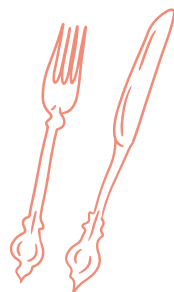


Menu de restauration en chambre *In-room dining menu*



Chers clients,

Le menu de notre restauration en chambre propose une sélection de spécialités de l'hôtel The Maybourne Riviera. Que vous souhaitiez un repas en trois plats ou une légère collation, notre menu vous accompagne à tout moment de la journée.

Nous nous ferons un plaisir de préparer toute envie qui ne figure pas sur le menu, sous réserve de la disponibilité des ingrédients.

Veuillez nous informer de vos besoins alimentaires spécifiques afin que nous puissions vous fournir des informations et des conseils précis sur les ingrédients et les allergènes contenus dans nos plats.

Dear guests,

Our in-room dining menu features a selection of The Maybourne Riviera's specialties. Whether you would like a three-course meal or a light snack, our menu offers a choice for any time of the day.

We will happily prepare any meal that is not on the menu, as long as the ingredients are available.

Please notify us of your specific dietary requirements to ensure we are able to provide accurate information and advice on the ingredients and allergens in our dishes.

 24/24



Sans Gluten / *Gluten free*



Sans Lactose / *Lactose free*



Végan / *Vegan*



Certifié biologique / *Organic*

Petit-déjeuner Breakfast

Panier du boulanger maison 18€

Homemade Bakery basket

Croissant, pain au chocolat, danish du jour, pain aux céréales et baguette
Croissant, pain au chocolat, Danish of the day, cereals bread and baguette

Sélection de pains et viennoiseries sans gluten 4€/pcs

Selection of gluten-free breads and pastries

Petit-déjeuner Continental 32€

Continental breakfast

Jus de fruits frais et boisson chaude
Panier du boulanger comprenant croissant, pain au chocolat,
Danish du jour, pain aux céréales et baguette
Coupe de fruits de saison
Fresh fruit juice and hot drink
Bakery basket including croissant, pain au chocolat,
Danish of the day, cereals bread and baguette
Seasonal fruit bowl

Petit-déjeuner Anglais 42€

English breakfast

Jus de fruits frais et boisson chaude
Panier du boulanger comprenant croissant, pain au chocolat et
Danish du jour, pain aux céréales et baguette
Coupe de fruits de saison
Œufs au choix avec deux accompagnements
Fresh fruit juice and hot drink
Bakery basket including croissant, pain au chocolat,
Danish of the day, cereals bread and a baguette
Seasonal fruit bowl
Eggs of your choice with two side dishes

Petit-déjeuner équilibré 42€

Healthy Breakfast

Jus de fruits frais et boisson chaude
Bircher muesli, pomme, fruits secs
Coupe de fruits de saison, avoine et graines variées
Ecrasé d'avocat sur pain de campagne grillé, deux œufs pochés
Fresh fruit juice and hot drink
Bircher muesli, apple, nuts
Seasonal fruit bowl, oats and seeds
Crushed avocado on toasted bread, two poached eggs

Shakes du matin *Morning shakes*

Shake fruits rouges 12€

Yaourt, fraise, framboise, myrtille, miel local
Red berry shake with yoghurt, strawberry, raspberry, blueberry, local honey

Fitness et protéines 12€

Banane, myrtilles, datte, graines de courges, protéine en poudre (hemp) et lait d'amande
Banana, blueberries, datte, pumpkin seeds, hemp protein powder, and almond milk

Jus frais pressés *Fresh Fruit Juices*

Jus d'orange 14€

Orange juice

Jus de pomme 14€

Apple juice

Jus de pamplemousse 14€

Grapefruit juice

Jus de citron 14€

Lemon juice

Énergisants ⌚

Boosters

Riviera Boost 6cl   14€

Carotte, pomme, gingembre, citron et curcuma
Carrot, apple, ginger, lemon, turmeric

Go Green 6cl   14€

Chou kale, romaine, eau de coco, épinard, concombre, menthe, citron
Kale, romaine, coconut water, spinach, cucumber, mint, lemon

Purple Beet 6cl   14€

Betterave, pomme, gingembre, aloe vera, citron
Beetroot, apple, ginger, aloe vera, lemon

