




 15, Rue Servais Malaise | 4030 Grivegnée

 04 367 25 65

Nos apéritifs

Apéritif « La Charnale»	5,50
Peket	3,00
Crodino sans alcool	4,00
Blanc coca	4,00
Batida de coco	4,50
Vodka melon	4,50
Cynar	4,50
Martini rouge / blanc	4,50
Porto Cruz rouge/ blanc	4,50
Pineau des Charentes	4,50
Kir (<i>crème cassis, chardonnay</i>)	4,00
Kir Royal	5,50
Apérol Spritz	7,50
Limoncello Spritz	7,50
HUgO (<i>Cava, fleur de sureau, menthe</i>)	7,50
Gancia	4,50
Picon nature	4,50
Picon bière	5,50
Picon vin blanc	5,50
Picon vin blanc grenadine	6,00
Campari	4,50
Bacardi	5,00
Suze	4,50
Safari	4,00
Pisang Ambon	4,00
Pisang Funny (<i>sans alcool</i>)	4,00
Passoa	4,00
Ricard	4,00
Le Maître Pierre	4,50
Coupe de champagne	11,00
Coupe de Cava	6,00
Jet 27	4,50
Supplément coca, orange	2,00



Cocktail coup de cœur de la Charnale

Indian Collins Gin , sucre de canne, jus de citron vert, Schweppes Premium Tonic	7,00
Pink Collins Gin , sucre de canne, jus de citron vert, Schweppes Pink Tonic	7,00
Gin buck Gin , sucre de canne, jus de citron vert, Canada Dry	7,00

Cocktail

Pink Army Gin , Sirop d'amande , Jus de citron jaune , Schweppes Premium mixer Hibiscus	7,50
Moscow Mule Vodka , citron vert , Schweppes ginger beer	7,50
Cointreau Mule Cointreau , citron vert , Schweppes ginger beer	7,50
Disaronno Mule Disaronno , citron vert , Schweppes ginger beer	7,50
Mojito	7,00
Mojito fraise en saison	8,00
Cuba Libre	7,00

Mocktail

Fryns spice-strawberry	6,50
Mojito	5,50
Mojito fraise en saison	6,50

Nos gin

Bombay Sapphire servi avec Schweppes Indian Tonic	8,00
Bombay Sapphire servi avec Schweppes Sélection Premium Pink Pepper ou Hibiscus	9,00
Gordon servi avec Schweppes Indian Tonic	7,00
Gordon servi avec Schweppes Sélection Premium Pink Pepper ou Hibiscus	8,00
Gordon 0/0 servi avec Schweppes Indian Tonic	7,00
Gordon 0/0 servi avec Schweppes Sélection Premium Pink Pepper ou Hibiscus	8,00
Hendrick's Gin servi avec Schweppes Indian Tonic	9,00
Hendrick's Gin servi avec Schweppes Sélection Premium Pink Pepper ou Hibiscus	9,50
Frinz servi avec Schweppes Indian Tonic	9,00
Frinz servi avec Schweppes Sélection Premium Pink Pepper ou Hibiscus	9,50
Frinz 0/0 servi avec Schweppes Indian Tonic	8,50
Frinz 0/0 servi avec Schweppes Sélection Premium Pink Pepper ou Hibiscus	9,50



Schweppes[®]



Nos eaux et limonades

Chaudfontaine 1/4 plate	2,50
Chaudfontaine 1/4 gazeuse	2,50
Chaudfontaine 1/2 plate	5,00
Chaudfontaine 1/2 gazeuse	5,00
Ricqlès	3,20
Canada-Dry	3,20
Schweppes Tonic	3,20
Schweppes Soda	3,20
Schweppes Agrum'	3,20
Schweppes Agrum' light	3,20
Schweppes Pink	3,20
Schweppes Mojito	3,20
Sprite	2,50
Coca-Cola Normal / Zéro	2,50
Orangina	3,20
Gini	3,20
Fanta orange	2,50
Liégeois	2,70
Fuze Tea	3,00
Fuze Tea Pêche	3,00
Fuze Tea Green	3,00
Cécémel froid	2,70
Supplément sirop	0,40

