

NOTRE CARTE / OUR MENU

TOUTES LES ENTRÉES SONT ACCOMPAGNÉES
DE SAUCES FAITES PAR LA MAISON

ENTRÉES / STARTERS

1.

DHAL SOUP

(7)

7,50

- Soupe de lentilles à la façon indienne

2.

VEGETABLE SOUP

7,20

- Soupe de légumes frais préparée à la façon népalaise

3.

CHICKEN SOUP

(7)

7,95

- Soupe au poulet avec oignons et légumes

4.

LAMB SAMOSA

(1)

9,10

- Triangles de pâte frits fourrés avec de l'agneau haché et des fines herbes

5.

VEGETABLE SAMOSA

(1)

8,95

- Triangles de pâte fourrés avec des légumes doux et frits

6.

JHINGA PURI

(1-2)

10,25

- Scampis grillés au four tandoori dans une sauce masala servis dans un pain poori et frits

7.

VEGETABLE PAKORA

(3-7)

8,10

- Divers légumes panés, à la farine de lentilles et frits

8.

PANEER PAKORA

(1-7)

8,75

- Fromage frais pané à la farine de lentilles et frits

9.

PANEER PARA

(1-7)

8,75

- Piments verts fourrés avec du fromage, des épices et frits

10.

LAMB KEEMA KEBAB

(3)

11,50

- Saucisses à la viande hachée d'agneau grillées avec des épices

11.

JHINGA FRIED

(1-2-11)

10,25

- Scampis plongés dans une pâte recouverte de graines de sésame et frits

12.

MURGH FRIED

(1)

8,80

- Poulet mariné et frit avec des épices indiennes

13.

ONION BHAJEE

8,30

- Mélange d'oignons frits avec des lentilles

14.

GREEN CHILLI PAKORA

(1)

8,90

- Piments vert forts fourrés avec des pommes de terre et frits

15.

CHICKEN TIKKA SALAD

(7)

11,95

- Salade de poulet grillé

16.

PAWA FRIED

(1-2)

11,50

- Cuisses de grenouilles sautées à l'ail

17.

MIXED STARTER FOR 2 PERSONS

(2-3)

21,50

- Assortiment d'entrées (poulets, scampis, agneaux, légumes)

18.

MIXED SALAD

(7)

9,50

- Salade verte, carottes, concombres, oignons et tomates

19.

DAHI RAITA

(7)

8,10

- Yaourt aux concombres et tomates fraîches

TOUTS LES PLATS PRINCIPAUX SONT SERVIS
AVEC DU RIZ NATURE OU AROMATISÉ AU SAFRAN

POULET / CHICKEN

20.

CHICKEN CURRY

(7)

20,50

- Morceaux de poulet cuits dans une sauce avec tomates, oignons, ail, gingembre et épices spéciales au curry

21.

CHICKEN MADRAS

(7)

20,95

- Morceaux de poulet cuits dans une sauce légèrement relevée, mélange de noix de cajou et sauce tomate

22.

CHICKEN DAHIKA

(7)

21,80

- Morceaux de poulet cuits dans une sauce à base de yaourt

23.

CHICKEN DAL

21,90

- Morceaux de poulet cuits avec du gingembre, ail, épinards et des lentilles

24.

CHICKEN SPECIAL

(7-8)

22,80

- Morceaux de poulet grillés au four tandoori avec une crème masala aux noix de cajou

25.

CHICKEN SHIMALI

(7)

21,80

- Morceaux de poulet préparés avec la crème d'amande et ail, dans une sauce légèrement épicée

26.

CHICKEN JHOIYA (PLAT DU CHEF)

(6)

24,90

- Morceaux de poulet sautés et servis dans une sauce masala avec poivrons, oignons, ail, grillés au four tandoori

27.

CHICKEN BHUNA

21,90

- Morceaux de poulet sautés à la façon népalaise avec oignons, tomates, poivrons, gingembre et ail

28.

CHICKEN KORMA

(7-8)

21,95

- Morceaux de poulet cuits dans une sauce douce à base de noix de cajou et crème

29.

CHICKEN NARIYAL

(7-8)

21,90

- Morceaux de poulet cuits dans une sauce à base de lait de coco

30.

CHICKEN VINDALOO

20,95

- Morceaux de poulet cuits dans une sauce piquante avec pommes de terre et jus de citron

31.

