

BAR A TARTARES

Table éphémère 2023 de mai à septembre midi et soir

MIDI ET SOIR DU MARDI AU VENDREDI + LE SAMEDI SOIR

LE BŒUF traditionnel traditional beef tartar ... 22€

LE BŒUF saveurs Sud-Ouest au foie-gras South-west of France... 26€

LE VEAU saveurs italiennes à la truffe italian with truffle... 26€

LA TRUITE ROSE pink trout saveurs Thaï... 24€

LE VEGETARIEN vegetarian ... 20€

Le tartare de fruits frais fresh fruit tartar ... 12€

Toutes nos viandes et poissons sont coupés au couteau, assaisonnés en cuisine et servis avec une salade fine et des pommes de terres rôties

All of our meat and fish are cut by knife, seasoned in the kitchen, served with salad and roasted potatoes

Provenances

Bœuf et Veau: charolais origine France

Truite rose: Source bleue 74 Thorens Glières

Œufs: Ferme Gaud 74 Vétraz-Monthoux

BAR A CÔTES

BARBECUE EN TERRASSE JUIN JUILLET AOÛT 2023

DU MARDI AU SAMEDI uniquement le soir

CÔTE DE BŒUF (abondance montbéliarde) 1kg/1kg200 : 70€ servie pour 1 ou 2 personnes

CÔTE DE COCHON (origine Chambéry 73, élevé au grain) 600g : 22€ par personne

CÔTE DE VEAU (veau de lait 01370 Meillonas) 500g: 35€ par personne

CÔTE D'AGNEAU (Pays d'Oc) 4 côtes : 28€ par personne