



MENU DU MOMENT

JUILLET 2017

ENTRÉES – STARTERS

Soupe de concombre au lait de coco, minestrone de melon et de mangue
Cucumber soup with coconut milk, melon and mango minestrone

Ou

Tartare de saumon d'Ecosse et perles de sauce Teriyaki, salade d'herbes
Scottish salmon tartar and Teriyaki sauce pearls, herbs salad

PLATS - MAIN DISH

Lieu jaune confit, aubergines grillées et anchois
Pollock fish confit, grilled eggplants and anchovies

Ou

Pluma Ibérique et pommes grenailles, sauce au vin rouge
Iberian Pluma served with roasted potatoes, red wine sauce

DESSERTS – DESSERTS

Macaron à la pistache et framboises
Pistachio and raspberry macaron

Ou

Comptée de pêches à la vanille, crumble croustillant
Vanilla peach compote, crispy crumble

Liste des allergènes présents dans la carte d'été du Safran 2017

Allergen's list

Plats <i>Dishes</i>	<i>gluten Cereals and gluten</i>	<i>Shellfish</i>	<i>Crustacés Eggs</i>	<i>Oufs Eggs</i>	<i>Poissons Fish</i>	<i>Peanuts</i>	<i>Arachides Soya</i>	<i>Soja Soya</i>	<i>Milk</i>	<i>Lait Milk</i>	<i>Coque</i>	<i>Fruits à Coque</i>	<i>Céleri Celery</i>	<i>Moutarde Mustard</i>	<i>Sésame Sesame</i>
Menu du Moment Juillet 2017															
Soupe de concombre - Cucumber soup															+
Tartare de Saumon - Salmon Tartar					+										
Lieu Jaune - Pollock Fish					+										
Pluma Ibérique - Iberian Pluma										+					
Macaron Pistache - Pistachio Macaron				+								+			
Compotée à la pêche - Peach compote	+									+		+			
Entrées / Starters															
Le calamar - The squid	+				+	+				+		+			
Le foie gras - The foie gras	+											+			+
Les huîtres - The oysters															
Le thon - The tuna					+			+		+					
Plats / Main courses															
Le cabillaud - The cod	+			+	+					+		+			
La sole - The sole	+				+	+				+					
Le bar - The sea bass					+										
La lisette - The baby mackerel					+							+			
Le poulet - The chicken	+		+	+						+					
Le boeuf - The beef	+														
Le porc - The pork								+		+					
L'agneau - The lamb										+					
Le végétarien - The Vegetarian										+					
Desserts / Desserts															
La fraise - The strawberry	+			+		+				+		+			
L'abricot - The apricot	+			+		+				+		+			
Le chocolat - The chocolate	+			+		+				+		+			
Le Banoffee - the Banoffee	+			+						+					
Le Fromage - Fresh Cheese										+					

Présence de l'allergène +
Presence of allergen

Malgré nos procédures pour la mise en œuvre des règles HACCP, nous sommes amenés à utiliser ces allergènes dans nos préparations quotidiennes, des traces éventuelles peuvent subsister
Despite all our procedures for implementing the HACCP rules, we use these allergens in our daily preparations, any traces of allergens may still exist