



## Au Fil du Temps : Les offres Böma Beach en journée

Au Boma, nous croyons que chaque repas est une occasion de savourer les meilleurs ingrédients dans un cadre convivial et authentique. Notre menu déjeuner propose une variété de plats, préparés avec soin et passion, à partir de produits frais et locaux. Que vous cherchiez une bouchée légère ou un plat plus copieux, notre sélection est pensée pour nourrir à la fois le corps et l'esprit. Profitez d'un déjeuner détendu entre amis, en famille ou entre collègues - l'occasion idéale pour faire une pause et se régaler.

---

### SAVOR EVERY MOMENT: BOMA BEACH'S LUNCH.

We believe that every meal is an opportunity to enjoy the finest ingredients in a relaxed and vibrant setting. Our lunch menu features a variety of dishes, crafted with care and passion, using fresh, locally sourced products. Whether you're looking for a light bite or a hearty meal, our selection is designed to nourish both body and soul. Enjoy a leisurely lunch with friends, family, or colleagues - the perfect way to recharge and indulge.



vegan



sans gluten / gluten free



sans lactose / lactose free



# Petit Déjeuner - de 8h00 à 10h30

BREAKFAST - From 8am to 10:30 am

## Nos bols

OUR BOWLS

### Le BÖma Bol (1/5/7/8)

14.5 €

**Beurre de dakatine, bananes, lait d'amande, cannelle, slice de banane, crunchy choco, éclats de chocolat noir, coco râpée**

Dakatine butter, bananas, almond milk, cinnamon, banana slice, crunchy chocolate, dark chocolate chips, grated coconut

### Le Pudding chia Bol (1/8)

15 €

**Crème de coco, graines de chia, vanille Bourbon, bananes, spéculos, fruits rouges, coco râpée**

Coconut cream, chia seeds, Bourbon vanilla, red fruit, speculoos, grated coconut

## Notre Formule

22 €

### **BÖMA BRUNCH**

FORMULE A COMPOSER

-Une boisson chaude au choix café **ou** thé

Supplément (Lait de vache, Lait d'amande, Soja, Avoine) 1€

-Un jus saisonnier du moment **ou** un jus frais maison

-Tartine de pain grillé, fromage frais aux herbes, saumon gravelax, graines et jeunes pousses **ou** Oeuf brouillé avec pancetta (porc) ou brède

-Banana Bread **ou** Gâteau patate **ou** Carrot Cake  
(Possibilité de toasté avec ou sans beurre d'amande)

-Petite salade de fruit frais

## Notre p'tit dèj continental (1/7/11)

15 €

CONTINENTAL BREAKFAST

-2 tranches de pain spéciaux au choix **ou** 1 pain

-Beurre doux **ou** demi sel

-Confiture maison **ou** miel

-Boisson chaude, café expresso/allongé ou thé

-Jus frais maison (20cl)

2 slices of specialty bread of your choice, bread, butter (unsalted or lightly salted), homemade jam or local honey, hot drink (coffee or tea), freshly pressed juice (20cl)

Possibilité de faire griller votre pain sur SIMPLE demande

You can ask to have your bread toasted - just let us know!


Tous nos produits sont faits maison, ce qui implique parfois des ruptures ou d'éventuels changements.

Prix TTC en Euros / Service compris / Hors boisson.

Notre lexique des allergènes est disponible à la dernière page de cette carte.

## Petit déjeuner salé

SAVOURY BREAKFAST

**Tartine de pain breton, guacamole et saumon gravelax, graines et jeunes pousses**  17 €  
(1/4/8)


Dark rye bread toast with guacamole and our gravelax salmon, seeds & young shoots

**Tartine de pain grillé, fromage frais aux herbes, courges rôties, miel, Noix de pecan et jeunes pousses** 13 €  
(1/7/8)

Multigrain toast with herbed cream cheese, roasted squash, honey, nuts & young shoots

**Shakshuka : œuf, sauce tomates au cumin, légumes grillés, Feta, coriandre, jeunes pousses** 15 €  
(1/3/7)


Shakshuka- Egg in a cumin-spiced tomato sauce, grilled vegetables, Feta, coriander & young shoots

**Shashuka vegan : sauce tomates au cumin, légumes grillés, tofu, coriandre, jeunes pousses**  13 €  
(1/3/7)

Vegan Shashuka - cumin-spiced tomato sauce, grilled vegetables, tofu, coriander & young shoots

