

Les mesures sanitaires prises par Le Restaurant du Port



Porter un masque

Nappes et serviettes
stérilisées



Se laver les mains
régulièrement

Couverts stérilisés



Distance d'au moins
1 mètre

Verres stérilisés



Désinfection du
l'intégralité du
Restaurant

Digitalisation des
cartes

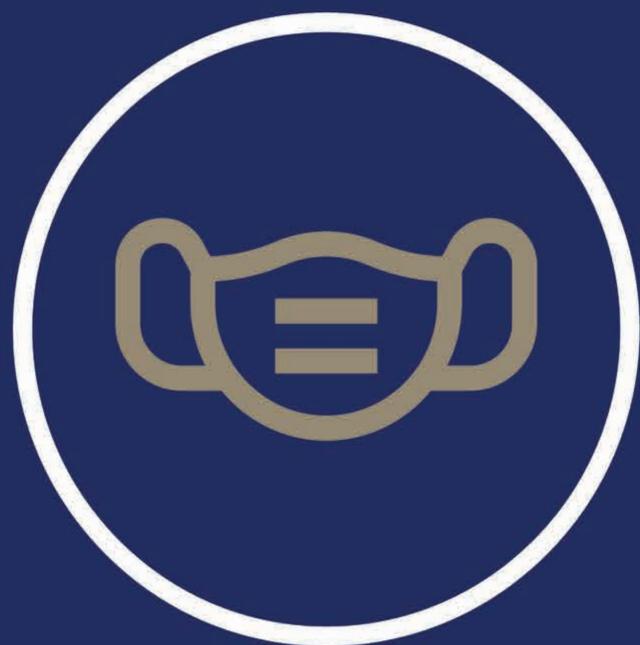


Tous unis contre le virus

La référence en cuisine de la mer depuis 1986

Les mesures sanitaires prises par Le Restaurant du Port

Port du masque



Le port du masque est obligatoire pour notre personnel en salle, en cuisine et dans nos bureaux; ainsi que pour nos clients lors de tout leurs déplacements dans le restaurant.

Son changement a lieu avant et après chaque service.

Tous unis contre le virus

La référence en cuisine de la mer depuis 1986

Les mesures sanitaires prises par Le Restaurant du Port

Désinfection des mains



Nous avons mis à disposition de multiples stations de lavage de main et de gel hydro-alcoolique à pédale; notre personnel a été formé pour se laver les mains après chaque interaction ou contact avec une personne ou un objet venant de l'extérieur, ou notre clientèle.

Tous unis contre le virus

La référence en cuisine de la mer depuis 1986

Les mesures sanitaires prises par Le Restaurant du Port

Distanciation sociale



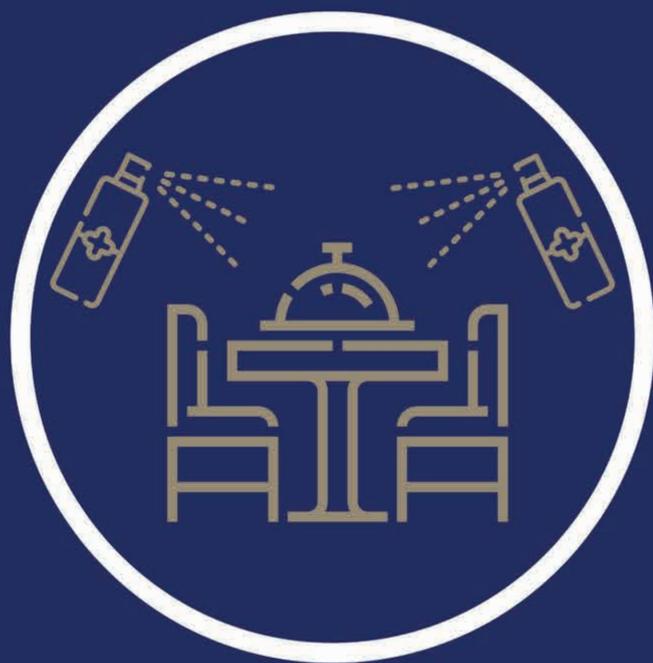
Dans nos salles, nous avons
condamné la moitié de nos
tables afin d'assurer une
distanciation sociale de plus
d'1 mètre entre chaque table.

Tous unis contre le virus

La référence en cuisine de la mer depuis 1986

**Les mesures sanitaires prises
par Le Restaurant du Port**

**Désinfection du Restaurant
(cuisine et salle)**



**En début de service et après
chaque client, nous
désinfectons minutieusement
l'intégralité du restaurant
pour que vous puissiez vous y
installer en toute sécurité.**

Tous unis contre le virus

La référence en cuisine de la mer depuis 1986

**Les mesures sanitaires prises
par Le Restaurant du Port**

**Stérilisation des nappes,
serviettes & tissus**



**Afin de garantir une bonne
stérilisation, nous avons
demandé à notre prestataire un
lavage à 90°C ainsi qu'un
conditionnement sous plastique
à l'unité scellé.**

Tous unis contre le virus

La référence en cuisine de la mer depuis 1986

**Les mesures sanitaires prises
par Le Restaurant du Port**

**Stérilisation des couverts
& ustensils**



**Chaque couvert ou ustensile
sera stérilisé
(technique médicale), grâce à une
stérilisateur de marque Poupinel,
mis sous plastique à l'unité
et scellé.**

Tous unis contre le virus

La référence en cuisine de la mer depuis 1986

**Les mesures sanitaires prises
par Le Restaurant du Port**

Stérilisation des verres



**Chaque verre sera stérilisé
(technique médicale), grâce à une
stérilisateur de marque Poupinel,
mis sous plastique
et scellé.**

Tous unis contre le virus

La référence en cuisine de la mer depuis 1986

Les mesures sanitaires prises par Le Restaurant du Port

Digitalisation des cartes



**Nous avons digitalisé nos
cartes.**

**Grace a nos QR codes, vous
pourrez accéder facilement à
nos menus, et directement à
partir de votre appareil mobile
en 1 seul scan de votre camera.**

Tous unis contre le virus

La référence en cuisine de la mer depuis 1986