Shot de gingembre 6cl   12€

Organic ginger shot

Sélection vitaminée

Boost Bowls

Coupe de chia coco, fruits de saison   16€

Coconut chia cup with seasonal fruits

Bircher muesli, pomme, fruits secs  14€


Bircher muesli, apple, nuts

Coupe de fruits de saison    16€

Seasonal fruit bowl

Coupe de fruits rouges    16€

Berries bowl

Compote pomme cannelle   10€

Cinnamon apple compote

Coupe de fruits secs   10€

Dried fruit bowl

Porridge aux fruits rouges et miel  14€

Porridge with berries and honey

Produits laitiers ⌚

Dairy products

Granola maison, yaourt et fruits rouges 18€

Homemade granola, yogurt and berries

Fromage blanc avec miel et pignons de pin  12€

White cheese with honey and pine nuts

Yaourt grec avec fruits rouges  12€

Greek yogurt with berries

Assiette de fromages  26€

Cheese plate

Fromage blanc allégé avec fruits de saison  15€

Low-fat fromage blanc with seasonal fruits

Plaisirs salés ⌚

Savoury

Ecrasé d'avocat, sur pain de campagne grillé, graines de courge  18€

Crushed avocado on toasted bread, pumpkin seeds


Servi avec deux œufs pochés 24€


Served with two poached eggs

Servi avec du saumon fumé 28€

Served with smoked salmon

Petit-déjeuner Breakfast

Assiette de charcuterie de Giuseppe    26€
Assortment of Giuseppe's cold cuts

Bagel, concombre, roquette et tomates séchées,
fromage frais  26€
Bagel, cucumber, rocket with sun-dried tomato, cream cheese

Muffin bacon et œuf 24€
Bacon and egg muffin

Plaisirs sucrés *Sweet delight*

Pain perdu brioché, fruits rouges 18€
Brioche French toast, berries


Pancakes avec fruits rouges de saison, banane,
sirop d'érable 18€
Buttermilk pancakes with seasonal berries, banana, maple syrup

Gaufre, sauce chocolat et chantilly 16€
Waffle, chocolate sauce and whipped cream

Œufs bio, ferme locale Organic eggs, from local farm

Ferme «Les cocottes de Saint Agnès»
Farmer «Les cocottes de Saint Agnès»

Œufs à la coque et mouillettes    14€
Boiled eggs and soldiers

Œufs brouillés avec votre choix de garniture    20€
Scrambled eggs with fillings of your choice

Omelette avec votre choix de garniture   22€
Omelette with fillings of your choice

Blancs d'œufs brouillés avec votre choix de garniture   20€
White scrambled egg with fillings of your choice

Œufs Bénédicte au bacon 25€
Eggs Benedict with bacon
Supplément caviar Oscietre 10g 60€
Extra Oscietra Caviar 10g

Œufs Bénédicte au saumon fumé 28€
Eggs Benedict with smoked salmon
Supplément caviar Oscietre 10g 63€
Extra Oscietra Caviar 10g

Choix de garniture : Poivrons confits, oignons confits, jambon blanc, épinards, Comté, champignons
Choice or garnishes : candied peppers, candied onions, white ham, spinach, Comté cheese, mushrooms

Accompagnements *Side dishes*

Avocat 10€
Avocado

Champignons rôtis 10€
Roasted mushrooms

Haricots cuits au four 10€
baked beans

Epinards 10€
Spinach

Galettes de pommes de terre 10€
Hash browns

Bacon croustillant 10€
Crispy bacon

Tomates grillées 10€
Grilled tomato

Saucisses de volaille et veau 10€
Chicken and veal sausages

Saumon fumé 16€
Smoked salmon

Caviar de la Maison Sturia 🕒 *Caviar from Sturia*

Oscietre - 30g	90€
Oscietre - 50g	140€
Oscietre - 125g	330€
Beluga - 30g	320€

Servi avec crème fraîche et blinis
Served with crème fraîche and blinis

À partager 🕒 *Sharring*

Houmous de pois chiche servi avec un pain pita <i>Chickpea hummus served with a pita bread</i>	24€
Assiette de charcuterie de Giuseppe, beurre, cornichons, pain <i>Giuseppe's cold cuts, butter, pickles, bread</i>	24€
Assiette de fromages, mostarda de fruits, pain <i>Cheese platter, fruits mostarda, bread</i>	26€
Assiette de saumon fumé, pain de campagne, fromage frais citronné <i>Smoked salmon, bread, lemon cream cheese</i>	26€

