



# CARTE

Lupin  
Céleri  
Arachides  
Crustacés  
Fruits à coques  
Gluten  
Oeufs  
Lait  
Mollusques  
Moutarde  
Poissons  
Sésame  
Soja  
Sulfites

Lapin ibérique confite aux herbes et grillé														
Poireaux grillés au carpaccio de pied de porc														

## MOULES AU GOÛT

Moules avec agrumes, feuilles de laurier, ail et oignon				T										
Moules avec romarin, piment et ail				T										
Moules avec vin blanc, céleri, ail et persil				T										

## DESSERTS MAISON

Brownie				T										
Ceviche de fruits de saison <small>VÉGANE</small>														
Mousse aux agrumes et carquinyoli de El Pòsit				T										
Pain avec chocolat de El Pòsit, huile d'olive et sel <small>OPTION SANS GLUTEN</small>				T										
Gâteau artisanal au chocolat et à la bière														
Gâteau aux carottes				T	T									
Gâteau au fromage artisanal avec confiture														
Ananas grillé à la crème de fruits de la passion et citron vert														
Fromage cottage au miel croquant et noix caramélisées				T										
Pop glacé aux fruits naturels, saveur citron-lime <small>VÉGANE</small>														
Pop glacé aux fruits naturels, saveur noix de coco et fraise <small>VÉGANE</small>					T									

## PAIN

Pain avec tomate et huile d'olive <small>OPTION SANS GLUTEN VÉGANE</small>					T			T	T				T	T	T
Pain à la tomate et à l'huile d'olive <small>OPTION SANS GLUTEN VÉGANE</small>					T			T	T				T	T	
Pain <small>OPTION SANS GLUTEN</small>													T		
Pain sans gluten					T				T				T		





# BOISSONS

Lupin  
Céleri  
Arachides  
Crustacés  
Fruits à coques  
Gluten  
Oeufs  
Lait  
Mollusques  
Moutarde  
Poissons  
Sésame  
Soja  
Sulfites

CAVA	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Cava Gran del Pòsit														
Cuvée Panot Brut Nature Gran Reserva														

CAFÉ ÉCOLOGIQUE	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Café														
Cortado														
Café au lait														
Cappuccino														
Café Irlandais														
Café écossais														

INFUSIONS ÉCOLOGIQUES	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Darjeeling														
Étoile filante														
Pu Erh Fresh														
Thé vert, gingembre et citron														
Thé noir Chai														
Royal Fruits														
Camomille														
Verveine et menthe														
Rooibos avec l'orange														
Vitalité														



**La composition de nos plats peut être modifiée, de sorte que cette information est constamment révisée .  
Demander aux restaurants le document d'information sur les allergènes, qui prévaut sur toute divergence avec cette version.**

Sur la base du règlement (UE) n°1169/2011 du 25 octobre et pour chaque groupe d'allergènes visés à l'annexe II du RIAC, nous détaillons dans ce document la présence de chacun des allergènes dans nos plats.

Pour réaliser ce document, des fiches techniques de chacune de nos matières premières ont été demandées à nos fournisseurs avec une déclaration des ingrédients et des traces et nous avons identifié le risque de contamination croisée par le processus de préparation habituel de chaque plat.

Si vous souffrez d'une allergie ou une intolérance alimentaire à l'une de ces 14 allergènes ou tout autre s'il vous plaît laissez-nous savoir afin d'activer les protocoles de sécurité correspondants.

Nous pensons qu'il convient de signaler que, malgré notre niveau élevé de sensibilisation et notre engagement en matière de gestion des allergènes, notre cuisine n'est pas segmentée en zones distinctes pour chaque groupe d'allergènes, ce qui nous empêche de garantir à 100% l'absence de contamination croisée, bien que nous garantissons le maximum d'attention pour qu'ils ne se produisent pas.

Cet établissement, ainsi que l'ensemble du groupe El Pòsit, est associé à l'Associació de Calíacs de Catalunya et dispose d'un personnel formé à la restauration sans gluten. Notre personnel de cuisine est formé à la manipulation des aliments avec un accent particulier sur la gestion des allergènes.