CHICKEN TIKKA MASALA

(7)

22,90

- Morceaux de poulet grillés au four tandoori avec des poivrons et une sauce tomate masala

32.

CHICKEN SAAG

(7)

21,60

- Morceaux de poulet cuits avec des épinards hachés

33.

CHICKEN JALFREZY

(7)

23,50

- Morceaux de poulet sautés avec oignons, poivrons dans une sauce masala

34.

CHICKEN KADHAI

(7)

21,70

- Morceaux de poulet préparés dans une sauce avec épices douces, tomates, oignons, ail, gingembre, épinards et champignons

35.

CHICKEN MAKHANI

(7)

21,60

- Morceaux de poulet grillés avec du beurre et cuits dans une sauce masala

36.

CHICKEN TARKARI

(7)

22,30

- Morceaux de poulet sautés avec bambous frais, brocolis, champignons, petits pois et fines herbes

37.

CHICKEN AAMWALA

(7)

21,50

- Morceaux de poulet cuits dans une sauce à base de pulpe de mangue

38.

CHICKEN KALI MIRCH

(8)

22,00

- Morceaux de poulet cuits dans une sauce de noix de cajou avec des grains de poivrons noirs et poudre de poivre noir

BOEUF / BEEF

39.

BEEF CURRY

(7)

19,95

- Morceaux de boeuf doux cuits dans une sauce tomate avec oignons, ail, gingembre et relevée au curry

40.

BEEF MADRAS

(7)

20,10

- Morceaux de boeuf cuits dans une sauce légèrement relevée, mélange de noix de cajou et sauce tomate

41.

BEEF DAHIKA

(7)

20,80

- Morceaux de boeuf cuits dans une sauce à base de yaourt

42.

BEEF DAL

(7)

20,50

- Morceaux de boeuf cuits avec du gingembre, ail, épinards et des lentilles

43.

BEEF SAAG

(7)

20,80

- Morceaux de boeuf doux cuits avec des épinards hachés

44.

BEEF KADHAI

(7)

21,90

- Morceaux de boeuf doux préparés avec des champignons, poivrons, tomates, épinards, oignons, gingembre et ail dans une sauce légèrement épicée

45.

BEEF VINDALOO

21,50

- Morceaux de boeuf doux cuits dans une sauce piquante avec des pommes de terre et du jus de citron

46.

BEEF BHUNA

21,90

- Morceaux de boeuf sauté à la népalaise avec oignons, poivre, tomates, gingembre et ail

47.

BEEF JHOIYA (PLAT SPÉCIAL DU CHEF)

(6)

26,90

- Morceaux de boeuf sauté au four tandoori et servis dans une sauce masala avec poivrons, oignons, ail et champignons

48.

BEEF AAMWALA

(7)

21,20

- Morceaux de boeuf doux dans une sauce à base de pulpe de mangue

49.

BEEF KORMA

(7-8)

21,20

- Morceaux de boeuf cuits dans un sauce douce à base de noix de cajou et crème

50.

BEEF TARKARI

(7)

21,30

- Morceaux de boeuf sauté avec bambou frais, brocolis, champignons, petits pois et fines herbes

51.

BEEF JHALFREZI

24,50

- Morceaux de boeuf sauté avec oignons, poivrons dans une sauce masala

52.

BEEF TIKKA MASALA

(7)

24,95

- Morceaux de boeuf grillés au four tandoori avec des poivrons et préparé dans une sauce tomate masala

AGNEAU / LAMB

53.

LAMB CURRY

(7)

21,80

- Morceaux d'agneau cuits dans une sauce de tomates, oignons, ail, gingembre et épices

54.

LAMB MADRAS

(7)

22,30

- Morceaux d'agneau cuits dans une sauce masala légèrement relevée, mélange de noix de cajou et sauce tomate

55.

LAMB DAL

(7)

22,95

- Morceaux d'agneau cuits avec du gingembre, ail, épinards et des lentilles

56.

LAMB DAHIKA

(7)

22,80

- Morceaux d'agneau cuits dans une sauce à base de yaourt

57.

LAMB SPECIAL

(7-8)

23,80

- Morceaux d'agneau grillés au four tandoori avec une crème masala aux noix de cajou

58.

LAMB KORMA

(7-8)

22,95

- Morceaux d'agneau cuits dans une sauce douce à base de noix de cajou et crème

59.

