



Demandez
le plat
du jour

PROMO à 13,20

De 11h30 à 12h30
et de 18h30 à 19h30

**Rumsteak
de ±180gr**

*(sauce poivre vert
ou béarnaise,
frites, salade)*





Les eaux et limonades

Bru 1/4 plate	2,50
Bru 1/4 gazeuse	2,50
Bru 1/2 plate	4,60
Bru 1/2 gazeuse	4,60
Perrier nature	2,70
Perrier citron	2,70
Canada dry	2,60
Cécémel	2,50
Liégeois	2,80
Coca-cola	2,50
Coca-cola light	2,50
Coca-cola zero	2,50
Fanta orange	2,50
Fanta citron	2,50
Sprite	2,50
Ice tea gazeuse	2,60
Ice tea pêche	2,60
Ice tea green	2,60
Schweppes tonic	2,60
Schweppes agrum	2,60
Schweppes agrum zéro	2,60
Ricqlès	2,60
Gini	2,60
Red Bull	4,00
Supplément sirop	0,50

Les jus

Jus d'orange pressé	3,80
Jus de citron pressé	3,80
Jus mixte pressé (<i>orange et citron</i>)	3,80
Jus looza	2,80
<i>Orange - pêche - tomate - ananas - fraise - pomme, cerise - ace orange - ace green</i>	

Les bières au fût



Cristal 25 cl	2,50
Cristal 33 cl	2,80
Cristal 50 cl	4,50
Scotch CTS 25 cl	3,40
Chouffe blonde 25 cl	3,60
Curtius blonde 25 cl	3,60
Grimbergen blonde	3,90
Saint Hubertus 33cl	3,90
Supplément sirop (<i>grenadine, menthe, cassis</i>)	0,50

Les bières blondes

Carlsberg	3,40
Duvel	4,60
Blanche de Liège	4,20
Tripik 8	4,80
Omer	4,60
Cornet	4,60
Grimbergen triple	4,60
Hapkin	4,60
Ciney blonde	4,20
Saint-Feuillien	4,40
Westmalle triple	4,60
Val Dieu triple	4,60

Les bières brunes

Kasteel red	4,60
Grimbergen brune	4,20
Orval	5,00
Rochefort 10°	5,40
Rodenback	3,90
Gordon Scotch brune	4,60
Ciney brune	4,20
Chimay bleue	4,60



Les bières fruitées

Kriek Lindemans.....	3,90
Framboise Lindemans.....	3,90
Pêcheresse Lindemans.....	3,90
Blanche de Liège rosée.....	3,00
Kriek Liefmans.....	3,80

Les bières sans alcool

Carlsberg 0%.....	3,40
Affligem 0%.....	4,20

Les boissons chaudes



Espresso.....	2,50
Petit espresso.....	2,50
Espresso décaféiné.....	2,60
Cappuccino chantilly.....	2,80
Cappuccino mousse de lait.....	2,80
Lait chaud.....	2,50
Lait Russe.....	2,70
Cécémel.....	2,70
Cécémel viennois.....	2,90
Callebaut fondu chaud.....	3,20
Callebaut chaud avec chantilly.....	3,40
Oxo.....	2,50
Vin chaud cannelle.....	3,00
Irish coffee.....	7,00
Irish coffee poire Williams.....	7,60
Café Italien.....	7,00
Café Français.....	7,00
Thés Lipton (<i>voir carte Tea Tower</i>).....	2,60

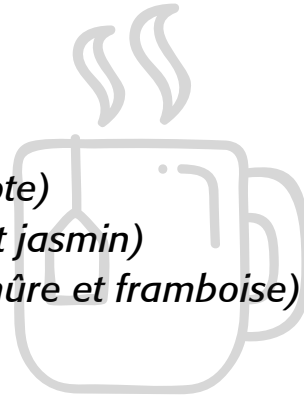
English breakfast, camomille, menthe, citron, fruits rouges, vert



Les Thés «Tea Tower»

