

# BAR A TARTARES

*Table éphémère de mai à septembre midi et soir*

**LE BŒUF** beef tartar coupé au couteau:

Saveurs traditionnelles traditional...20€

Saveurs thaï thaï... 22€

Saveurs italiennes italian... 24€

Saveurs Sud-Ouest South-west of France... 26€

**LA TRUITE ROSE** pink trout coupée au couteau... 24€

**LE VEGETARIEN** vegetarian ... 18€

**LE VITELLO TONNATO** (veau cuit et tranché fin agrémenté d'une sauce au thon)... 25€

veal cooked and sliced with tuna sauce

---

Tous nos plats sont servis avec une salade fine et des pommes de terres rôties

All of our dishes are served with salad and roasted potatoes

## Provenances

Bœuf: charolais origine France Truite rose: Source bleue 74 Thorens Glières

Œufs: Ferme Gaud 74 Vétraz-Monthoux

---

ET POUR FINIR:

**Le tartare de fruits frais** fresh fruit tartar ... 10€