Salades & soupe 🕒 *Salads & soup*

Salade César poulet <i>Chicken Caesar salad</i> Salade romaine avec sauce César aux anchois, œuf, croûtons, parmesan et poulet <i>Romain lettuce with anchovy Caesar sauce, egg, croutons, parmesan shavings with chicken</i>	34€
Salade Niçoise 🌿 🍷 <i>Niçoise salad</i> Thon, mesclun, tomates cerise, radis, brocoletti, courgettes, œuf mollet, olives taggiasche et filets d'anchois <i>Tuna, mesclun (mixed local salads), cherry tomato, radish, brocoletti, zucchini, soft-boiled egg, taggiasca olive, and anchovy fillets</i>	34€
Salade Grecque <i>Greek salad</i> Concombre, tomates, feta, oignons rouges, olives taggiasche <i>Cucumber, tomato, feta cheese, red onions and taggiasca olive</i>	34€
Soupe de saison 🌿 🍷 <i>Seasonal soup</i>	24€

Les plats incontournables 🕒

Classics - Main courses

Club sandwich poulet	42€
<i>Chicken club sandwich</i>	
Poulet, mayonnaise, salade romaine, tomates, oeufs durs, servi avec frites	
<i>Chicken, mayonnaise, romaine lettuce, tomato, hard-boiled egg, served with French fries</i>	
Club sandwich saumon	42€
<i>Smoked salmon club sandwich</i>	
Saumon fumé, cream cheese, salade romaine, tomates confites, concombre, servi avec frites	
<i>Smoked salmon, cream cheese, romaine lettuce, candied tomato, cucumber, served with French fries</i>	
Focaccia	35€
Stracciatella, tomates confites, roquette, jambon cru 30 mois d'affinage et pignons de pin	
<i>Stracciatella, sun-dried tomato, arugula salad, cured ham aged 30 months and pine nuts</i>	
Fish'n'Chips	38€
Servi avec frites et sauce tartare	
<i>Served with French fries and tartar sauce</i>	
Cheeseburger	42€
Steak 180g (Bœuf ou Poulet), salade romaine, mayonnaise à l'aneth, cornichons, tomates, compotée d'oignons, Comté, servi avec frites	
<i>180gr steak (Beef or Chicken), lettuce, dill mayonnaise, pickles, tomato, onion compotée, Comté cheese served with French fries</i>	
Nuggets de poulet maison et sauce tartare, servi avec frites	
<i>Homemade chicken nuggets and tartar sauce, served with French fries</i>	
6 pcs	24€
12 pcs	48€
Tagliolini	36€
Sauce au choix : sauce tomate basilic, bolognaise, pesto, arrabiata	
<i>Choice of sauces: tomato basil sauce, bolognese, pesto, arrabiata</i>	

Filet de bœuf 🌿	54€
<i>Beef Fillet</i>	
Pommes paillasson, beurre maître d'hôtel	
<i>Crispy potato and maître d'hôtel butter</i>	
Pêche du jour 🌿	46€
<i>Catch of the Day</i>	
Servi avec brocolettis grillés, sauce Luciana (pimentée) ou sauce du moment	
<i>Served with grilled broccoletti, Luciana sauce (spicy) or sauce of the day</i>	
Poulet Tikka Masala 🌿	38€
<i>Tikka Masala chicken</i>	
Riz au cumin	
<i>Jeera rice</i>	
Pizza Margherita	30€
Mozzarella, tomates et basilic	
<i>Mozzarella, tomato and basil</i>	
Pizza Reine	36€
Mozzarella, tomates, champignons et jambon blanc	
<i>Mozzarella, tomato, mushrooms and cooked ham</i>	
Pizza à la truffe	48€
Stracciatella, roquette et truffe râpée	
<i>Stracciatella with arugula and grated truffle</i>	
Accompagnements - 12€ 🕒	
<i>Sides</i>	
Frites maison	
<i>Homemade French fries</i>	
Salade mixte	
<i>Mixed salad</i>	
Purée de pommes de terre	
<i>Mashed potato</i>	
Poêlée d'épinards	
<i>Sautéed spinach</i>	