3,50

- 1 / Vert jasmin
- 2 / Oasis du désert (vert parfumé)
- 3 / Green zest bio (citron, citronnelle)
- 4 / Rooibos parfumé (vanille, cannelle)
- 5 / Earl grey supérieur (noir parfumé, bergamote)
- 6 / Lampe merveilleuse (rose, orange, cerise et jasmin)
- 7 / Panier de grand-maman (hibiscus, fraise, mûre et framboise)
- 8 / Silhouette (menthe, citron et verveine)



Les cocktails

8,50

Apérol spritz

Apérol, cava, eau gazeuse

Mojito

Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse

Cointreau Fizz

Cointreau, citron vert, eau gazeuse

Pina Colada

Rhum blanc, batida de coco, jus d'ananas

Malibu beach

Batida de coco, passoa, jus de fruits

Dry martini

Martini blanc, gin, olives vertes

Gin Bulldog

Schweppes Premium mixer Hibiscus, zestes d'orange, clous de girofle

Sangria rouge

(En saison)





Les apéritifs

Apéritif Maison.....	5,50
Coupe de crémant d'Alsace.....	5,00
Pineau des Charentes.....	4,00
Pineau rosé.....	4,00
Kir.....	4,00
Kir royal.....	5,50
Porto rouge.....	4,00
Porto blanc.....	4,00
Gancia.....	4,00
Cynar.....	4,00
Martini rouge.....	4,00
Martini blanc.....	4,00
Ricard.....	4,50
Pisang orange.....	4,50
Campari nature.....	4,00
Campari orange.....	4,50
Safari orange.....	4,50
Batida de coco.....	4,00
Picon nature.....	4,00
Picon vin blanc.....	5,00
Picon vin blanc et grenadine.....	5,40
Picon bière.....	4,00



Les apéritifs sans alcool

Crodino Rosso.....	4,00
Pisang orange «Funny».....	4,50
Mojito.....	5,80

LA MANDARINE



Les digestifs

Apéritif «Disaronno»	5,70
Cointreau	5,70
Grappa blanche	5,70
Grappa au miel	5,90
Calvados	5,70
Cognac «Bisquit»	5,70
Sambucca	5,70
Baileys	5,70
Armagnac	5,70
Grand Marnier	5,70
Mandarine Napoléon	5,70
Limoncello	5,00
Poire Williams	7,30
Framboise Williams	7,30



Les alcools

Gin Gordon's	6,00
Pèket nature	2,90
Pèket à la mandarine «maison»	3,40
Blanc coca	3,50
Blanc orange	3,70
Coupé menthe	3,20
Bacardi «Carta Blanca»	4,80
Bacardi «Anejo»	5,00
J.B.	5,00
Johnnie Walker Red Label	5,00
Jack Daniel's	5,80
William Lawson's	5,00
Vodka «Smirnoff» Red / Black	4,80
Get 27	4,50

Accompagnements

Petites bouteilles	1,70
Jus frais	2,70
Red Bull	2,90
Looza	1,90

Nos suggestions

LA MANDARINE





En-cas

Assiette tapas 1-6-7	10,90
<i>(calamars, tartare, boulet froid, olives, pilons de poulet, oignons frits, fromage)</i>	
Assiette charcuterie 1-3-6-12	12,50
<i>(avec salade, tomates, oignons rouges, cornichons)</i>	
Assiette fromage 1-7-8-12	10,90
<i>(avec raisins secs, sirop de Liège, noix)</i>	
Assiette calamars 1-2-3-4-9-10-14	10,90
<i>(avec tartare et salade)</i>	
Assiette de pilons de poulet 1-7-8-12	9,50
<i>(sauce froide au poivre)</i>	

Petite restauration

Croque monsieur 1-3-5-6-7-8-10-11-12	6,60
Croque madame 1-3-5-6-7-8-10-11-12	7,50
Croque bolo 1-3-5-6-7-8-10-11-12	7,50
Toast au thon 1-2-3-5-6-8-10-11-12-13	9,90
Toast au champignons 1-2-3-5-6-8-10-11-12-13	9,90
Toast cannibale 1-3-5-6-8-10-11-12-13	9,90
Toast au saumon fumé 1-2-3-5-6-8-10-11-12-13	13,20
Omelette nature 1-3-5-6-7-8-11	8,00
Omelette jambon 1-3-5-6-7-8-11	9,90
Omelette champignons 1-3-5-6-7-8-11	9,90
Omelette mixte 1-3-5-6-7-8-11	11,00
<i>(jambon-fromage)</i>	
Omelette du chef 1-3-5-6-7-8-11	12,90
<i>(champignons-tomates-fromage)</i>	
Fricassée liégeoise 1-3-5-6-7-8-11	12,90
<i>(2œufs, tranche de lard, jambon à l'os)</i>	



