

Carte et Formules de l'Été

Plat + Dessert 27 € - Entrée + Plat 30 € - Entrée + Plat + Dessert 35 €

Accès Piscine Offert avec un menu

Les Entrées : 13.00 €

Mozzarella di Bufala, Tomates d'Antan et Pesto Basilic

Rillettes de Poisson aux Herbes, Maison

Ravioles du Dauphiné à la Crème

Assiette de Saumon Fumé par nos soins

Entrée du Moment

Les Plats : 24.00 €

Salade de Poulet pané aux Graines de Sésame, Wok de Légumes et Sauce Teriyaki

Burger du Chef, Steak haché, Tomates, Fromage sauce Tartare Maison et Frites

Filet de Bar Rôti en Croûte d'Amandes, Purée de Pois Cassés et Petits Légumes

Tartare de Bœuf au Couteau, Classique ou façon Thaï, Frites et Salade

Entrecôte grillée, sauce au choix, Frites et Salade

Filet de Truite du Vercors poêlée aux herbes, Ratatouille et Pommes Grenaille

Suprême de Pintade Rôti aux Herbes, Purée de Carottes, Poêlée de Légumes

Tagliatelles Fraîches aux deux Saumons, Pesto Maison

Fromages et Desserts : 7.00 €

Fromage blanc Nature ou à la Crème ou Coulis de Fruits Rouges ou Miel

Assiette de Fromages de notre Région

Tartelette au Citron Meringuée

Fondant au Chocolat

Assiette Gourmande

Glaces et Sorbets

Menu Enfant à 15 € (moins de 12 ans)

Entrée : Melon ou Assiette de Jambon Blanc ou Tomates à l'Huile d'Olive

Plat : Steak Haché ou Aiguillettes de Poulet grillées ou Fish and Chips

Accompagnés de Tagliatelles Fraîches, Légumes ou Frites

Dessert : Glaces, Sorbets, Salade de Fruits ou Yaourt

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**