LAMB NARIYAL

(7-8)

22,70

- Morceaux d'agneau cuits dans une sauce à base de lait de coco

60.

LAMB VINDALOO

22,90

- Morceaux d'agneau cuits dans une sauce piquante avec des pommes de terre et du jus de citron

61.

LAMB TIKKA MASALA

(7)

23,95

- Morceaux d'agneau doux grillés au four tandoori avec des poivrons et prépare dans une sauce tomate masala

62.

LAMB BHUNA

22,95

- Morceaux d'agneau doux sauté à la façon népalaise avec poivrons, oignons, tomates, gingembre et ail

63.

LAMB KADHAI

(7)

23,30

- Morceaux d'agneau doux préparés avec poivrons, tomates, épinards, oignons, gingembre, ail et champignons dans une sauce légèrement épicée

64.

LAMB SAAG

(7)

22,70

- Morceaux d'agneau doux cuits avec des épinards hachés

65.

LAMB JHALFREZI

(7)

23,95

- Morceaux d'agneau doux sautés avec poivrons et oignons dans une sauce masala

66.

LAMB JHOIYA (PLAT SPÉCIAL DU CHEF)

(6)

25,90

- Morceaux d'agneau sautés au four tandoori et servis dans une sauce masala avec poivrons, oignons et ail

67.

LAMB AAMWALA

(7)

22,95

- Morceaux d'agneau doux cuits dans une sauce à base de pulpe de mangue

68.

LAMB TARKARI

(7)

23,20

- Morceaux d'agneau doux sautés avec bambou frais, brocolis, champignons, petits pois et épices

CANARD / DUCK

69.

SPECIAL DUCK

(7-8)

26,80

- Morceaux de canard grillés au four tandoori avec une crème masala aux noix de cajou

70.

DUCK JHOIYA (PLAT SPECIAL DU CHEF)

(6)

27,50

- Morceaux de canard doux marinés avec diverses épices et grillés dans une sauce préparée par le chef

71.

DUCK TANDOORI MASALA

(7)

26,90

- Morceaux de canard grillés dans une sauce masala avec des poivrons et d'oignons

BIRYANI

TOUS NOS PLATS BIRYANI SONT SERVIS
AVEC UNE SAUCE YAOURT (RAITA) ET SAUCE CURRY

72.

LAMB BIRYANI

(7-8)

22,50

- Riz sauté avec des morceaux d'agneaux doux avec oignons, petits pois et noix

73.

CHICKEN BIRYANI

(7-8)

20,75

- Riz sauté avec des morceaux de poulet doux avec oignons, petits pois et noix

74.

VEGETABLE BIRYANI

(7-8)

20,10

- Riz sauté avec divers légumes

75.

PRAWN BIRYANI

(2-7-8)

23,95

- Riz sauté avec des scampis, oignons, petits pois et noix

76.

POKHARA SPECIAL MIXED BIRYANI

(2-7-8)

25,95

- Riz sauté avec des morceaux de poulet, d'agneau, de boeuf, de scampis et des légumes

FRUITS DE MER / SEAFOOD

77.

FISH TANDOORI CURRY

(7)

20,40

- Morceaux de poisson grillés et cuits dans une sauce tomate avec oignons, ail, gingembre et épices au curry

78.

FISH TIKKA VINDALOO

20,95

- Morceaux de poisson grillés au four tandoori et cuits dans une sauce piquante avec des pommes de terre et jus de citron

79.

FISH TIKKA MASALA

(7)

21,50

- Morceaux de poisson grillés au four tandoori et préparé avec poivrons dans une sauce tomate masala

80.

PRAWNS CURRY

(2-7)

18,95

- Scampis cuits dans une sauce tomate avec oignons, ail, gingembre et épices au curry

81.

PRAWNS TIKKA MASALA

(2-7)

23,50

- Scampis grillés au four tandoori préparé avec poivrons et sauce tomate masala

82.

PRAWNS BHUNA

(2)

22,22

- Scampis cuits dans une sauce épicée avec tomates, oignons, gingembre et ail

83.

PRAWNS KORMA

(2-7-8)

21,50

- Scampis cuits dans une sauce douce à base de noix de cajou et crème

84.

PRAWNS NARIYAL

(2-7-8)

21,40

- Scampis cuits dans une sauce à base de lait de coco

85.