## Œufs



EGGS

**Œufs Rancheros : Tortilla, œufs sur le plat, sauce Chipotle, Pico de Gallo, crème d'avocat et graines germées**  14 €  
(1/3/5)

Huevos Rancheros - Tortilla, fried eggs, chipotle sauce, pico de gallo, avocado cream & sprouted seeds

**Œuf Bio à la coque, sel de l'Himalaya à la Truffe et ses mouillettes (à la pièce)** 7 €

Soft-Boiled Organic Egg, with Himalayan Truffle salt and toasted soldiers (per piece)

**Assiette de 2 Œufs au plat**   4 €  
(1/3/7)  
Plate of 2 fried eggs

## Petit déjeuner sucré

SWEET BREAKFAST

**Pancakes Gourmand : Pancakes, bananes caramélisées, glace vanille,spéculos et chantilly** 12 €  
(1/8/3/7/)

Gourmet Pancakes : Pancakes, caramelized bananas, vanilla ice cream,speculoos and whipped cream

**Œufs Benedictine : 2 œufs pochés, muffin, sauce Hollandaise** 11 €  
(1/3/7)

Eggs Benedict : 2 poached eggs, English muffin, Hollandaise sauce

### Ajouter un accompagnement :

- Saumon Gravelax <sup>(4)</sup> 5 €  
Gravelax salmon

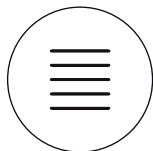
- Pancetta 3 €  
Pancetta

- Brèdes 2,5 €  
Side Greens

**Œufs brouillés / Scambled Eggs**   6 €  
(3/7)

Tous nos produits sont faits maison, ce qui implique parfois des ruptures ou d'éventuels changements.

Notre liste des allergènes est disponible sur demande. Prix TTC en Euros / Service compris / Hors boisson.



# À toute heure

- de 8h00 à 22h  
ALL LONG DAY - From 8am to 10pm

## Nos incontournables maison

House Specialties

**Rillette de poisson au lait de coco et son pain toasté** <sup>(4/5/10/11)</sup> 14 €  
Coconut Fish Rillettes

**Terrine de foie gras au Gewurztraminer, chutney aux fruits péi, pain brioché** <sup>(1/7/12/)</sup> 22 €  
Foie gras terrine with Gewurztraminer, seasonal fruit chutney, bun bread

**Accras de morue, accompagné de sa sauce chien maison** <sup>(1/3/4/5)</sup> 10 €  
Cod fritters, served with our homemade Creole "sauce chien."

## Nos planches à partager

Sharing Boards

**Planche de Charcuteries Fines** <sup>(1)</sup> 26 €  
Fine Charcuterie Board

**Planche de Fromages Affinés et son chutney de fruits péi** <sup>(7)</sup> 26 €  
Aged Cheese Board and local fruit chutneys

**Planche Mixte : Assortiment de charcuteries fines et de fromages affinés et son chutney de fruits péi** <sup>(1/7)</sup> 28 €  
Assortment of fine charcuterie and aged cheeses and local fruit chutneys

## Nos huîtres

Sharing Boards

**Huitres "Fines de claire" N°3** <sup>(14)</sup>  

6 huitres 22 €

12 huitres 39 €

## Nos Gourmandises

Sweet Treats

**Notre assiette de fruits frais**    15 €  
Our Fresh Fruit Plate

**Carrot Cake au chocolat blanc** <sup>(3/7/1)</sup> 9,50 €  
White Chocolate Carrot Cake

**Banana Bread toasté et son beurre d'amande** <sup>(3/7/1)</sup> 9,50 €  
Banana bread



**N'oubliez pas de découvrir notre belle vitrine de gourmandises**

Don't forget to check out our display of treats.

<sup>(7)</sup> Supplément boule de glace 3 € / Supplément miel, sirop d'agave, sirop d'érable 3 €

<sup>(7)</sup> Supplément chocolat fondu maison / Supplément caramel beurre salé maison 3€  
Supplément confiture maison / Beurre de cacahuète / Beurre d'amande 4 €

Supplément pudding de chia 4€/Chantilly maison 3€ <sup>(7)</sup>

Tous nos produits sont faits maison, ce qui implique parfois des ruptures ou d'éventuels changements.

Notre lexique des allergènes est disponible à la dernière page.

Prix TTC en Euros / Service compris / Hors boisson.