Les desserts incontournables ☺ Classics – Desserts

Fondant au chocolat avec crème glacée vanille <i>Chocolate fondant with vanilla ice cream</i>	18€
Crème brûlée vanille de Madagascar 🌿 <i>Madagascar vanilla crème brûlée</i>	18€
Assiette de fruits de saison 🌿 🍷 🌿 <i>Seasonal fruit plate</i>	18€
Sélection de sorbets et crème glacée 🌿 : <i>Selection of sorbets and ice creams :</i>	5€ /boule
Fraise <i>Strawberry</i>	
Framboise <i>Raspberry</i>	
Citron <i>Lemon</i>	
Vanille <i>Vanilla</i>	
Noisette <i>Hazelnut</i>	
Chocolat <i>Chocolate</i>	
<i>Sorbet exotique Exotic sorbet</i>	
Crème glacée café blanc <i>White coffee ice cream</i>	
Crème glacée pistache <i>Pistachio ice cream</i>	

Menu Enfant ☺ Children's menu

Entrée - 11€ *Starter*



Arlequin de tomates à l'huile d'olive, mozzarella et fleur de sel
Heirloom tomato salad with olive oil, mozzarella and fleur de sel

Plats - 21€ *Main Courses*

Le traditionnel steak haché-frites
Traditional minced beef steak with French fries

Poisson grillé, accompagné de frites
Grilled fish, French fries

Trofie au pesto
Trofie pasta with basil pesto sauce

Desserts- 11€

Profiterole vanille et caramel coulant
Vanilla profiterole with warm caramel

Coupe de glaces et sorbets
Ice cream and sorbet selection

Assiette de fruits de saisons
Seasonal fruit plate



Conçu en partenariat avec la nutritionniste et praticienne en médecine fonctionnelle Rose Ferguson, ce menu célèbre la puissance d'ingrédients entiers et vibrants pour optimiser votre santé, sans compromis. Chaque plat a été pensé pour être anti-inflammatoire, nourrir le corps tout en enchantant le palais.

« Je suis ravie de collaborer avec Maybourne et extrêmement fière des menus que j'ai créés pour leurs hôtels ainsi que pour Surrenne. Ils ont été imaginés en tenant compte de la manière dont les gens vivent et voyagent réellement, afin de soutenir l'énergie, la récupération, et la digestion et l'équilibre »

Rose Ferguson

Designed in partnership with leading Nutritionist and Functional Medicine Practitioner Rose Ferguson, this menu celebrates the power of whole, vibrant ingredients to optimise your health without compromise. Every dish has been crafted to be anti-inflammatory, nourishing your body while delighting your palate.

"I'm thrilled to be partnering with Maybourne and am incredibly proud of the in-room and wellness menus I've created for their hotels and Surrenne. They're designed for how people actually live and travel, supporting energy, recovery, digestion and balance"

Rose Ferguson

Smoothies

The Energiser 18cl

16€

Mélange énergisant de banane, maca, graines de chanvre, datte et amande, parfait avant l'entraînement (161 kcal)

Energising blend of banana, maca, hemp seeds, datte, and almond, perfect as a pre-workout (161 kcal)

Longevity 18cl

16€

Myrtilles, açai et reishi mixés avec graines de lin, kéfir et lait d'amande pour un élixir doux qui nourrit le microbiote et protège les cellules (160 kcal)

Blueberries, açai and reishi blended with flaxseed, kefir and almond milk for a smooth elixir that nourishes the microbiome and supports cellular protection (160 kcal)

The Blueberry 18cl

16€

Myrtilles, framboises, graines de lin, açai et reishi, mixés au lait de coco et à la datte pour une énergie naturelle (160 kcal)

Blueberries, raspberries, flaxseed, acai and reishi blended with coconut milk and a datte for natural energy (160 kcal)

Petit-déjeuner *Breakfast*

Granola aux amandes, noix, noix de coco, chanvre et cannelle

16€

Almond, walnut, coconut, hemp and cinnamon granola

Délicieux mélange de graines, noix et céréales pour augmenter l'énergie et stabiliser la glycémie (343 kcal)

A delicious blend of seeds, nuts and grains to increase energy and blood-sugar stability (343kcal)

Œufs pochés avec avocat, épinards et roquette

24€

Poached eggs with avocado, spinach and rocket 

Plat riche en protéines, favorisant la digestion, équilibrant la glycémie et stimulant l'énergie (366 kcal)

A protein-rich dish which supports digestion, balances blood sugar and boosts energy (366kcal)

Déjeuner & Dîner Lunch & Dinner

Steak de chou-fleur grillé avec yaourt aux herbes et salsa verte aux graines **18€**

Riche en phytonutriments, fibres et zinc pour soutenir la santé immunitaire (244 Kcal).