Les entrées

Cassolette de scampis au beurre d'ail 2-7	14,40
Cassolette de scampis à la crème à l'ail 2-7	15,20
Cassolette de scampis sur fondue	6pcs 16,40 - 10pcs 20,40
de chicons caramélisés 2-6-7	
Calamars à la romaine, sauce tartare 1-2-3-4-9-10-14	10,90
Croquettes de volaille, coulis de tomate 1-3-6-7-8-9-11-13	11,90
Fondues au parmesan 1-3-6-7-8-9-11-13	11,90
Croquettes de crevettes grises 1-3-6-7-8-9-11-13	13,80
Carpaccio de bœuf 7-10	14,90
Carpaccio de saumon 2-7-12	16,50
Potage (en saison) 1-2-4-6-7-9	6,50

Les pâtes

Spaghetti bolognaise 1-3-6-7-8-9-10-11	12,50
Spaghetti carbonara 1-3-7-8	12,90
Tagliatelles aux scampis 1-2-3-6-7	17,50
Tagliatelles au saumon fumé 1-2-3-6-7	17,50
Pennes aux légumes croquants et dés de volaille 1-3-5-8	12,50
Pennes jambon crème gratinées 1-3-7	12,50
Pennes maison (crème, bolognaise, champignons, gratinées) 1-3-6-7-8-9-10-11	14,00
Pennes chicons et lardons 1-6-7-8-10-11	14,00

Pour les petits

Steak haché, frites, compote 1-3-6-7-10-11	10,90
Nuggets de poulet, frites, compote 1-3-7	9,90
Boulet à la liégeois ou tomate, frites, mayonnaise 1-3-6-7-8-9-10-11	9,90
Pâtes bolognaise 1-3-6-7-8-9-10-11	7,90
Pâtes jambon crème 1-3-7	7,90



Les spécialités

Boulets à la liégeoise/ tomate/ provençale 1-3-6-7-8-9-10-11.....	1pc 10,90 - 2pcs 13,90
Filet américain minute 1-3-5-8-10-11-12.....	14,90
Vol-au-vent poule mère 1-7-9-10.....	13,90
Tête de veau, sauce tomate 1-3-6-9-10-12.....	15,70
Cuisse de lapin à la liégeoise 1-3-6-7-10-12.....	15,90
Pêche au thon 3-4-7-9-10.....	13,90
Tomates aux crevettes grises 2-3-5-7-9-10.....	22,50

Les viandes

Pavé de bœuf, 250 gr 3-9-10.....	18,90
Poitrine de volaille 3-9-10.....	12,90
Brochette de bœuf et ses sauces froides 3-9-10.....	18,90
Côtes d'agneau 3-9-10.....	21,00
Belle entrecôte irlandaise 3-9-10.....	22,90
Tagliata de bœuf (parmesan, roquette, tomates cerises) 1-3-5-6-7-9-10-12.....	22,90
Jambonneau à la dijonnaise ou à la béarnaise 1-3-7-8-10.....	18,90
Mixed grill (côtes d'agneau, rumsteck, blanc de volaille, merguez) 1-3-5-6-7-8-9-10.....	22,00
Sauces chaudes : 1-3-5-7-9-10.....	3,00

Béarnaise - Poivre vert - Dijonnaise - Champignons crème - Gorgonzola

Les poissons

Pavé de saumon béarnaise 1-3-4-7.....	17,90
Cabillaud frais pané, tartare 1-3-4-7.....	17,90
Filets de rouget façon la mandarine (crème, tomates, crustacés) 1-3-6-7-2-4.....	17,90
Sole de la mer du Nord, façon meunière 1-3-4-6-7.....	21,50
Marmite à l'ostendaise 1-3-4-6-7-8-10.....	22,50
<i>(saumon, cabillaud, moules, crevettes grises, chair d'écrevisses)</i>	
Tagliata de saumon (roquette, parmesan, tomates cerises) 1-3-4-5-6-7-9-10.....	21,90

Tous nos plats sont servis avec frites, croquettes, pâtes ou pommes de terre nature ou au four, et salade.

