







Les salades

	 GLUTEN <i>(gluten)</i>	 ŒUFS <i>(eggs)</i>	 SOJA <i>(soya)</i>	 ARACHIDES <i>(peanuts)</i>	 FRUITS A COQUES <i>(nuts)</i>	 LAIT <i>(milk)</i>	 CRUSTACÉS <i>(shellfish / crustaceans)</i>	 POISSON <i>(fish)</i>	 MOLLUSQUE <i>(shellfish / molluscs)</i>	 MOUTARDE <i>(mustard)</i>	 CÉLERI <i>(celery)</i>	 SÉSAME <i>(sesame)</i>	 SULFITES <i>(sulphites)</i>	 LUPIN <i>(lupin)</i>
Salade de cabécous de Fénélon	✓				✓	✓							✓	
Salade du Céou (verte aux noix)					✓								✓	
Salade de Marqueyssac : Végétarienne					✓								✓	
Salade de Castelnau	✓	Traces	Traces		Traces	✓	Traces	Traces	Traces	Traces			✓	
Salade de Fayrac	✓	✓	Traces		✓	Traces	Traces	Traces	Traces	Traces			✓	
Salade de foie gras de Sarlat	✓		Traces		✓		Traces	Traces	Traces	Traces			✓	



Les allergènes alimentaires

Food allergens

Ces tableaux sont indicatifs. Si vous êtes allergiques à un aliment, veuillez le faire savoir auprès de l'équipe de la Taverne, afin de prendre en charge le mieux possible votre repas. Merci pour votre collaboration.



Nous préparons les plats dans une cuisine qui utilise des produits contenant du gluten et d'autres allergènes. Les informations détaillées dans les tableaux sont données par nos fournisseurs. Nous ne pouvons garantir des produits « 100 % sans » allergènes, car il y a toujours un risque de contamination non voulu ou inattendu.

This information is indicative. If you have a food allergy, please inform a member of staff, this will enable us to take extra care with your meal. We thank you for your collaboration.



We prepare our food in a kitchen with products containing gluten and other allergens. Allergy information detailed in the table above is obtained from the supplier of our products. We cannot guarantee that any product is '100 % free from' any allergen because of the risk of unexpected cross-contamination