PRAWNS VINDALOO

(2)

21,90

- Scampis cuits dans une sauce piquante avec pommes de terre et jus de citron

86.

PRAWNS JHOIYA (PLAT DU CHEF)

(2-6)

25,90

- Scampis sautés au four tandoori et servis dans une sauce aux poivrons avec champignons, oignons, ail

87.

PRAWNS AAMWALA

(2-7)

21,10

- Scampis cuits dans une sauce à base de pulpe de manque

88.

PRAWNS TARKARI

(2-7)

21,95

- Scampis sautés avec bambou frais, brocolis, champignons, petits pois et fines herbes

89.

PRAWNS SAAG

(2-7)

20,90

- Scampis cuits aux épinards hachés

90.

PRAWNS DAHI

(2-7)

21,10

- Scampis cuits dans une sauce à base de yaourt

LES GRILLADES TANDOORI

TOUS NOS PLATS GRILLADES SONT SERVIS AVEC UNE SAUCE CURRY A PART

91.

SPECIAL MIXED GRILL

(2-3)

28,90

- Assortiment de diverses recettes Tandoori (poulet, agneau, scampi)

92.

SEAFOOD MIXED GRILL

(2)

29,95

- Assortiment de diverses recettes Tandoori aux fruits de mer (poisson, scampi, gambas, calamar)

93.

MURGH HARIYALI KEBAB

(3-8)

22,50

- Morceaux de poulet marinés aux pistaches et menthe, puis grillés au Tandoori

94.

MURGH BEGANI KEBAB

(3-8)

22,50

- Morceaux de poulet marinés avec une sauce douce aux noix de cajou

95.

CHICKEN TIKKA

22,00

- Morceaux de poulet marinés avec diverses épices

96.

CHICKEN TANDOORI

21,50

- Cuisses de poulet marinés et grillées avec diverses épices

97.

LAMB CHOPS

29,20

- Côtelettes d'agneau marinées aux diverses épices, puis grillées au Tandoori

98.

LAMB TIKKA

24,90

- Morceaux d'agneau doux marinés et grillés avec diverses épices

99.

FISH TIKKA

26,10

- Morceaux de poissons marinés et grillés avec diverses épices

100.

PRAWNS TANDOORI

(2)

26,95

- Scampis marinés et grillés avec diverses épices

101.

KING PRAWNS TANDOORI

(2)

27,50

- Gambas marinées aux épices spéciales, puis grillées au Tandoori et servies avec une sauce forte d'ail et gingembre

102.

PANEER TIKKA

(7)

21,10

- Morceaux de fromage indien marinés et préparés avec des poivrons, oignons et grillés au four tandoori

103.

VEGETABLES SIZLING

(7)

21,90

- Légumes frais et fromage indien marinés aux diverses épices et puis grillés

104.

CHICKEN TIRANGA

(3-7-8)

23,95

- Trio de poulet mariné façon «Chef Tandoor» à la menthe avec pistache, noix de cajou, épices variées et grillés au four tandoori

105.

BEEF TIKKA

25,95

- Brochettes de filet de boeuf marinées aux diverses épices puis grillés au Tandoori

PLATS LÉGUMES / VEGETABLE DISHES

106.

MIXED VEGETABLE CURRY

(7)

19,10

- Brocolis frais, choux-fleur, petit pois, champignons et fromage frais avec une sauce au curry

107.

MUSHROOM KADHAI

(7)

19,50

- Champignons frais préparés avec épinards, tomates, oignons et ail dans une sauce légèrement épicée

108.

MLAI KOFTA

(7-8)

19,50

- Boulettes des légumes frits et cuites dans une sauce aux noix de cajou

109.

SABNAM KERAU

(7)

18,95

- Champignons, petits pois et cubes de fromage au curry

110.

PANEER KORMA

(7-8)

19,10

- Cubes de fromages «fait maison» frits avec noix de cajou dans une sauce crémeuse

111.

MAKAI SAAG

(7)

17,95

- Épinards frais et maïs cuits à la sauce aigre-douce

112.

PANEER SAAG

(7)

18,90

- Fromage frais aux épinards hachés

113.

NAVATAN KORMA

(7-8)

19,50

- Brocolis frais, choux-fleur, champignons et fromage frais avec une sauce aux noix de cajou et crème masala

114.

ALOO CHANA

18,25

- Pomme de terre cuites dans une sauce légèrement épicée avec pois chiches, gingembre et ail

115.

