



SYNTHÈSE ALLERGENES

Informations importantes

Les informations disponibles dans cette synthèse ont été mises à jour à la date indiquée ci-dessous.

Elles concernent les produits permanents disponibles dans les restaurants, issus de fournisseurs référencés.

Ces informations concernent les 14 principaux ingrédients allergènes recensés par le règlement (UE) n°1169/2011 : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), cru œufs, poissons, arachides, soja, lait (et produits à base de lait, y compris lactose), fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland), moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre (en termes de SO2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués), lupin, mollusqu tous leurs produits dérivés.

Ces informations ont été établies à partir des données communiquées par nos fournisseurs sur la composition de leurs produits résultants des ingrédients volontairement incorporés.

Cependant, pour chaque produit identifié dans ce tableau, outre la présence signalée d'un ingrédient allergène, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'autres ingrédients allergènes qui serait intervenue la fabrication de ces produits alimentaires chez nos fournisseurs ou lors de leur utilisation en restaurant.

	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Cette information ne tient pas compte des éventuelles contaminations croisées survenues chez nos fournisseurs et lors de l’élaboration des recettes dans notre restaurant.														
ENTRÉES (À PARTAGER OU PAS)														
Chicken sweet BBQ														
Œufs mayonnaise														
Ravioles au comté														
Bloc de foie gras de Canard														
Croq'camembert														
Croquettas à la française														
Le véritable pâté en croûte de la Maison LESAGE														
Poireaux signature														
L'oeuphorie														
Os à moelle														
POULET, RIBS & CO														
Demi poulet rôti, jus de poulet														
Brochette de poulet XL														
Poulet crispy l'original														
Ribs BBQ														
Andouillette AAAAA (sans sauce)														
Magret de canard (sans sauce)														
BŒUF AUTREMENT														
Tartare aux couteaux charolais														
Carpaccio de bœuf grana padano														
Fondue steakhouse à la française														
Tigre qui pleure														
LES GARNITURES														
Riz chorizo														
Frites														
Gratin dauphinois														
Haricots verts														
Salade mélangée														
Pomme de terre au four														
Mac&cheese														
Frites Saint-Nectaie bacon de bœuf														
LES INCONTOURNABLES														
Bavette d'Aloyau, sauce échalote														
Faux-Filet (sans sauce)														
Steak au poivre														
Steak à cheval Classique / Version XL														
Steak HIPPO façon maître d'hôtel														
Pavé de bœuf Irlandais														
LES BELLES PIECES														
Entrecôte (sans sauce)														
Filet de boeuf Chateaubriand (sans sauce)														
Côte de bœuf individuelle (sans sauce)														
Onglet Irlandais (sans sauce)														
Noix d'entrecôte Argentine														
Faux-Filet wagyu Australien														
Supplément os à moelle														
Cette information ne tient pas compte des éventuelles contaminations croisées survenues chez nos fournisseurs et lors de l’élaboration des recettes dans notre restaurant														

	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Cette information ne tient pas compte des éventuelles contaminations croisées survenues chez nos fournisseurs et lors de l'élaboration des recettes dans notre restaurant.														
LES SAUCES														
Sauce béarnaise														
Sauce au poivre														
Sauce roquefort														
Sauce chimichurri														
Sauce échalotes														
Sauce BBQ														
Sauce cheddar														
Pesto vert														
Mayonnaise à l'ail noir														
Jus de poulet														
Sauce cocktail														
sauce Caesar														
Sauce vinaigrette balsamique														
Sauce crème ciboulette														
Sauce St-Nectaire														
Sauce tartare														
Sauce tigre qui pleure														
Ketchup														
Moutarde														
Tabasco rouge														
Sauce Worcester														
LES BURGERS														
Burger Montagnard														
Burger Montagnard veggie														
Cheddar lover Burger														
Cheddar lover Burger veggie														
Burger Chicken														
Burger Chicken veggie														
Cheeseburger														
Cheeseburger veggie														
Supplément - bacon de porc														
Haché l'original														
SALADES & CO														
Fish & Chips, sauce tartare														
Pavé de Saumon, épinard à la crème citronnée														
Salade Caesar														
Salade Steakhouse														
Tartine savoyarde														
Reblochonnerie														
Cette information ne tient pas compte des éventuelles contaminations croisées survenues chez nos fournisseurs et lors de l'élaboration des recettes dans notre restaurant														