---

## Boissons chaudes

---

### Cafés / Équitable / Latté

Café "La Tierra" Pur Arabica Bio

Espresso / déca	2,80 €
Noisette	3 €
Double café / café crème	4 €
Café vanille	3 €
Cappuccino - latte macchiato	4,50 €
Latte matcha (Froid ou chaud)	7,50 €
Ube Latte	7,50 €
Chocolat chaud	5 €
Café ou thé latte chaï	5 €
Pistachio Cappuccino	8 €
Café frappé	6 €
Au choix: nature / supp sirop : orgeat / vanille / noisette	

### Cafés d'exception 6,5 €

#### Moka d'Éthiopie

Café racé et étincelant, d'une rare distinction aux notes fruitées, abricotées et sauvages

#### Laos

Un café finement acidulé, riche de corps, aux savoureuses notes fruitées. Une invitation au voyage.

#### Blue Mountain de Jamaïque (8,00€)

Découvrez un café de légende, équilibré à la perfection, au goût raffiné. Très complet et offrant une certaine longueur en bouche, il possède des notes aromatiques subtiles, florales, miellées et boisées. Produit dans les Blues Mountains, au coeur de la Jamaïque, il a acquis auprès des esthètes la réputation d'être le meilleur café du monde.

### Thés et infusions bio 6 €

---

#### Big Ben

Thé noir d'Assam (Inde) et du Yunnan (Chine). Un breakfast tea à la fois doux et tonique, rond et épicé typiquement britannique.

#### Genmaicha Yama

Thé vert japonais. Étonnant mélange traditionnel de thé vert et de riz brun grillé, aux notes végétales et torréfiées.

#### Rooibos Bourbon

Rooibos sans théine au parfum gourmand de vanille.

#### Masala Chaï

Thé noir épicé aux parfums de cannelle, cardamome et clou de girofle. Idéale avec du lait.

#### Thé Vert à la menthe

Thé vert de Chine est parfumé avec de véritables feuilles de menthe douce.

#### La Verveine

Infusion de feuilles de verveine à la saveur légèrement citronnée. sans théine

#### Earl Grey

Thé noir parfumé à la bergamote, au goût intense et zeste.

**Supplément (Lait de vache, Lait d'amande, Soja, Avoine) 1€ / Chantilly Maison 3 €**  
Supplement (Cow's milk, Almond milk, Soy, Oat) 1€ / Homemade Chantilly Cream 3 €

Tous nos produits sont faits maison, ce qui implique parfois des ruptures ou d'éventuels changements.

Notre lexique des allergènes est disponible à la dernière page.

Prix TTC en Euros / Service compris / Hors boisson.

# Boissons fraîches

## Smoothies 10 € ————— 33CL

### Boma B

Bananes, lait d'amande, cannelle, dakatine

### Ti-vert

Mangue, poire, épinard, orange, gingembre, spiruline verte

### Flamant Rose

Ananas, bananes, poudre de pitaya, lait de coco, fraises

### Bloom

Ananas, pomme, cannelle, spiruline bleu

## Jus frais santé ————— 25CL

### L'immunité

Orange, gingembre, curcuma, poivre noir et miel **8,5 €**

### Le Saisonnier

Mix Fruits du moment **9€**

### Jus de fruit frais au choix **7 €**

Orange / Ananas / Citron

## Eaux filtrées & purifiées ————— 75CL

Eau plate **3 €**

Eau gazeuse **4 €**

## Désaltérantes ————— 25CL

### Citronnade

Citron pressé, miel, gingembre **5,5 €**

### Agua de Jamaïca

Le coup de fraîcheur ! Infusion d'hibiscus glacée, menthe fraîche, cannelle **5,5 €**

### Frozen Agua de Jamaïca

Agua de Jamaïca version granité, sirop de pêche, menthe fraîche **6 €**

### INFUSION GLACÉ

#### Détox Scandinave

Une délicieuse infusion qui associe les bienfaits détox du bouleau, aux vertus antioxydantes des baies nordiques, pour un effet protecteur sur l'organisme **5,5 €**

#### Jardin tropical

Mélange solaire et gourmand de mangue, d'ananas, de papaye et de pêche. Jardin tropicale évoque un fruit d'été juteux et savoureux **5,5 €**

#### THÉ GLACÉ

#### Paris for you

Un délicieux thé vert floral aux notes de rose, de framboise et de litchi, évoquant une promenade dans les rues de Paris **5,5 €**