DAL TADKA

(7)

17,80

- Plat traditionnel de lentilles cuits dans une sauce masala légèrement épicée avec oignons, tomates, ail et gingembre

116.

ALOO GOBI MASALA

(7)

19,50

- Pommes de terre et choux-fleur frits, cuisinés dans une sauce masala avec coriandre, tomates, gingembre et ail

117.

DAL MAKHANI

(7)

18,50

- Plat traditionnel de lentilles cuits dans une sauce masala épaisse avec du beurre

118.

BOMBAY POTATOES

(7)

17,80

- Pommes de terre rôties avec oignons, gingembre, ail, tomates fraîches panées, avec des graines kalerji dans une sauce masala

119.

PANEER MAKHANI

(7)

19,50

- Cubes de fromage frais népalais mijotés dans une crème masala au beurre

120.

ALOO SAAG

(7)

16,95

- Pommes de terre cuites dans une sauce masala avec coriandre, épinards frais et tomates

121.

BAIGAN BHURTA

(7)

18,70

- Aubergines grillés et cuite dans une sauce légèrement épicée

122.

PANEER KADHAI

(7)

18,95

- Cubes de fromage «fait maison» préparés avec épinards, tomates, oignons, champignons et ail dans une sauce légèrement épicée

123.

PANEER JHALFREZY

(7)

19,50

- Cubes de fromages sautés avec oignons, poivrons, dans une sauce masala

124.

ALOO BAIGAN

18,20

- Pommes de terre et aubergines sautés avec ail, gingembre, tomates, et diverses épices

125.

PANEER TIKKA MASALA

(7)

21,50

- Cubes de fromages grillés au four tandoori avec des poivrons dans une sauce tomate masala

126.

PANEER VINDALOO

18,95

- Fromage frais cuit dans une sauce très épicée, avec des pommes de terre et du jus de citron

127.

BHINDI MASALA

18,95

- Gombo cuit avec des tomates, d'ail, du gingembre et des fines herbes

PLATS TIBÉTAINS / TIBETAN DISHES

ENTRÉE / STARTER

128.

CHEESE SOUP

(7)

7,90

- Soupe au fromage tibétain

129.

MOMO

(1)

9,90

- Soufflé cuit à la vapeur, fourré aux oignons, viande hachée et fines herbes

130.

MOMO SOUP

(1)

8,50

- Soupe de Momo avec des herbes

131.

PRAWN SOUP

(2)

9,90

- Soupe de scampis sautés à l'ail et gingembre

PLAT PRINCIPAL / MAIN DISH

132.

TIBETAN CHEESE CHICKEN

(1-7)

22,50

- Morceaux de poulet cuits dans une sauce fromagère tibétaine à la façon du chef

133.

CHILLY CHICKEN

(1-7)

22,95

- Morceaux de poulet sautés avec du piment vert, poivrons et épices

134.

MIXED MEAT

(1-7)

24,50

- Morceaux de poulet, de boeuf et d'agneau cuits dans une sauce fromagère tibétaine à la façon du chef

135.

CHILLY JHINGA

(1-2-7)

25,10

- Scampis sautés avec des piments verts et des épices dans une sauce aigre-douce

136.

TIBETAN LUKSHA (LAMB)

(7)

23,50

- Tranche d'agneau cuits avec des légumes frais dans une sauce fromagère tibétaine à la façon du chef

137.

TIBETAN FISH

(7)

22,90

- Filet de poisson blanc grillé à la poêle et servi avec une sauce à l'ail et légumes

138.

TIBETAN PAWA

(1-2-7)

24,50

- Cuisses de grenouille sautées à l'ail et légumes

139.

TIBETAN CHEESE VEGETABLE

(1-7)

22,40

- Pommes de terre, haricots, courgettes, choux-fleur, carotte dans une sauce fromagère tibétaine à la façon du chef

PAIN INDIEN / INDIAN BREAD

140.

PLAIN NAAN

(1-3-7)

4,10

- Pain indien cuit au four typique tandoori

141.

BUTTER NAAN

(1-3-7)

4,80

- Pain indien au beurre cuit au four typique tandoori

142.

GARLIC NAAN

(1-3-7)

4,70

- Pain indien à l'ail cuit au four typique tandoori

143.