	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Cette information ne tient pas compte des éventuelles contaminations croisées survenues chez nos fournisseurs et lors de l'élaboration des recettes dans notre restaurant.														
LES PLATS DU JOUR														
Brochette de poulet														
Gratin Montagnard														
P'tit haché Saint-Nectaire														
Brochette d'onglet														
Lasagne au saumon														
MENU COUP DE CŒUR														
Os à moelle														
Poireaux signature														
Œufs mayonnaise														
Steak HIPPO façon maître d'hôtel														
Cheeseburger														
Cheeseburger veggie														
Burger Chicken														
Burger Chicken veggie														
Fish & Chips, sauce tartare														
Ile flottante														
Mousse au chocolat														
Dame blanche														
5 chouquettes à la crème														
MENU DEJEUNER														
Steak HIPPO façon maître d'hôtel														
Tartine savoyarde														
Reblochonnerie														
Plat du jour	voir la catégorie Plats du Jour ci-dessous													
Mousse au chocolat														
Crème brûlée														
2 boules de glace	voir les catégories Glaces et Toppings ci-dessus													
MENU ENFANT														
Steak haché														
Cheeseburger kid														
Chicken burger kid														
Nuggets de poulet														
Fish and chips (sans sauce)														
Les sauces et garnitures	Voir la catégorie sauces & garnitures ci-dessus													
Brochette de bonbons														
Glace rocket														
Mousse au chocolat														
Compote de pommes sans sucres ajoutés														
BOISSONS ENFANT														
Oasis tropical														
Coca-Cola														
Coca-Cola sans sucre														
Coca-Cola Cherry														
Fuzetea thé pêche /thé citron vert menthe														
Vittel sans sirop														
Orangina														
Nectar d'orange														
Sprite														
Fanta orange														
Jus de pomme														
Vittel fraise & framboise														
Cette information ne tient pas compte des éventuelles contaminations croisées survenues chez nos fournisseurs et lors de l'élaboration des recettes dans notre restaurant														

	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Cette information ne tient pas compte des éventuelles contaminations croisées survenues chez nos fournisseurs et lors de l'élaboration des recettes dans notre restaurant.														
LES DESSERTS														
Mousse au chocolat														
Tiramisu														
Ile flottante														
Crème brûlée														
Brioche pain perdu pâte à tartiner														
Coeur fondant au chocolat														
Profiterole XL														
Pomcake														
Chouquettes														
Café ou Thé douceur														
Café ou Thé gourmand														
LES COUPES ET DESSERTS GLACES														
Hippo Banana														
Dame blanche														
Pavlova fruits exotiques														
Coupe Liegeois caramel														
Coupe Liegeois chocolat														
Coupe Liegeois café														
La pom d'or														
VOTRE GLACE SUR MESURE														
Sorbet citron vert														
Sorbet fraise														
Sorbet framboise														
Sorbet fruit de la passion														
Crème glacée vanille Bourbon de Madagascar														
Crème glacée chocolat noir														
Crème glacée café Arabica de Colombie														
Crème glacée caramel fleur de sel de Camargue														
Crème glacée cannelle														
Glace noix de coco														
Glace Nutty chocolat noisette														
LES TOPPINGS														
Crème fouettée														
Sauce chocolat														
Sauce caramel beurre salé														
Brisure de sablé														
AUTRES														
Pain losange														
Chips Hippo														
Cette information ne tient pas compte des éventuelles contaminations croisées survenues chez nos fournisseurs et lors de l'élaboration des recettes dans notre restaurant														

Informations importantes

Les informations disponibles dans cette synthèse ont été mises à jour à la date indiquée ci-dessous.

Elles concernent les produits permanents disponibles dans les restaurants, issus de fournisseurs référencés.

Ces informations concernent les 14 principaux ingrédients allergènes recensés par le règlement (UE) n°1169/2011 : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait (et produits à base de lait, y compris lactose), fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland), céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre (en termes de SO2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués), lupin, mollusques, et tous leurs produits dérivés.

Ces informations ont été établies à partir des données communiquées par nos fournisseurs sur la composition de leurs produits résultants des ingrédients volontairement incorporés.

Cependant, pour chaque produit identifié dans ce tableau, outre la présence signalée d'un ingrédient allergène, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'autres ingrédients allergènes qui serait intervenue lors de la fabrication de ces produits alimentaires chez nos fournisseurs ou lors de leur utilisation en restaurant.