## Softs —————

### Sirop à l'eau, 2CL

Grenadine, pêche, citron, passion, menthe, fraise, orgeat **2,5 €**

### Jus de fruits, 25CL

Orange, ananas, pomme, mangue, passion **3,5 €**

### Coca Cola Bouteille en verre, 30CL

**4 €**

### Coca Cola Zéro 33CL

**3,80 €**

### Sprite 33CL

**3,80 €**

### Schweppes Tonic Bouteille en verre 25CL

**4 €**

### Schweppes Agrumes , 33CL

**3,80 €**

### Perrier, Bouteille en verre 33CL

**4,50 €**

## Sodas ————— 20CL

### Goldberg bouteille, (au choix)

**6 €**

### Tonic Water

### Japanese Yuzu Tonic

### Mediterranean Tonic

### Intense Ginger

### Ginger Ale

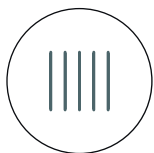
### Supplément sirop - 0,50€

au choix: Grenadine, pêche, citron, passion, menthe, fraise, orgeat

Tous nos produits sont faits maison, ce qui implique parfois des ruptures ou d'éventuels changements.

Notre lexique des allergènes est disponible à la dernière page.

Prix TTC en Euros / Service compris / Hors boisson.



# Déjeuner

de 12h00 à 15h  
LUNCH - From 12pm to 3pm

## Les Tartares et poissons crus

TARTARES AND RAW FISH

**Tartare de Thon rouge à l'Asiatique (180 gr), crème d'avocat, wakamé, edamame, sésame et soja, accompagné de frites et salades** <sup>(4/5/6/11/14)</sup>

Asian-style Bluefin Tuna Tartare (180 gr), avocado cream, seaweed salad, edamame, tobiko, sesame, and soy sauce, french fries

  27 €

**Tartare de Bœuf au couteau, cœur de moelle (180gr) accompagné de frites et salades** <sup>(3/5/8/10)</sup>

Beef tartare (180gr), mixed salad and french fries

  29 €

**Sashimi d'espadon à la citronnelle, tangor, gingembre et poivre de Sichuan, accompagné de frites maison** <sup>(4/5/6/11)</sup>

Swordfish Sashimi with lemongrass, tangor, ginger, and sichuan pepper, french fries

  26 €

**Gravelax de saumon, crème aux herbes, baie rose, salade et frites maison** <sup>(4/5/7/8/10/11)</sup>

Salmon Gravlax, herb cream, Pink peppercorn, mixed salad and french fries

 28 €

**Planche Pwason** <sup>(2/4/6/8/10/11/14)</sup>

(Idéal pour 2 personnes)

**Tartare de thon à l'asiatique, gravelax de saumon, rillettes de poisson, sashimi d'espadon**

Asian-Style Tuna Tartare, Salmon Gravlax, Swordfish Sashimi, Coconut Fish Rillettes

  45 €

## Les salades

SALADS

**La Dodo** : Camarons marinés au miel, citron et piment doux, palmiste, papaye verte, soja, vinaigrette au sésame et mirin <sup>(2/5/6/10/11)</sup>

Honey-marinated shrimp with lemon and mild chili, palm heart, green papaya, soy sauce, sesame and mirin vinaigrette.

  24 €

**La César Boma Beach** : Salade, poulet fermier pané, grana padano, œuf, vinaigrette César <sup>(1/3/5/7/8/10)</sup>


salad, free-range local breaded chicken grana padano, egg, Caesar dressing.

22 €

Supplément Pancetta 3€  
Supplément Pancetta 3€

**La Greque** : Tomates Lontan en 2 façons, concombres croquants, poivrons marinés maison, oignons rouges, olives de Kalamata, Feta AOP, origan, huile d'olive extra vierge, vinaigre de concombre(maison) <sup>(7/8/1)</sup>

Cucumber, Lontan tomatoes, Kalamata olives, PDO Feta, mint, oregano, peppers, extra virgin olive oil, cucumber vinegar.

 23 €

**La Toscana** : Burratina crémeuse, <sup>(5/7/8/1)</sup> Tomates Lontan en 2 façons, éclats d'olives noires séchées, pesto et pignons de pin, huile d'olive extra vierge, jeunes pousses

Creamy Burratina, Lontan tomatoes in two ways, olive powder, pesto with pine nuts, extra virgin olive oil.

