



BAR ESTIVAL à TARTARES



Tartare de truite rose façon thaï... entrée: 15€ plat: 24€

Tartare de bœuf traditionnel... 22€

Tartare de bœuf à l'italienne... 26€

(tomate séchée, basilic, parmesan)

Tartare de bœuf à la Sarladaise... 30€

(truffes et foie-gras)

Tartare de fruits frais... 15€

Les tartares salés sont servis avec des pommes de terre grenailles rôties et une salade

Les canard, foie-gras, jambons sont issus du Sud-Ouest de la France et Pays Basque.
Toutes nos autres viandes sont sélectionnées par notre boucher Decorzent, Lullin (74)

Le Parmesan est issu de la fromagerie Cugnet (74 Annemasse)

Les œufs proviennent de La Ferme du P'ti Gaud (74 Vétraz-Monthoux)

Les truffes noires proviennent de Cahors 46000

La truite rose provient de la Source Bleue (74 Thorens-Glière)