

MESURES BARRIERES COVID-19

Les protocoles sanitaires stricts sont adaptés à la fois en cuisine et en salle. Soyez assurés que la sécurité des clients et du personnel est une priorité absolue.

- Réservation obligatoire.
- Port du masque obligatoire pour la clientèle au sein du restaurant et pour tout déplacement dans l'enceinte de l'établissement, terrasse inclus. Il pourra être retiré lors de l'installation à table.
- Distance minimum de 1 mètre entre chaque client d'un groupe différent.
- 2 pôles de distribution de gel hydroalcoolique sont mis à disposition des clients, répartis dans l'enceinte du restaurant.
- Port du masque obligatoire pour les membres du personnel ainsi qu'un lavage des mains régulier.
- Un sens de circulation est adopté au sein de l'établissement pour éviter le croisement des clients. Grâce à une circulation intérieure définie, l'entrée au sein de l'établissement se fera par l'accueil du restaurant et la sortie par la porte de « sortie hôtel ».
- Les toilettes sont bien sûr accessibles, des lingettes nettoyantes sont mises à la disposition de la clientèle à l'entrée des toilettes.