 24 €

Tous nos produits sont faits maison, ce qui implique parfois des ruptures ou d'éventuels changements.

Notre lexique des allergènes est disponible à la dernière page.

Prix TTC en Euros / Service compris / Hors boisson.



# De la Terre

## FROM THE EARTH

Un hommage à la cuisine ancestrale, réconfortante et généreuse, où chaque saveur riche et profonde nous reconnecte à nos racines.

A tribute to ancestral cuisine, comforting and generous, where each rich and deep flavor reconnects us to our roots.

**Notre Burger de Bœuf (180g) , cheddar, pancetta (Porc), pickles d'oignons, mayonnaise au Chipotle accompagné de frites maison et salade** <sup>(1/3/5/7/10)</sup> 26 €

Our Angus Beef Burger (180g), aged cheddar, pancetta (Pork), pickled vegetables, chipotle mayonnaise, french fries

**Notre Burger de Poulet Crispy à l'exotique, mayonnaise au curry, chutney à la mangue accompagné de frites maison et salade** <sup>(1/3/5/7/10)</sup> 25 €

Our crispy chicken burger, aged cheddar, pancetta (Pork), pickled vegetables, chipotle mayonnaise, french fries

Supplément Pancetta 3€  
Supplément Pancetta 3 €

**Tacos de Bœuf (180gr) cuit lontan dans sa feuille de bananier, sauce Tatemada , guacamole et oignons marinés au vinaigre** <sup>(1/7)</sup>  24 €

Tacos with Beef Picanha (180g) slow-cooked in banana leaves, Tatemada sauce, guacamole and vinegar marinated onions

**Magret de canard entier (+/- 300gr) sauce gingembre et miel, purée de patate douce et ses légumes grillés** <sup>(1/7)</sup> 30 €

Duck Breast (+/- 300g) with ginger and honey, sweet potato mash

**Pièce du boucher** (Demandez au serveur ) Prix du jour  
price of the day  
Butcher's cut (Ask the server)

**Pâtes du moment** <sup>(1/3/7/8/12)</sup> Prix du jour  
price of the day  
Pasta of the moment

**Notre côte de boeuf maturée accompagnée de pommes de terre grenailles et légumes grillés, sauce au choix** prix au kg  
price per kg

(Idéal pour 2 personnes)

Our selection of matured meats accompanied by new potatoes and grilled vegetables, sauce of your choice



# De l'Océan

FROM THE OCEAN

Plongez dans la fraîcheur et la délicatesse des saveurs marines. Chaque création reflète la légèreté et la délicatesse des vagues pour une expérience tout en fluidité.

Dive into the freshness and delicacy of marine flavors. Each creation reflects the lightness and delicacy of the waves for a seamless experience.

## Tacos de camarons flambés à la Téquila, pico de gallo d'ananas, guacamole, gel de tamarin (1/2/6/8/12)

Shrimp Tacos, flambéed with Tequila, pineapple pico de gallo, guacamole, tamarind gel



22 €

## Zourit snacké, purée de patate douce, huile de paprika fumé et combava et ses légumes grillés (2/7/8/9/14)

Seared Zourit (octopus), sweet potato mash, smoked paprika oil, and kaffir lime



27 €

## Le retour de pêche (Demandez au serveur)

Catch of the Day (Ask the server)

prix du jour  
price of the day

## Poke Bowl Saumon : riz sushi, avocat, concombre, carottes, chou rouge, edamame, oignon rouge, coriandre, gingembre confit, sauce soja, graines sésames (4/6/11)

Salmon poke bowl served with sushi rice, avocado, cucumber, carrots, red cabbage, edamame, red onion, fresh coriander, pickled ginger, soy sauce, and sesame seeds.



26 €



# Saveurs végétales

PLANT-BASED FLAVOURS

Savourez l'essence de la nature dans des créations végétales pleines de fraîcheur, de couleurs et de générosité. Une cuisine vivante, pensée pour nourrir le corps et éveiller les sens.

Savour the essence of nature through vibrant, plant-based creations full of freshness, color, and generosity. A living cuisine designed to nourish the body and awaken the senses.

