

## Carte et Formules

**Plat + Dessert 25 € - Entrée + Plat 28 € - Entrée + Plat + Dessert 32 €**  
**Accès Piscine Offert avec un menu**

### Les Entrées :      **13.00 €**

Œuf cocotte à la Crème de Parmesan, Verdurette aux noisettes  
Velouté de parmentier et Poêlée de Champignons 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 au Beurre, 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 grillé, Beurre d'Agrumes et Epinards frais  
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  
22 €**

**Les Plats : 17.00 €**

Assiette de Charcuterie et Fromage des Alpes  
Tartiflette au Reblochon  
Raviole à la Crème ou au Bleu du Vercors  
Burger du chef (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**

# Le Tétrás

**Mardi 24 Décembre 2019**

## **Réveillon de Noël**

\*

Cromesquis à la truffe

\*\*\*

Gravlax de Saumon d'Ecosse à l'aneth, Œufs de Capelan  
Profiteroles au Wasabi

\*\*\*

Suprême de Pintade farci au Foie Gras, sauce Morilles  
Purée de Châtaignes, Gratin de Cardons,

\*\*\*

Petit Chèvre Frais aux Baies Roses

\*\*\*

Traditionnelle Buche de Noël

\*

Le Chef et toute L'équipe du Tétrás,  
Vous souhaitent Un Joyeux Noël

**45 €, Prix Nets**

# Le Tétrás

**Mardi 31 Décembre 2019**  
**Réveillon de la Saint-Sylvestre**

\*

Samoussa au Homard

\*\*\*

Terrine de Foie Gras de Canard au Poivre de Timut,  
Chutney aux Fruits d'hiver

\*\*\*

Turban de Sole au Chorizo Doux, Mousseline de Petits Pois

\*\*\*

Granité au Grand Marnier

\*\*\*

Mignon de Veau aux Morilles, Crumble aux Noisettes,  
Risotto de Céleri et Flan de Cucurbitacées

\*\*\*

Délice de Bourgogne aux Brisures de Truffe

\*\*\*

Merveilleux aux fruits de la passion et chocolat blanc

\*

Le Chef et toute L'équipe du Tétrás,  
Vous souhaitent Un Joyeux Réveillon et une très Bonne Année

**75 €, Prix Nets**