Gratin dauphinois 3,50

Légumes chauds (champignons poêlés, haricots ou chicons braisés) 3,50

LA MANDARINE



Le Couscous (en saison)

Végétarien 1-9.....	12,50
Brochette de bœuf 1-9.....	19,50
Merguez d'agneau 1-7-9.....	16,10
Blanc de volaille 1-9.....	15,80
Côtes d'agneau 1-9.....	23,00
Royal (bœuf, merguez, volaille, côtes d'agneau) 1-7-9.....	24,50
Supplément viande.....	5,00
Supplément semoule / Supplément bouillon.....	3,00

Les moules (en saison)..... 23,90

Vin blanc 6-9-12-14 / Crème à l'ail 6-7-9-14 / À la Liégeoise (genièvre, tomates, lardons, basilic) 1-6-7-9-12-14 / Façon mandarine (jus de mandarine, tomate, crème, cognac, estragon) 1-6-7-9-12-14 / À la marseillaise (Ricard, tomates, crème) 6-7-9-14	
Nature 6-9-14.....	22,90

Les salades

César 1-3-5-7-8-9-10..... (dés de volaille, pignons de pin, parmesan râpé, œufs, tomates cerises, laitue, sauce César)	14,90
Niçoise 1-2-3-5-7-8-9-10..... (thon, anchois, œufs, olives, tomates cerises, oignons, laitue)	14,90
Nordique 1-2-3-5-6-7-8-9-10-12..... (saumon fumé, crevettes grises, chair d'écrevisses, chicons, huile d'olive, tomates cerises, jus de citron)	16,90
Chèvre chaud lardé 1-7-8-10..... (vinaigrette maison au miel, raisins secs, oignons, pignons de pin, tomates cerises, laitue)	15,90
Mandarine 1-6-7-8-10..... (émincés de volaille poilés sauce crème à la mandarine, crudités, laitue)	15,90
Salade aux lardons 1-3-6-7..... (vinaigre de framboise, tomates cerises, lardons, œufs, croûtons)	14,90
Italienne 1-3-7-8-10..... (tomates cerises, pecorino, pignons de pin, copeaux de parmesan, tomates séchées, Jambon de parme, vinaigre balsamique)	16,50
Carpaccio de boeuf 1-7-12..... (copeaux de parmesan, huile d'olive, tomates cerises, pignons de pin, citron, parmesan râpé)	14,90
Carpaccio de saumon 1-2-4-7-12..... (copeaux de parmesan, huile d'olive, tomates cerises, pignons de pin, citron, parmesan râpé)	16,50



Les desserts (N'oubliez pas notre dessert en suggestion)

Parfum (vanille, moka, chocolat, fraise)

Une boule	1,90
Deux boules	3,50
Trois boules	4,50
Supplément de chantilly	1,50
Dame blanche (glace vanille, chocolat callebaut fondu, chantilly) 1-3-5-7-8	6,50
Dame noir (glace chocolat, chocolat callebaut fondu, chantilly) 1-3-5-7-8	6,50
Coupe negrita (glace au chocolat, chocolat blanc callebaut fondu, chantilly) 1-3-5-7-8 ...	6,50
Brésilienne 1-3-5-7-8	6,50
(2 boules de glace vanille, 1 boule de glace moka, granulés de brésilienne, caramel, chantilly)	
Boule de sorbet citron 1-3-5-7-13	3,50
Trio de sorbet (passion, framboise, citron) 1-3-5-7-13	7,50
Colonel (sorbet citron, vodka) 1-3-5-7-13	7,00
Crêpe au sucre ou cassonade 1-3-5-7-8	5,50
Crêpe au nutella 1-3-5-7-8	5,50
Crêpe au chocolat callebaut fondu 1-3-5-7-8	5,50
Crêpe sibérienne (glace vanille, sucre glace) 1-3-5-7-8	6,50
Crêpe mikado (glace vanille, chocolat callebaut fondu, chantilly) 1-3-5-7-8	6,90
Crêpe flambée au Grand Marnier 1-3-5-6-7-8	7,90
Véritable gaufre à la liégeoise (glace vanille, chantilly, sucre glace) 1-3-5-6-7-8	6,50
Gaufre de Bruxelles (chantilly, sucre glace) 1-3-5-6-7-8	5,50
Véritable café liégeois 3-5-7-8	7,50
L'assiette de fromages 1-3-7-8-9-10	10,90
Tarte tatin (glace vanille, chantilly, sucre glace) 5-7-8-13	8,50
Crème brûlée « maison » 3-7	7,00
Mousse au chocolat « maison » 1-3-6-7-8	5,50