	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
LES VINS ROUGES														
Beaujolais Village AOP - Vin des Hippopotes - Domaine des Nuges														
Brouilly AOP - G. Duboeuf														
Bourgogne Côte Chalonnaise AOP Pinot Noir - Millebuis														
Côtes-du-Rhône AOP "BELLERUCHE" - Maison M.Chapoutier														
Lussac Saint-Emilion AOP - Château Haut-Ségur														
Saumur Champigny AOP - Paul FILLIATREAU- La Grande Vignolle														
Pic-Saint-Loup AOP Héritage "An 1189" - Gérard Bertrand														
NOTRE VIN D'EXCEPTION														
Crozes-Hermitage AOP - E.Guigal														
LES VINS BLANCS														
IGP Cité de Carcassonne "Lys de Castellum" - Gérard Bertrand														
Monbazillac AOP - Château Vari														
Saumur AOP Le Vin des Hippopotes - Chenin Blanc														
IGP Côtes de Gascogne Sauvignon blanc - Les Fumées Blanches														
Bourgogne Côte Chalonnaise AOP - Millebuis														
LES VINS ROSÉS														
IGP Méditerranée Le Vin des Hippopotes - Peyrassol														
IGP Pays d'OC "Gris Blanc" - Gérard Bertrand														
Côtes de Provence - Les Templiers - Peyrassol														
LES VINS CARAFES														
IGP Pays d'OC - Cabernet Sauvignon														
IGP Pays d'OC - Chardonnay														
IGP du Gard - Grenache et Syrah														
LES COCKTAILS CLASSIQUES														
Sangria Rouge maison														
Mojito Original														
Mojito aux framboises														
Mojito aux fruits de la passion														
St-Germain Spritz														
Apérol Spritz														
Pina Colada														
Sex on The Beach														
Sunset Spritz														
Passionné														
LES COCKTAILS SANS ALCOOL														
Thé glacé Hippo														
Red Berries														
Virgin Paradis														
Douce tentation														
Virgin Mojito original														
Virgin Mojito aux framboises														
Virgin Mojito aux fruits de la passion														
LES BIÈRES PRESSION														
1664 blonde														
1664 blanc														
Grimbergen blonde														
Picon Bière														
LES BIÈRES BOUTEILLES														
Grimbergen blanche														
1664 (0.0°)														
Brooklyn defender IPA														
LES EAUX														
Vittel														
San pellegrino														
LES TOPPINGS BAR														
Sirop de citron														
Sirop de pêche														
Sirop d'orgeat														
Sirop de menthe														
Sirop de grenadine														
Sirop de fraise														
Cette information ne tient pas compte des éventuelles contaminations croisées survenues chez nos fournisseurs et lors de l’élaboration des recettes dans notre restaurant														

	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
LES BOISSONS FRAICHES														
Coca-Cola (original, sans sucre, cherry)														
Orangina														
Oasis tropical														
Sprite														
Fanta orange														
Schweppes Indian Tonic														
Fuze Tea Thé pêche / Thé Citron vert et menthe														
Limonade														
Diabolo fraise, menthe, grenadine, framboise,citron,orgeat, pêche														
Perrier														
Nectar ananas, orange														
Jus de pomme, tomate														
LES BOISSONS CHAUDES														
Expresso, double expresso														
Décaféiné, double décaféiné														
Café noisette														
Grand café crème														
Chocolat chaud														
Capuccino														
Irish coffee														
Thés / Infusions														
Nougat														
LES DIGESTIFS														
Bailey's														
Get 27														
Calvados														
Cognac VSOP														
Poire Williams														
Armagnac														
LES APÉRITIFS														
Kir vin blanc														
Crème de mûre pour kir														
Crème de pêche pour kir														
Crème de framboise pour kir														
Crème de cassis pour kir														
Kir Royal														
Martini Bianco, Rosso														
Américano														
Ricard														
LES WHISKY, RHUM &CIE														
Whisky William Lawson's														
Whisky Jack Daniel's														
Whisky Bushmills original														
Rhum Bacardi Carta Oro														
Vodka Eristoff														
Gin Bombay Sapphire														
Supplément soda ou jus	voir la catégorie Boissons fraîches ci-dessus													
LE CHAMPAGNE														
GH Martel Brut Prestige														
Cette information ne tient pas compte des éventuelles contaminations croisées survenues chez nos fournisseurs et lors de l’élaboration des recettes dans notre restaurant														