

Carte et Formules

Plat + Dessert 25 € - Entrée + Plat 28 € - Entrée + Plat + Dessert 32 €

Les Entrées : 13.00 €

Œuf cocotte Bio à la Crème de Parmesan, Verdurette aux noisettes
Velouté de parmentier et Poêlée de Champignons des Bois au beurre fumé
Chèvre rôti, Purée de Betteraves et Petite Salade au Miel
Crevettes sautées au Soja, Julienne de Poireaux et Carottes, Bouillons au Curcuma

Les Plats (avec 1 garniture) : 24.00 €

Pièce de Bœuf du Vercors grillée, Ecrasé de Pommes de Terre aux Piments d'Espelette
Filet de Truite du Vercors et son Crumble aux Noisettes, Mousseline de Carottes Jaunes
Filet de Dorade Royale grillé, Beurre d'Agrumes et Epinards
Pavé de Quasi de Veau fumé au foin, Jus court au Balsamique, Panais sautés

Fromages et Desserts : 7.00 €

Tarte Chocolat et Caramel, coulis de Poires au Poivre de Timut
Amandier à la Pomme, crème Anglaise à la Vanille
Assiette de Fromages affinés et Salade aux Noix
Fromage blanc Nature ou à la Crème ou Coulis de Fruits Rouges ou Miel
Pavlova à l'Ananas et glace Noix de Coco

Les Spécialités

Adultes 35 €, Enfants 20 €

Fondue Savoyarde, Salade et Charcuterie des Alpes
Raclette de Savoie au Lait Cru, Pommes de Terre, Salade et Charcuterie des Alpes
Et une Soupe Fraîche de Fruits pour terminer le repas.

Tous nos plats sont élaborés sur place dans nos cuisines et selon nos recettes à partir de produits de qualité
Certains plats peuvent être modifiés ou manquants, selon les arrivages

Le Tétrás bénéficie du titre de Maître Restaurateur

Viandes Provenance France et CEE, conformément au décret 2002-1465 du 17 Décembre 2002

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition auprès du personnel.

Couvert en supplément : 5 €

Prix Nets, Service compris, **Le restaurant n'accepte plus les chèques**

Les Petites Faims

**Les plats sont servis accompagnés d'une Salade Composée
Plat + Dessert 22 €**

Les Plats : 17.00 €

Assiette de Charcuterie et Fromage des Alpes, Pommes en Robe des Champs
Tartiflette au Reblochon
Raviole à la Crème ou au Bleu du Vercors
Burger du chef Frites (steak haché France, Cantal, Tomates, Echalotes)
Pennes au Parmesan et Jambon Cru
Pennes aux Champignons des Bois
Pennes à la Crème de Moutarde et Aiguillettes de Poulet

Fromages et Desserts : 7.00 €

Crème Brulée
Mousse au Chocolat
Tarte tatin ,Crème Anglaise
Fromage blanc (crème coulis de fruits rouges, miel)
Coupe de Glace (trois boules)

Menu Enfant à 15 €

(Enfants de moins de 12 ans uniquement)

Potage du Jour ou Assiette de Jambon Blanc ou Tomates à l'Huile d'Olive

Steak Haché ou Aiguillettes de Poulet grillées ou Fish and Chips
Accompagnés de Coquillettes au Beurre, Légumes ou Frites

Mousse au Chocolat ou Salade de Fruits ou Yaourt ou Glace

Tous nos plats sont élaborés sur place dans nos cuisines et selon nos recettes à partir de produits de qualité
Certains plats peuvent être modifiés ou manquants, selon les arrivages

Le Tétrás bénéficie du titre de Maître Restaurateur

Viandes Provenance France et CEE, conformément au décret 2002-1465 du 17 Décembre 2002

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition auprès du personnel.

Couvert en supplément : 5 €

Prix Nets, Service compris, **Le restaurant n'accepte plus les chèques**