Les Vins maison



France
Sud-Ouest

Côtes de Bergerac Moelleux, Château des Eyssards

Verre 1/4 1/2 75cl

4,00 7,20 14,20 20,90

Pascal Cuisset a réuni dans ce vin aux arômes fruités croquants et craquants, les trois cépages de l'appellation (sauvignon, sémillon, muscadelle).

Vin de France



Blanc de Blancs «Collection» Bouchard Aîné & Fils

3,40 6,20 12,20 18,90

Un vin au charme immédiat, à la qualité toujours régulière, très fidélisé par nos clients qui lui reconnaissent légèreté, tendresse et fraîcheur.



Rosé, «Collection» Bouchard Aîné & Fils

3,40 6,20 12,20 18,90

D'un bel équilibre gustatif, ce rosé à la couleur rose pâle, offre un fruité sans exubérance. Son caractère est glissant, gouleyant et joliment gourmand.



Rouge Rubis «Collection» Bouchard Aîné & Fils

3,40 6,20 12,20 18,90

Fruité, dans l'esprit du cépage gamay, voilà un rouge charmeur, à boire légèrement frais.

Les bulles



France
Champagne

Champagne Madame de Maintenon, Brut

75cl

60,00

Le Champagne Madame de Maintenon, ainsi nommé en hommage à l'art français de la table, est élaboré en ayant à l'esprit les apéritifs raffinés suivis d'un accompagnement de mets de qualité. Son équilibre subtil et son élégance toute champenoise, mettront en valeur toute table gastronomique.

Crémant d'Alsace Bennwihr

31,00



Les Vins blancs



France
Alsace

Pinot Gris d'Alsace, Kuehn

Bt 75cl
19,80 27,90

Ce pinot gris a emprunt toutes les qualités de son cépage et de son terroir composé de parcelles calcaires d'Ammerschwih. Il exalte des notes de fruits mûrs, de fruits secs, d'abricot, de miel et cire d'abeille.



Riesling d'Alsace, Kuehn

27,90

C'est l'un des cépages blancs les plus expressifs du monde et reconnu pour accompagner la haute gastronomie. De plus, grâce au terroir d'Ammerschwih, Francis Klee, oenologue de la Maison Kuehn, le vinifie avec brio. Frais, élégant, au bouquet de fleurs blanches et d'agrumes.



Bourgogne

Chablis, Jean-Marc Brocard

31,00

Le Domaine Jean-Marc Brocard propriétaire de 144 ha dans le terroir chablisien vous propose son chablis marqué par son style : notes citronnées, pêche blanche, fruit jaune. La bouche est ronde et gourmande. Un vin précis et rond.

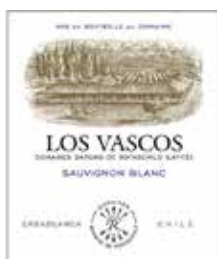


Vallée du Rhône

Viognier «Grès du Trias» IGP d'Ardèche

24,40

En Ardèche, le viognier a trouvé un terrain d'expression unique. Il dévoile des arômes floraux (violette), fruités (abricot, pêche, litchi) et des notes de pâtisserie. C'est un vin gras, ample et généreux, avec une finale fraîche et minérale.