Nos jus de fruits

Jus Minute Maid tomate	3,00
Jus Minute Maid pomme/cerise	3,00
Jus Minute Maid orange	3,00
Jus Minute Maid ACE (<i>basses calories</i>)	3,00

Nos bières au fût

	Prix selon la sélection
Bière du mois	
Quinquet 20 cl	2,40
Jupiler 25 cl	2,70
Jupiler 33 cl	3,50
Jupiler 50cl	4,90
Half ou Mazout ou Tango	3,00
Perroquet ou Panaché	3,00
Scotch CTS 25 cl	3,50
Scotch CTS 33 cl	4,20
Triple Karmeliet 33 cl	5,00
Bière d'Abel IPA 100% Liégeoise	3,80
Leffe blonde 33 cl	4,20
Leffe ruby 33 cl	4,20
Val Dieu blonde 25 cl	3,50
Supplément fromage	1,30

Nos bières bouteilles

Duvel 33 cl	4,90
Tripick 8	5,20
Blanche de Hoegaarden	3,50
Blanche de Hoegaarden Rosée	3,50
Victoria	4,90
Kwak 33 cl Bière du Cocher	4,90
Hoegaerden rosée 0,0 %	3,50
Jupiler 0,0 %	3,00
Leffe 0,0 %	3,90
Carlsberg 0,0 %	3,50
Chimay Bleue 9° 33 cl	5,20
Orval 33 cl	5,20
Rochefort 10° 33 cl	5,20
Leffe Brune 33 cl	4,20
Triple Val Dieu 33 cl	4,90
Lindemans 25 cl framboise/ 25 cl pêche / 25 cl kriek	3,50
DK Carlsberg 25 cl	3,50
Curtius 33 cl	4,90
Supplément fromage	1,30

Nos boissons chaudes

Cécémel chaud	3,00
Expresso	2,30
Décaféiné	2,40
Cappuccino	3,00
Cappuccino décaféiné	3,10
Cappuccino Italien	3,30
Cappuccino Italien décaféiné	3,40
Cécémel Viennois (<i>chocolat chaud+ chantilly</i>)	3,50
Lait Russe	3,00
Lait Russe déca ou Latte Machiatto	3,10
Café Ardennais	5,50
Irish Coffee (<i>Whisky</i>)	8,00
French Coffee (<i>Grand Mamier</i>)	8,00
Normand Coffee (<i>Calvados</i>)	8,00
Jamaican Coffee (<i>Rhum</i>)	9,00
Alsacien (<i>Poire</i>)	9,00
Italian Coffee (<i>Amaretto</i>)	8,00
Royal Coffee (<i>Cognac Remy Martin</i>)	9,00
Belgian Coffee (<i>Frins vieux système</i>)	9,00
Café Ile de la Réunion	9,00
Coretto	5,50

Thés et infusions de la maison Rombouts

Fruity Babouchka <i>aux arômes d'agrumes, ce thé noir a un goût harmonieux et surprenant</i>	2,50
Exotic sweetness <i>un délicieux mélange de thé vert avec des morceaux de zeste d'orange et de mangue, agréable et exotique</i>	2,50
Earl Green <i>Delight thé vert avec une touche de bergamote, complété par des pétales de bleuet</i>	2,50
Jasmine Green Tea <i>thé vert aux feuilles de jasmin, un thé de bon goût et délicat</i>	2,50
Finest Earl Grey <i>est enrichi avec des huiles essentielles de bergamote, un goût parfumé et rafraîchissant</i>	2,50
Parfum de Medina <i>mélange de thé vert et de feuilles de menthe, merveilleusement relaxant</i>	2,50

Nos whiskies

Glen Moray 12 years	7,50
<i>Single Malt Scotch Whisky – Speyside. Ce Glen Moray 12 YO est l'expression « signature » de la gamme Glen Moray. Ce whisky équilibré à la perfection vieillit 12 ans dans des fûts de bourbon et dégage des arômes de fruits et des notes douces de vanille grillée.</i>	
Glen Moray 15 years	9,00
Jack Daniel's	6,00
Whiskey J&B	5,50
Johnny Walker Red	5,50
Cutty Sark Prohibition - Blended Scotch Whisky	8,00
Accompagnement coca ou jus d'orange	2,00

