

# GUIDE SUR LES ALLERGIES – MENU À EMPORTER



MAÏS

PRODUITS LAITIERS

ŒUFS

GRAISSES/HUILES ANIMALES

POISSON

AIL

GLUTAMATE MONOSODIQUE

NOIX

FRUITS DE MER

SOYA

SULFITES

TARTRAZINE

GLUTEN

C = Contient l'allergène. P = Peut contenir l'allergène. C/P = Contient, ou peut contenir, l'allergène.

## PAIN DE TABLE

		C/P	P	P								C						C
--	--	-----	---	---	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	---

## MENTHES KEG

C	C											C						
---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--

## ENTRÉES

Champignons Neptune	C	C	C	C	C	C			C	C	C	C						C
Cocktail de crevettes			P		P					C/P	P	P						P
Pain à l'ail gratiné		C/P	C/P	P	C	C				C	C							C
César Keg		C	C		C	C						C	C					C
Quartier d'iceberg (avec vinaigrette Ranch au babeurre)		C	C	C		C						C						
Quartier d'iceberg (avec vinaigrette au fromage bleu)		C	C	C		C						C						

## STEAKS + CÔTE DE BŒUF

*Excluent l'accompagnement au choix des invités*

Côte de bœuf	P	C/P	P	C/P	P	C	P	P	P	P	C	C/P	P	C/P
Haut de surlonge	P	C/P	P	C/P	P	C	P			P	C	P	P	P
Filet mignon	P	C/P	C/P	C/P	P	C	P			P	C	P	P	P
Bifteck de côte	P	C/P	P	C/P	P	C	P			P	C	P	P	P
Contre-filet New York	P	C/P	P	C/P	P	C	P			P	C	P	P	P

## AJOUTEZ À VOTRE STEAK

Queues de homard de l'Atlantique		C		C						C				
Crabe royal		C		C						C				

## SAUCE

Béarnaise		C	C	C								C		
-----------	--	---	---	---	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--

## CLASSIQUES KEG

*Excluent l'accompagnement au choix des invités*

Haut de surlonge	P	C/P	P	C/P	P	C	P			P	C	P	P	P
Filet mignon	P	C/P	C/P	C/P	P	C	P			P	C	P	P	P
Contre-filet New York	P	C/P	P	C/P	P	C	P			P	C	P	P	P
Côte de bœuf	P	C/P	P	C/P	P	C	P			P	C	P	P	P

## PLATS PRINCIPAUX

Incluent tous les accompagnements indiqués au menu.

Saumon en croûte de pistaches		C		C	C	C		C		C			
Salade tiède de chou-fleur méditerranéen	C					C		C/P		C			C
Poulet rôti	C	C	C	C		C				C	C		C
Côtes levées BBQ	C/P	C		C		C	C	P		C/P	C		C


## ACCOMPAGNEMENTS

Pomme de terre au four (nature)													
Beurre		C		C									
Crème sure		C											
Miettes de bacon				C									
Beurre aux trois fromages		C		C	C	C			C	C			
Pomme de terre Monte-Carlo		C		C		C				C			
Purée de pommes de terre à l'ail		C				C				C			

L'information sur les allergies, qui provient de nos fournisseurs, se base sur les recettes standardisées du Keg. Cette information peut varier selon les sources d'approvisionnement, la substitution d'ingrédients, les variations régionales et saisonnières et la préparation personnalisée de certains plats par les restaurants. Cette information sera mise à jour périodiquement selon les changements apportés à notre menu. Il est possible que certains restaurants Keg servent des plats exclus de cette liste ou ne servent pas tous les plats énumérés. Keg Restaurants Ltd., ses franchisés et ses employés n'assument aucune responsabilité en cas de réaction allergique ou d'hypersensibilité d'une personne consécutivement à sa consommation de tout aliment servi dans nos restaurants.

2020-05-26

## GUIDE SUR LES ALLERGIES – MENU DES DESSERTS

	MAÏS	PRODUITS LAITIERS	ŒUFS	GRAISSES/HUILES ANIMALES	POISSON	AIL	GLUTAMATE MONOSODIQUE	NOIX	FRUITS DE MER	SOJA	SULFITES	TARTRAZINE	GLUTEN

C = Contient l'allergène. P = Peut contenir l'allergène. C/P = Contient, ou peut contenir, l'allergène.

## DESSERTS

Tarte Billy Miner	C	C	C					C		C			C
Gâteau au fromage avec cerises Bing	C	C	P					P		C	C		C
Crème brûlée		C	C										

L'information sur les allergies, qui provient de nos fournisseurs, se base sur les recettes standardisées du Keg. Cette information peut varier selon les sources d'approvisionnement, la substitution d'ingrédients, les variations régionales et saisonnières et la préparation personnalisée de certains plats par les restaurants. Cette information sera mise à jour périodiquement selon les changements apportés à notre menu. Il est possible que certains restaurants Keg servent des plats exclus de cette liste ou ne servent pas tous les plats énumérés. Keg Restaurants Ltd., ses franchisés et ses employés n'assument aucune responsabilité en cas de réaction allergique ou d'hypersensibilité d'une personne consécutivement à sa consommation de tout aliment servi dans nos restaurants.

2020-05-26