Chili

Los Vascos, Sauvignon Blanc, Casablanca, Domaines Barons de Rothschild (Lafite)

27,50

Le Sauvignon Blanc de Los Vascos est caractérisé par l'expression apportée par la pureté du fruit et la vivacité en bouche. Au nez, l'expression aromatique est remarquable (citron, pamplemousse et fruits exotiques) et rehaussée par l'arôme de buis caractéristique du sauvignon.



Sancerre

Domaine Raimbault-Pineau

31,00

Le Sancerre Blanc « Domaine Raimbault » est un grand vin fin, riche et puissant avec une longueur persistante plein de fruits et d'arômes végétales (feuille de cassis, fleurs blanches, agrumes).



Les Vins rosés



France
Vallée du Rhône

Tavel, «Singulier Pluriels», Ogier

75cl

36,00

Tavel, se situe en face de Châteauneuf-du-Pape, sur l'autre rive du Rhône. Tavel, c'est une appellation avec une couleur unique ce qui explique le «singulier». Le «pluriel» illustre la multitude d'associations vins et mets possible avec cet illustre et réputé vin rosé. Merveilleuse couleur soutenue, gras, puissant, généreusement fruité où l'on reconnaît facilement des notes de fruits rouges.



Italie
Puglia

La Torre, Rosato, «Degli Uccelli» Salento IGP

18,90

Ce vin chatoyant est élaboré avec 85 % de negroamaro et 20 % de malvoisie, qui macèrent seulement 6 à 7 heures avant pressurage et conduite d'une vinification à basse température. Doté d'une couleur rose pivoine, d'un bouquet de fruits tropicaux frais et d'une fraîcheur exaltante.

Les Vins rouges frais



France
Alsace

Pinot Noir d'Alsace, Kuehn

1/2 Bt

75cl

19,80

27,90

Ce pinot noir d'Amerschwihir a été vinifié dans les plus anciennes caves d'Alsace (1675). Léger, frais avec son bouquet fruité.



Loire

Saint Nicolas de Bourgueil «Le Clos», Le Clos du Vigneau

19,50

27,50

Le cabernet-franc, issu de sols bien drainés composés de sables et graviers, donne, s'il est vendangé soigneusement et macéré une quinzaine, un vin souple aux fruits rouges dominants. En bouche, la finale fruitée s'harmonise aux tanins fondus.



Les Vins rouges

1/2 Bt 75cl



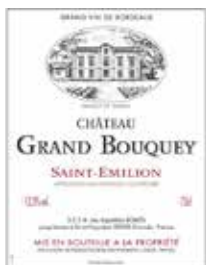
France

Bordeaux

Château Lescale, Bordeaux Supérieur 18,90 25,80

Sur la commune de Macau-en-Médoc, près de Margaux, autour d'une chartreuse datant de 1875, le vignoble est complanté de merlot (dominant), cabernet franc, cabernet sauvignon et petit verdot. Le vin est élevé 12 mois en fûts.

En dégustation, boisé léger et notes de fruits rouges.



Château Grand Bouquey, Saint-Émilion 36,90

C'est une petite propriété de 7,6 ha de vignes plantées pour 85% de merlot et 15% de cabernet-sauvignon. Il n'est pas élevé en barrique, ce qui va exacerber ses notes fruitées et son élégance.

Vallée du Rhône



Côtes du Rhône «Samorëns», Ferraton Père & Fils 21,90

Le cépage majoritaire grenache octroi à ce côtes-du-rhône des arômes de fruits rouges, de framboises, mûres et myrtilles soulignés par des notes épicées.

D'une qualité bien au-delà des attentes.

Argentine

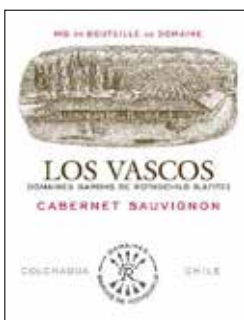


Malbec Bio, Domaine Bousquet 24,50

Le malbec, cépage emblématique d'Argentine, fut planté par la famille Bousquet dans un sol vierge de toute contamination humaine. Le vin est extraordinaire, sans artifice boisé : nez de fruits noirs, de prunes et de cassis, mêlé des épices comme le poivre noir. À l'agitation, des notes de chocolat apparaissent.