Nos rhums

Rivière du Mat Vieux Grande Réserve	8,00
Rivière du Mat Rhum Arrangé Vanille	7,50
Bacardi Reserva	6,00
Diplomatico Reserva	7,50
Havana Club Anejo Reserva (brun)	5,50
Accompagnement coca ou jus d'orange	2,00

Nos alcools et liqueurs

Cognac Gautier VS	6,00
Calvados Busnel	6,00
Armagnac St Vivant VS	7,00
Fryns Vieux Système	7,00
<i>Le Fryns Vieux Système est un délicieux genièvre authentique de Hasselt. Laissez-vous séduire par les saveurs de malt doux exquis. Un bijou pour les amateurs.</i>	
Eau de vie	7,00
Grappa	6,00
Grappa Miel	6,00
Sambuca	6,00
Poire ou Mirabelle	7,00
Framboise d'Alsace	7,00
Baileys	6,00
Grand Marnier	6,00
Cointreau	6,00
Amaretto di Saronno	6,00
Limoncello	6,00

A partager... ou pas !

La planche mixte (<i>assortiment de charcuteries et de fromages</i>) 1•7•10•12	19,00
La friture d'éperlan et ses deux sauces (<i>tartare, cocktail</i>) 1•2•4•10	9,50
Les calamars frits et ses deux sauces (<i>tartare, cocktail</i>) 1•2•3•4•9•10•14	12,00
Duo de la mer et ses deux sauces (<i>tartare, cocktail</i>) (<i>mélange de calamars et éperlan</i>) 1•2•3-4-9•10•14	11,50

Les entrées chaudes

Les scampi beurre ail 6 pièces (<i>décortiqués</i>) 2•7	13,50
Les scampi beurre ail 9 pièces (<i>décortiqués</i>) 2•7	17,00
Les scampi crème ail 6 pièces (<i>décortiqués</i>) 2•1•7	14,50
Les scampi crème ail 9 pièces (<i>décortiqués</i>) 2•1•7	18,00
Les scampi «Charnale» 6 pièces (<i>crème, tomates, PV, ananas, Ricard, décortiqués</i>) 2•1•12•7	15,00
Les scampi «Charnale» 9 pièces (<i>crème, tomates, PV, ananas, Ricard, décortiqués</i>) 2•1•12•7	18,50
Fondue parmesan «Maison» (1 pièce) 1•3•7•8•9•10•11•13	10,00
Fondues parmesan «Maison» (2 pièces) 1•3•7•8•9•10•11•13	13,00
La petite frisée aux lardons et son oeuf poché 3•7•12	12,50
Les escargots de Bourgogne beurre ail (18 pièces) 1•14•7	15,00
Les escargots de Bourgogne crème ail (18 pièces) 1•14•7	16,00

Les entrées froides

Le carpaccio de boeuf 1•5•6•7•8•12	14,50
<i>Copeaux de parmesan, huile de truffe, tomates séchées, émincés de champignons, fleur de sel, roquette, poivre du moulin</i>	
L'assiette de jambon de Parme 9•10•12	14,00

Sur le pouce

Croque monsieur 3•5•1•6•7•8•11•12	8,50
Croque madame 3•5•1•6•10•11•12	9,50
Croque hawai 3•5•1•6•8•10•11•12	9,50
Croque boum-boum 3•5•1•6•7•8•10•11•12	9,50
Toast cannibale 3•5•1•6•8•10•11•12	11,00

Les salades

La salade de volaille, crème, estragon 1•3•5•7•8•9•10	16,50
La frisée aux lardons et son oeuf poché 3•1•7	16,50
La salade de jambon de parme, chèvre <i>tomates confites, roquette, copeaux de parmesan, balsamique</i> 1•7•9•10	17,50
La salade de thon 3-4•7•9•10	15,50
La salade merguez, Feta 12•1•9•10•7	17,50
Les deux brochettes de scampi épicées, salade, vinaigrette balsamique, soja 2•10•1•9	17,50

