{1a.2.3.4.6.7a.7b.9.10.11.12}

Mesclun de salade, thon frais, graines de sésame, tomates cerises, œuf poché, avocat, croûtons, olives noires

16,50 €

Salade sucrée-salée d'hiver ^{3.7a.7b.9.10.11.12}

Salade de mâche, suprêmes d'orange, poulet, mélange de graines, patate douce

13,50 €

Salade de chèvre ^{1a.3.7a.7b.10.12}

Roquette, figues fraîches, chèvre, miel, jambon cru

15,50 €

Salade Vosgienne ^{1a.3.7a.7b.9.10.12}

Mesclun de salade, pommes de terre, tomates cerises, œuf poché, crème épaisse, croûtons, lardons

14,00 €

Retrouvez également une sélection de produits
à emporter via notre comptoir dédié !



Sur place
ou à emporter

FRESH & TASTY
Pizza

• Margherita ^{1.7} Tomates, mozzarella, origan	9,00 €
• Prosciutto e Funghi ^{1.7} Tomates, mozzarella, champignons, jambon	11,50 €
• Flamma forestière ^{1.7} Crème + lardons, oignons, mozzarella, champignons	11,00 €
• Diavola ^{1.7} Mozzarella, piment, chorizo, origan	12,00 €
• Vegetariana ^{1.7} Tomates, mozzarella, champignons, artichauts, poivrons	11,80 €
• Scampis à l'ail ^{1.2.7} Tomates, mozzarella, scampis, ail	13,50 €
• La Coquille ^{1.7} Tomates, polpette (boulette de viande), chorizo, poivrons, oignons, mozzarella	14,00 €
• Niçoise ^{1.4.7} Tomates, mozzarella, thon, oignons, ail	11,00 €

Tous nos prix sont toutes taxes comprises

Nous vous informons sur les 14 allergènes suivant règlement (UE) N° 1169/2011 du parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011. [voir verso du flyer]
Notre personnel est à votre disposition pour toute question.