L'attaque est souple, la bouche ronde avec des tanins soyeux et une belle persistance aromatique.

Chili



Los Vascos, Sauvignon rouge, Casablanca, Domaines Barons de Rothschild (Lafite) 27,50

Le trait commun des différents millésimes du Cabernet Sauvignon de Los Vascos est la maturité de fruit, la fraîcheur aromatique, et la structure souple et charnue. La robe est rouge rubis éclatant et le nez est joliment fruité avec des arômes de cerises noires, framboises et prunes, le tout délicatement épicé. C'est un vin soyeux, savoureux avec une trame tannique souple. Un grand classique.

Tous nos prix sont TVA incluse

LA MANDARINE



A notre clientèle :

Veuillez noter que nos produits peuvent contenir des allergènes repris dans la liste ci-dessous. La composition des produits peut varier d'une fois à l'autre. Veuillez vous adresser à un membre du personnel pour toutes informations. Les allergènes : Chez les personnes qui y sont sensibles, certains composants alimentaires peuvent provoquer une réaction allergique. On appelle donc ces composants des « allergènes » et 14 ont été déterminés comme tels par la loi :



1. Les céréales contenant du gluten, à savoir le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, l'épeautre et le kamut ou leurs souches hybridées ainsi que les produits à base de ces céréales, excepté :

- a) le sirop de glucose à base de blé, y compris le dextrose ;
- b) les maltodextrines à base de blé ;
- c) le sirop de glucose à base d'orge ;
- d) les céréales utilisées pour la fabrication des distillats, dont l'alcool éthylique d'origine agricole



2. Les crustacés et les produits à base de crustacés.



3. Les œufs et les produits à base d'œufs.



4. Le poisson et les produits à base de poissons, excepté :

- a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour des préparations de vitamines ou de caroténoïdes ;
- b) la gélatine de poisson ou l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.



5. Les arachides et produits à base d'arachides.



6. Le soja et les produits à base de soja, excepté :

- a) l'huile et la graisse de soja entièrement raffinées ;
- b) les tocophérols mixtes naturels (E306), le D-alpha-tocophérol naturel, l'acétate de D-alpha-tocophérol naturel et le succinate de D-alpha-tocophérol naturel dérivés du soja ;
- c) les phytostérols et les esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja ;
- d) les esters de stanol végétaux produits à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja



7. Le lait et les produits à base de lait (y compris le lactose), excepté :

- a) le lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats, dont l'alcool éthylique d'origine agricole ;
- b) le lactitol.



8. Les fruits à coque, à savoir :

les amandes (*Amygdalus communis* L.), les noisettes (*Corylus avellana*), les noix (*Juglans regia*), les noix de cajou (*Anacardium occidentale*), les noix de pécan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), les noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), les pistaches (*Pistacia vera*), les noix de Macadamia (*Macadamia ternifolia*) et les produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication des distillats, dont l'alcool éthylique d'origine agricole.



9. Le céleri et les produits à base de céleri.



10. La moutarde et les produits à base de moutarde.



11. Les graines de sésame et les produits à base de graines de sésame.



12. L'anhydride sulfureux et les **sulfites** en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total, pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.



13. Le lupin et les produits à base de lupin.



14. Les mollusques et les produits à base de mollusques.

Bien entendu, les clients peuvent aussi présenter une allergie à d'autres composants alimentaires que ceux cités ci-dessus, par exemple, au chocolat, au café ou même à la salade...

Il faut savoir qu'un allergène en très petite quantité suffit à provoquer de sérieuses réactions allergiques (démangeaisons, éruptions cutanées, diarrhées, vomissements, gonflements, problèmes respiratoires...), certaines étant même fatales (mortelles). Il est donc très important de donner au/à la client/e qui le demande les informations correctes sur la présence d'allergènes dans certaines préparations.

* **A SAVOIR** : Blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées

** **A SAVOIR** : Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland.

LA MANDARINE