PESHWARI NAAN

(1-3-7-8)

5,80

- Pain indien fourré avec noix de cajou, amandes, noix de coco, pistaches, cerises et raisins cuits au four typique tandoori

144.

CHEESE KULCHA

(1-3-7)

5,95

- Pain indien fourré avec du fromage tibétain cuit au four typique tandoori

145.

TANDOORI ROTI (FARINE COMPLÈTE)

(1)

3,80

- Pain indien cuit au four typique tandoori

146.

PARATHA (FARINE COMPLÈTE)

(1-7)

4,80

- Pain indien complet feuilleté au beurre et cuit au four typique tandoori

147.

KEEMA NAAN

(1-3-7)

5,95

- Pain indien fourré avec de l'agneau haché aromatisé et cuit au four typique tandoori

148.

CHILLY NAAN

(1-3-7)

4,90

- Pain indien fourré avec du piment vert et cuit au four typique tandoori

•

CHAPATTI (FARINE COMPLÈTE)

(1)

3,80

- Pain indien complet fin cuit frais à la poêle

DESSERTS

149.

LADHU

(7)

6,95

- Gâteau aux lentilles

150.

BURFI

(7-8)

6,95

- Gâteau aux noix de cajou

151.

COCO GIVRÉ

(7)

7,95

- Glace aux noix de coco

152.

GULAB JAMUN

(1)

5,95

- Boules traditionnelles faites avec la farine et frits, servies dans un sirop aromatisé

153.

TIRAMISU GLACÉ

(3,7)

6,95

- Glace Tiramisu

154.

LYCHEES

5,60

- Des litchis

155.

KULFI MANGO

(7)

6,95

- Glace indienne à la mangue

156.

KULFI PISTA

(7-8)

6,95

- Glace indienne à la pistache

157.

MIXED INDIAN DESSERT

(1-7-8)

11,50

- Assiette gourmande

158.

GULAB JAMUN FLAMBÉ

(1)

7,95

- Boules traditionnelles faites avec la farine et frits, servies flambées avec du Grand Manier

159.

ICE CREAM

(7)

2,90

- Vanille, fraise, moka ou chocolat

160.

ICE CREAM SELECTION

(7)

7,90

- Trois boules de glace (vanille, chocolat et fraise)

161.

SORBET

2,90

- Citron, framboise ou mangue.

162.

SORBET SELECTION

7,95

- Trois boules de sorbet: voir 161.

163.

DAME BLANCHE

(7)

8,20

164.

CAFÉ GLACÉ

(7)

7,50

165.

COLONEL

8,20

- 3 boules de sorbet de citron avec du vodka

SPECIAL SALADES

•

CHICKEN TIKKA SALAD

(7)

21,50

Salade avec du blanc de poulet grillés

•

LAMB TIKKA SALAD

(7)

22,90

Salade avec des morceaux d'agneau grillés

•

PANEER TIKKA SALAD

(7)

20,90

Salade au fromage avec des légumes grillés

•

VEGETABLE TIKKA SALAD

(7)

19,90

Salade avec différents légumes grillés

•

PRAWNS TIKKA SALAD

(2-4-7)

23,95

Salade avec des scampis grillés

•

FISH TIKKA SALAD

(4-7)

23,10

Salade avec des filets de poissons grillés

MENU ENFANTS / KIDS MENU

•

KIDS MENU CHICKEN

(7)

11,00

Frites avec ailes de poulet et blancs de poulet grillé

•

KIDS MENU FISH

(4-7)

11,00

Frites avec filets de poisson

•

KIDS MENU PRAWNS

(2-4-7)

11,00

Frites avec de scampis grillés

ALLERGÈNES

1 • CÉRÉALES

contenant du gluten et produits de base de ces céréales

2 • CRUSTACÉS

et produits à base de crustacés

3 • ŒUFS

et produits à base d'œufs

4 • POISSONS

et produits à base de poissons

5 • ARACHIDES

et produits à base d'arachides

6 • SOJA

et produits à base de soja

7 • LAIT

et produits à base de lait

8 • FRUITS À LA COQUE

et produits à base de ces fruits

9 • CÉLÉRI

et produits à base de céleri

10 • MOUTARDE

et produits à base de moutarde

11 • GRAINES DE SÉSAME

et produits à base de graines de sésame

12 • SULFITES

en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg par litre

13 • LUPIN

et produits à base de lupin

14 • MOLLUSQUES

et produits à base de mollusques