Pour nos bambins (-12 ans)

Spaghetti bolognaise 1•3•6•7•8•9•10•11	9,50
Pennes jambon crème gratinées 1•3•7	11,00
Pennes 4 fromages 1•3•7	11,00
Spaghetti carbonara 1•3•7	11,00
Steak junior (+/- 150 gr) 7	15,00
Boulet enfant 1 pièce provençale ou liégeois 1•3•6•7•8•9•10•11	12,50
Nuggets de Poulet-frites 1•3•7•9•10	10,00

Les pâtes

Spaghetti bolognaise 1•3•6•7•8•9•10•11	13,00
Pennes jambon crème gratinées 1•3•7	14,50
Pennes 4 fromages 1•3•7	14,50
Pennes arrabbiata 1•3•12•8	13,50
Spaghetti carbonara 1•3•7	14,50
Tagliatelles aux scampi 1•2•3•6•7	17,00
Pennes aux légumes du Sud 1•3•8•9	13,50
Tagliatelles aux escargots 1•3•7•14	17,00
Tagliatelles dés de volaille, légumes au curry doux légèrement crémé 1•3•5•7•9•10•12	16,00
Pâtes du chef (crème bolognaise, jambon, P.V., fromage) 1•3•6•7•8•9•10•11	14,50

Toutes nos pâtes peuvent être servies au choix penne, spaghetti ou tagliatelles

Nos spécialités

Boulet à la liégeoise « fait maison » 1•3•7•9	
Une pièce	12,50
Deux pièces	15,50
Boulet sauce provençale « fait maison » 1•3•6•7•8•9•10•11	
Une pièce	12,50
Deux pièces	15,50
Boulet aux 3 poivres « fait maison » 1•3•6•7•8•9•10•11•12	
Une pièce	13,50
Deux pièces	16,50
Boulet sauce Orlof « fait maison » lardons, oignons, champignons 1•3•6•7•8•9•10•11	
Une pièce	13,50
Deux pièces	16,50
Boulet sauce tomate « fait maison » 1•3•6•7•8•9•10•11	
Une pièce	12,00
Deux pièces	15,00
Américain, frites, salade 1•3•5•13•9•10•11•12	16,50
Le Vol-au-Vent « fait maison » 1•7•9•10	15,50
Jambonneau béarnaise « fait maison » 1•3•7•8	20,50
Jambonneau façon des halles 1•7•9•10•8	20,50
Tête de veau au porto, servi en cassolette 1•3•9•10•12•6	16,50
Rognon de veau à la Liégeoise, pommes grenailles, servis en cassolette 1•7•9•10•13	18,00
Rognon de veau à la dijonnaise, servis en cassolette 1•7•10•13•9	18,00

Toutes nos spécialités peuvent être accompagnées au choix de frites, croquettes, tagliatelles, pommes de terre nature ou riz

Les viandes

Filet de poulet grillé, salade 7•12•9•10	14,50
La brochette de boeuf, salade, 2 sauces froides (+/-250gr) 3•9•10	21,00
Côtes d'agneau (4 pièces) 7	21,00
Pavé de boeuf (+/-250gr)	21,00
Pavé viking de boeuf (+/-450gr)	26,50
L'entrecôte selon arrivage (+/- 300gr)	25,00
La tagliata de boeuf à l'huile de truffe roquette, copeaux de parmesan et crème balsamique (+/-250gr) 7•12	23,50
La tagliata de boeuf en viking (+/-450gr) à l'huile de truffe roquette, copeaux de parmesan et crème balsamique 7•12•1•5•6•8	28,50
Merguez grillées, salade, 2 sauces froides (4 pièces) 3•7•9•10	17,50
Tagliata poulet à l'huile de Truffe, copeaux de parmesan et crème balsamique 7•12•1•5•6•8	18,50
Magret de canard crème poivre vert 1-3•5•7-8-9	22,50
Magret de canard à l'orange 1-3•5•7-8-9	22,50