## Pad Thai de légumes aux nouilles et tofu, tamarin et citron vert <sup>(1/3/5/6/8/11)</sup>

Vegetables Pad Thai with Noodles and tofu, Tamarind, and Lime

Supplément Crevette 7€  
Shrimp supplement 7€



17 €

## Poke Bowl tofu : riz sushi, avocat, concombre, carottes, choux rouge, edamame, oignon rouge, coriandre gingembre confit, sauce soja, graines sésames <sup>(6/11)</sup>

Tofu poke bowl served with sushi rice, avocado, cucumber, carrots, red cabbage, edamame, red onion, fresh coriander, pickled ginger, soy sauce, and sesame seeds.



















24 €



# À accomoder selon l'envie

TO MIX AND MATCH

<b>Frites Maison /</b> Homemade Fries	  	4 €
<b>Frites Maison à la Truffe et Parmesan</b> Truffe and Parmesan Fries	  	7.5€
<b>Frites de patates douces</b> <sup>(3/7)</sup> Sweet Potato Fries	 	5 €
<b>Frites de patates douces à la Truffe et Parmesan</b> <sup>(3/7/8)</sup> Truffle and Parmesan Sweet Potato Fries		8,50 €
<b>Légumes grillés /</b> Grilled Vegetables	  	8 €
<b>Pommes grenailles à l'ail et au romarin</b> Garlic and Rosemary Baby Potatoes	 	7 €
<b>Salade composée /</b> Mixed Salad <sup>(10)</sup>	  	4.50€
<b>Sauces Viandes /</b> Meat sauces <sup>(1/7/12)</sup> Poivre, gorgonzola pepper, gorgonzola		4,50 €
A la Truffe Truffle		6.50 €



# Pou Zot Marmailles

## CHILDREN'S MENU

(12 ans maximum)

14 €

### Nos boulettes de bœuf « façon Grand-mère » <sup>(3)</sup> spaghetti sauce Napo

Our Beef Meatballs «Grandmother's Style,» Spaghetti with tomato sauce

Ou

### Retour de la pêche à la plancha (120gr) <sup>(4/7)</sup>

Grilled catch of the Day (120g)

Ou

### Mini Burger de poulet crispy, Frites

maison <sup>(1/3/5/7/8)</sup>

Mini crispy chicken Burger, Homemade Fries

Tous les menus enfants sont servis avec

### un sirop ou un jus de fruits et une boule de glace

(vanille, fraise, ou chocolat).

All children's menus are served with a syrup or fruit juice and an ice cream scoop (vanilla, strawberry, or chocolate).



## Notre vitrine de gourmandise

### DELICACIES

Nos desserts maison changent chaque jour. Demandez à notre équipe pour qu'elle vous fasse découvrir notre belle vitrine.

Our homemade desserts change daily. Ask our team to discover today's sweet treats.



## Les Glaces

### Ice cream

Notre sélection de glaces artisanales 'L'Île en Glace' spécialisée dans la fabrication et la distribution de glaces artisanales à la Réunion (Demandez à notre équipe pour qu'elle vous fasse découvrir les différents parfums disponibles) <sup>(3/7)</sup>

Our selection of artisanal ice creams 'L'Île en Glace' specializing in the manufacture and distribution of artisanal ice creams in Reunion Island (Ask our team to show you the different flavors available)

1 Boule	3€
2 Boules	6€
3 Boules	9€

<sup>(7)</sup> Supplément chocolat fondu maison / Supplément caramel beurre salé maison 3€ <sup>(7)</sup>  
Supplément coulis de fruits rouges 3€ / Chantilly maison 3€ <sup>(7)</sup>

# Lexique des allergènes

## Allergens Glossary



Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, etc.) / Cereals container of gluten (1)



Crustacés et produits à base de crustacés / Crustaceans and crustacean products (2)



Œufs et produits à base d'œufs / Eggs and egg products (3)



Poissons et produits à base de poissons / Fish and fish products (4)



Arachides et produits à base d'arachides / Peanuts and groundnut products (5)



Soja et produits à base de soja / Soybean and soya products (6)



Lait et produits à base de lait / Milk and milk products (7)



Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, etc.) / Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, macadamia, Brazilian, Queensland, pistachios) and products thereof (8)



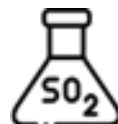
Céleri et produits à base de céleri / Celery and celery products (9)



Moutarde et produits à base de moutarde / Mustard and mustard products (10)



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Seeds of sesame and products based on sesame seeds (11)



Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou l) / Sulfur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l (12)



Lupin et produits à base de lupin / Lupin and lupin based products (13)



Mollusques et produits à base de mollusques / Molluscs and mollusk products (14)