Charred Cauliflower Steak with Herb Yogurt & Seeded Salsa Verde

Rich in phytonutrients, fibre, and zinc to support immune health (244 Kcal)

Bouillon de volaille & gingembre **28€**

Une soupe nourrissante et riche en protéines, avec du poulet effiloché, des légumes racines et un bouillon réparateur pour l'intestin. Réchauffante, légère et fonctionnelle.

Idéale en cas d'arrivée tardive ou après un cours / entraînement (420 Kcal).

Chicken & Ginger Soup

A nourishing, protein-rich soup with shredded chicken, root vegetables, and a gut-healing broth. Warming, light, and functional. Ideal if you're arriving late or after a class/workout (420 Kcal).

Cocktails Cocktails

Classiques Classics

Negroni 9cl **28€**

Gin Tanqueray, Bitter Campari, vermouth rouge

Tanqueray gin, Campari bitter, red vermouth

Royal Spritz 18cl **32€**

Aperol, champagne, eau pétillante

Aperol, champagne, soda water

Paloma 18cl **28€**

Tequila Don Julio Blanco, jus de pamplemousse, jus de citron vert

Don Julio Blanco tequila, grapefruit juice, lime juice

Moscow Mule 15cl **28€**

Ketel One Vodka, jus de citron vert, ginger beer

Ketel One Vodka, lime juice, ginger beer

Mocktails Mocktails

Virgin Mojito 18cl **21€**

Jus de citron vert, sirop de sucre, menthe, eau pétillante

Lime juice, sugar syrup, mint leaves, soda water

Virgin Mule 15cl **21€**

Jus de citron vert, sirop de sucre, ginger beer

Lime juice, sugar syrup, ginger beer

Champagne

Billecart-Salmon Le Réserve
 Billecart-Salmon Le Rosé
 Dom Pérignon "Vintage" 2015

Au verre 12cl
By glass Bouteille 75cl
Bottle

29€ **175€**
39€ **235€**
530€

Vins blancs

White wines

AOP CHABLIS

Domaine d'Henri « Saint-Pierre » 

26€ **155€**

AOP PULIGNY MONTRACHET

Domaine Chavy « 8 Climats »

44€ **265€**

Vins Rosés

Rosé wines

AOP CÔTES DE PROVENCE

Domaines OTT « Château de Selle » 

22€ **130€**

Vins rouges

Red wine

AOP CÔTES DE PROVENCE

Château Malherbe 

22€ **130€**

CÔTES DU RHÔNE

Crozes-hermitage Domaine Combiér 

26€ **140€**

AOP BOURGOGNE

Côte de nuits-villages David Duband 

26€ **140€**

Apéritifs Vermouths, Bitters

Aperol, Italy 5cl **18€**
 Bitter Campari, Italy 5cl **18€**
 Noilly Prat Dry, France 5cl **18€**
 Martini Blanc, Italy 5cl **18€**
 Martini Rouge, Italy 5cl **18€**
 Pernod Absinthe, France 5cl **20€**
 Ricard, France 5cl **18€**
 Suze, France 5cl **18€**

Gin

Bombay Sapphire, Laverstoke Mill, England 5cl **22€**
 Botanist - London Dry, Islay, Scotland 5cl **26€**
 Hendrick's - Distilled, Girvan, Scotland 5cl **24€**
 Mare - Distilled, Catalonia, Spain 5cl **24€**
 Tanqueray Ten - Distilled, Edinburgh, Scotland 5cl **26€**
 Roku Gin - Blended, Osaka, Japan 5cl **24€**

Vodka

Grey Goose - wheat, Cognac, France 5cl **26€**
 Ketel One - wheat, Sciedam, Netherlands 5cl **24€**
 Beluga Gold Line – barley and wheat, Russia 5cl **48€**

