ALLERGÈNES

วัตถุดิบในการประกอบอาหาร • *ALLERGENS*

	ENTRÉES								PLATS												ACCOMP.					DESSERTS										
	SALADE DE PAPAYE	MOULES FARCIES	SALADE D'ANANAS	BALLOTIN AUX CREVETTES	SALADE DE BOEUF	SOUPE DE POULET AU LAIT DE COCO	SALADE DE RIZ CROUSTILLANT	SOUPE DE CREVETTES	VOTRE PAD THAÏ !	LE CURRY DE LA MAISON	BOEUF AU LAIT DE COCO	CABILLAUD EN FEUILLE DE BANANIER	POULET BAYTEUIL	GAMBAS GRILLÉES	ÉMINCÉ DE BŒUF CHAROLAIS	BROCHETTES DE LOTTE	MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST	DOS DE CABILLAUD MIJOTÉ	LARMES DU TIGRE ?	RIZ BLANC, RIZ GLUANT ET NOUILLE SAUTÉES	LISERONS D'EAU SAUTÉS	CURRY DE LÉGUMES	LÉGUMES DE SAISON SAUTÉS	RIZ SAUTÉ TRADITIONNEL	SORBETS GLACES	CAFÉ, THÉ ET CHAMPAGNE GOURMAND	FRUITS EXOTIQUES FRAIS, EN SAISON	JOUE DE MANGUE FRAÎCHE RÔTIE	CAKE AU THÉ VERT	SOUPE DE MANGUE AU CHAMPAGNE BRUT	KHAO NIAW MAMOUNG	BÂTONNETS D'ANANAS FRAIS	GÂTEAU DE MON BEAU-FRERE « LY KUANG »	LE « RUMMIT » – LES 3 COULEURS	FLAN GRILLÉ AU LAIT DE COCO
Gluten >				●																						●		●	●			●	●	●	
Crustacés >			●	●				●	●	●				●																					
Œufs >		¿		●			●		●			●																	●				●		●
Poissons >	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●													
Arachides >																													●			●			
Soja >									●					●																					
Lactose >										●		●																●	●			●	¿		
Fruits à coque >			●																									●	●			●			
Céleri >																																			
Moutarde >																																			
Sésame >																																			
Sulfites >																																			
Lupin >																																			
Mollusque >		●		●									●	●	●					●		●													