Toutes nos viandes peuvent être accompagnées: au choix de frites, croquettes, tagliatelles, pommes de terre nature ou riz

En supplément

Pommes de terre grenaille et gros sel / Pommes de terre nature / Riz	2,50
Gratin dauphinois 7	3,50
Frites ou Croquettes/Légumes chauds	2,50
Sauces « faites maison » aux choix	3,50
Béarnaise 1•3•7•3 / poivres 1•5-7•9•10 / Champignons poêlés / Champignons crème 1•7 / Provençale Roquefort 1•7 / Dijonnaise 1•7•10 / Napolitaine	

Les moules (en saison)

Moules nature 6•9•14•7	21,00
Moules vin blanc 12•1•4•7	23,00
Moules crème estragon 7•9•14•12	23,00
Moules crème roquefort 1•7•14•12•9	23,00
Moules provençales 7•9•10•14	23,00
Moules crème curry 1•7•9•10•14•5	23,00
Moules ardennaises, champignons, lardons, crème 1•7•9•14	23,00
Moules ail 1•7•9•14	22,00
Moules ail crème 1•7•9•14•5	23,00
Moules au poivre vert crème 1•3•7•9•14	23,00
Moules au Ricard 7•9•12•14	24,00
Moules à l'italienne, ail, vin blanc, basilic, tomates fraîches 6•8•9•14	24,00

Toutes nos moules font 1 kg & sont accompagnées de frites.

Les poissons

Filet de saumon béarnaise « fait maison » 1•3•4•7	19,00
Filet de saumon crème estragon 1•3•4•7	19,00
Filet de rouget, jus de crustacés, ficelles de légumes 1•3•4•7	17,50

Les couscous

Nature 1•9	15,00
Merguez (4 pièces) 1•7•9	19,50
Côtes d'agneau 1•9	23,00
Brochette de boeuf 1•9	23,00
Blanc de poulet grillé 1•9	19,00
Royal (1 brochette de boeuf, côtes d'agneau, merguez, poulet grillé) 1•9•7	25,50

Les desserts

Moëlleux au chocolat fait maison 1•3•6•7	8,00
Crème brûlée 3•7•1	7,00
Dame Blanche (3 boules vanille, chocolat fait maison) 1•3•5•7•8	7,00
Dame Noire (3 boules chocolat, chocolat fait maison) 1•3•5•7•8	7,00
Brésilienne (2 boules moka, 1 boule vanille, caramel fait maison) 3•5•7•8•1	7,00
Colonel 3•7•13•8	7,50
Feuilleté aux pommes cannelle fait maison (1 boule vanille, chantilly) 1•3•5•6•7	8,00
Le véritable café liégeois fait maison 3•5•7•8•1	7,50

Toutes nos glaces sont servies avec de la chantilly

Panaché de glaces 1•3•5•7•8 (supplément de chantilly 1,00)	
1 boule	3,00
2 boules	4,00
3 boules	5,00

Nos crêpes (2 pièces)

Sucre ou Cassonade 1•3•5•7	6,00
Chocolat fait maison 1•3•5•6•7	7,00
Sibérienne (2 boules de glace) 1•3•5•7•8	7,00
Chantilly 1•3•5•7	7,00
Mikado (2 boules vanille, chocolat fait maison, chantilly) 1•3•5•6•7•8	8,00
Flambée (Grand Marnier) 1•3•5•7	8,00
Comédie française (2 boules vanille + Grand Marnier) 1•3•5•7•8	9,50

Nos gaufres

Sucre 1•3•6•7	6,00
Chantilly 1•3•6•7	7,00

Notre Menu Groupe

à partir de 6 personnes

30 euros par personne

Voir carte ci-après

Entrée

La planche mixte 1•2 3 4 9 7•10•12•14

(Assortiment de charcuteries, de fromages et calamars)

Plats au choix

Nos pâtes

Tagliatelles bolognaise 1•3•6•7•8•9•10•11

Pennes jambon crème gratinées 1•3•7

Pennes arrabbiata 1•3•8•12

Tagliatelles carbonara 1•3•7

Pennes aux légumes 1•3•8•9

Tagliatelles aux escargots 1•3•7•14

Tagliatelles dés de volaille, légumes au curry doux légèrement crémé 1•3•5•7•9•10•12•14