Tabac

Le Paquet - Pack **30€**

Tequila, Mezcal

Don Julio Blanco, Jalisco, Mexico 5cl	24€
Milagro Silver, Jalisco, Mexico 5cl	24€
Clase Azul Reposado, Jalisco, Mexico 5cl	48€
Patron Silver, Jalisco, Mexico 5cl	34€

Rhum

Rum

Brugal 1888, Dominican Republic 5cl	24€
Havana Club 3 ans, Cuba 5cl	22€
J.M Vieux Agricole Millésimé 2003, Martinique 5cl	52€
Flor de Caña 18 ans, Nicaragua 5cl	32€
Zacapa 23, Guatemala 5cl	34€

Whiskey

Glenfiddich 12 ans Triple Oak, Scotland 5cl	24€
Bushmills 10 ans, Antrim County, Ireland 5cl	24€
Nikka from the Barrel, Hokkaido, Japan 5cl	24€
Jack Daniel's Single Barrel, Tennessee, USA 5cl	24€
Johnnie Walker Black Label, Scotland 5cl	24€
Johnnie Walker Blue Label, Scotland 5cl	68€
Woodford Reserve Bourbon, Kentucky, USA 5cl	26€
The Macallan 15 years "double cask", Scotland 5cl	52€

Cognac

Cognac Delamain Pale Dry XO 5cl	45€
Cognac Remy Martin VSOP 5cl	22€
Rémy Martin Louis XIII 5cl	375€

Crèmes, Liqueurs - 22€

Amaretto Disaronno, Italy 5cl
Baileys, Ireland 5cl
Cointreau, France 5cl
Get 27, France 5cl
Amaro Nonino, Italy 5cl
Fair café liqueur, France 5cl
Limoncello de Menton, France 5cl
Sambuca, Italy 5cl

Boissons Drinks

Bières 🕒

Beers

Bière du Comté n°1 – Blonde Bio 33cl	14€
Bière du Comté n°2 – Blanche Bio 33cl	14€
Bière du Comté n°6 – IPA Bio 33cl	14€
Heineken 33cl	14€
Heineken 0% (Sans Alcool) 33cl	14€



Soft 🕒

Soft Drinks

Fever Tree Tonic Water 20cl	14€
Fever Tree Ginger Beer 20cl	14€
Fever Tree Ginger Ale 20cl	14€
Redbull 25cl	14€
Coca Cola 33cl	10€
Coca Cola sans sucres 33cl	10€
Sprite 25cl	10€
Orangina 25cl	10€
Fanta 25cl	10€

Jus de fruits Patrick Font- 14€ 🕒

Patrick Font Fruit juices

Jus de Tomate 25cl <i>Tomato juice</i>	
Jus de Cranberry 25cl <i>Cranberry juice</i>	
Nectar Passion Bio 25cl  <i>Organic passionfruit nectar</i>	
Nectar Pêche Blanche 25cl <i>White peach nectar</i>	
Jus de Pomme Bio 25cl  <i>Organic apple juice</i>	
Jus d'ananas Victoria 25cl <i>Victoria pineapple juice</i>	
Nectar de framboise 25 cl <i>Raspberry nectar</i>	
Evian 75cl	12€
San Pellegrino 75cl	12€
Perrier 33cl	10€
Acqua Panna 75cl	12€

Boissons chaudes 🕒

Hot beverages

Café espresso	10€
Espresso décaféiné	10€
Double espresso	12€
Café américain	12€
Cappuccino	12€
Café latte & Chocolat chaud Autres laits disponibles sur demande : soja, avoine, amande, coco <i>Other milks available on request : soy, oats, almond, coconut</i>	12€

Thés - 12€ 🕒

Teas

Thé Noir *Black Tea*

English breakfast

Earl Grey - Blue of London

Darjeeling – Margaret's Hope

Thé Vert *Green Tea*

Sencha Ariake

Grand Jasmin Chun Feg

Thé Blanc *White Tea*

Bai Mu Dan

Infusions

Verveine - Camomille - Rooibos des Vahinés

Frais pour toute commande : 5€ TTC. Tous nos Prix de la carte sont nets en Euros, taxes et service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait.

Tableau des allergènes et origines des viandes disponible sur demande.

A 5€ charge applies to all orders. All our menu prices are net in Euros, including taxes and service. Excessive alcohol consumption is dangerous for your health. Please drink responsibly. Some products contain sulfites, egg products, or dairy products. An allergen and meat origin list is available upon request.