Pâtes du chef (crème bolognaise, jambon, P.V., fromage) 1•3•6•7•8•9•10•11

Toutes nos pâtes peuvent être servies au choix penne ou tagliatelles

Nos spécialités

Boulet à la liégeoise « fait maison » 1•3•7•9

Une pièce ou deux pièces

Boulet sauce provençale « fait maison » 1•3•6•7•8•9•10•11

Une pièce ou deux pièces

Boulet aux 3 poivres « fait maison » 1•3•6•7•8•9•10•11•12

Une pièce ou deux pièces

Boulet sauce Orlof « fait maison » lardons, oignons, champignons 1•3•6•7•8•9•10•11

Une pièce ou deux pièces

Boulet sauce tomate « fait maison » 1•3•6•7•8•9•10•11

Une pièce ou deux pièces

Américain minute, frites 1•3•5•13•9•10•11•12

Le Vol-au-Vent « fait maison » 1•5•7•9•10

Tête de veau au porto, servis en cassolette 1•3•6•9•10•12

Rognon de veau à la Liégeoise, pommes grenailles, servis en cassolette 1•7•9•10•13

Rognon de veau à la dijonnaise, servis en cassolette 1•7•9•10•13

La suite à la page suivante...

Nos viandes

Filet de poulet grillé 7•9•10•12

Merguez grillées, salade, 2 sauces froides (5 pièces) 3•7•9•10

Tagliatta poulet à l'huile de truffe, copeaux de parmesan et crème balsamique 1•5•6•7•8 12

Notre poisson

Filet de rouget, jus de crustacés, 'celles de légumes 1•3•4•7

Nos couscous

Nature 1•9

Merguez (4 pièces) 1•7•9

Blanc de poulet grillé 1•9

Desserts au choix

Dame Blanche (3 boules vanille, chocolat fait maison) 1•3•5•7•8

Dame Noire (3 boules chocolat, chocolat fait maison) 1•3•5•7•8

Brésilienne (2 boules moka, 1 boule vanille, caramel fait maison) 3•5•7•8•1

Toutes nos glaces sont servies avec de la chantilly

Panaché de glaces 1•3•5•7•8

1 boule

2 boules

3 boules

Nos crêpes (2 pièces)

Sucre ou Cassonade 1•3•5•7

Nos gaufres

Sucre 1•3•6•7

Chantilly 1•3•6•7

A notre clientèle,

Veillez noter que nos produits peuvent contenir des allergènes repris dans la liste ci-dessous.

La composition des produits peut varier d'une fois à l'autre.

Veillez vous adresser à un membre du personnel pour toutes informations.

Les allergènes : Chez les personnes qui y sont sensibles, certains composants des «allergènes» et 14 ont été déterminés comme tels par la loi :



1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des:

a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose ;

b) maltodextrines à base de blé ;

c) sirops de glucose à base d'orge ;

d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.



2. Crustacés et produits à base de crustacés.



3. Œufs et produits à base d'œufs.



4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de:

a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ;

b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.



5. Arachides et produits à base d'arachides.



6. Soja et produits à base de soja, à l'exception:

a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées ;

b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja ;

c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja ;

d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.



7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception:

a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole;

b) du lactitol.



8. Fruits à coque, à savoir: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.



9. Céleri 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. 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 conformément aux instructions du fabricant.



13. Lupin et produits à base de lupin.



14. Mollusques et produits à base de mollusques.

Bien entendu, les clients peuvent aussi présenter une allergie à d'autres composants alimentaires que ceux cités ci-dessus, par exemple, au chocolat, au café ou même à la salade...

Il faut savoir qu'un allergène en très petite quantité suffit à provoquer de sérieuses réactions allergiques (démangeaison, éruptions cutanées, diarrhées, vomissements, gonflements, problèmes respiratoires...), certaines étant même fatales (mortelles).



 15, Rue Servais Malaise | 4030 Grivegnée
 04 367 25 65