LE TETRAS
-RESTAURANT-

Nous avons le plaisir de vous accueillir
au sein de notre restaurant LE TETRAS.

Vous y découvrirez une cuisine authentique
et de terroir revisitée par notre cheffe
Violetta RULLO et son équipe.

ENTREE / PLAT	38 €
PLAT / DESSERT	38 €
MENU COMPLET	45 €
MENU ENFANT	14 €

Ouvert de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 21h30
Prix nets, taxes et service compris
Nous ne sommes pas en mesure de recevoir les règlements par chèque
Couvertures réalisées en fécule de pomme de terre

LE TETRAS
-RESTAURANT-

ENTRÉES
Starters

Truite gravlax à la betterave,
crème de sérac, pickles et clémentines confites
Trout gravelax with beetroot,
sérac cream, beetroot and red onions pickles,
candied clementines

Déclinaison de pommes de terre et
champignons à l'estragon
Unstructured potatoes, mushrooms and tarragon.

Raviole au délice savoyard
et consommé d'oignon perlé à l'huile de persil
Local cheese raviole, onion soup and parsley oil

Ouvert de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 21h30
Prix nets, taxes et service compris
Nous ne sommes pas en mesure de recevoir les règlements par chèque
Couvertures réalisées en fécule de pomme de terre

LE TETRAS
-RESTAURANT-

PLATS
Main courses

Tournedos de céleri rave rôti, pleurotes, jus corsé,
huile de sapin et salade d'herbes
Roasted celeri, oyster mushroom, well-seasoned gravy,
pine tree oil and aromatic herb salad

Maki d'omble chevalier à la laitue, légumes croquants er son consommé
Char filet maki with lettuce, crisp vegetables, and consommé

Filet de bœuf rôti, chapelure aux herbes, crème de maïs torréfiée au whisky et topinambours confits
Roasted beef filet, aromatic herbs breadcrumbs, corn cream with whisky and sunchoke confit

Jarret de veau confit et laqué au jus, panais façon risotto,
gremolada, émulsion safran et chips de chou kale
Braised veal shank, parsnip risotto style, gremolada (garlic, lemon, parsley, anchovy, olive oil), saffron emulsion, kale chips

Ouvert de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 21h30
Prix nets, taxes et service compris
Nous ne sommes pas en mesure de recevoir les règlements par chèque
Couvertures réalisées en fécule de pomme de terre

LE TETRAS
-RESTAURANT-

DESSERTS
Desserts

Bavaroise aux agrumes, sablé noisette, crémeux noisette
Citrus bavarian cream, hazelnut biscuit, hazelnut crémeux

Chou farci à la crème de mascarpone, espuma café
Mascarpone pastry puffs, coffee espuma

Tartelette croustillante aux pommes, caramel au poivre de Timut et crème diplomate
Apple crispy pie, Timut pepper caramel, pastry cream and chantilly cream

Poire pochée à la chartreuse, crémeux chocolat, oranges confites et tuile au miel
Poached pear with chartreuse, chocolate cream, candied orange and honey crispy brick dough

Ouvert de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 21h30
Prix nets, taxes et service compris
Nous ne sommes pas en mesure de recevoir les règlements par chèque
Couvertures réalisées en fécule de pomme de terre

LE TETRAS
-RESTAURANT-

MENU ENFANT
Kids

Un sirop à l'eau ou une limonade avec sirop

Steak haché ou blanc de volaille
avec tagliatelles au beurre
Minced beef steak or chicken breast
Tagliatelle with butter

Nuggets de poulet, grenailles sautées
Sauteed baby potatoes with chicken nuggets

1 Boule de glace (Vanille,chocolat,fraise)

Accompagnements :

- Pomme de terre
- Légumes
- Tagliatelles

Ouvert de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 21h30
Prix nets, taxes et service compris
Nous ne sommes pas en mesure de recevoir les règlements par chèque
Couvertures réalisées en fécule de pomme de terre

LE TETRAS
-RESTAURANT-

EAUX MINERALES
Mineral water

Badoit Litre	5 €
Evian Litre	5 €
Badoit rouge 33 cl	4 €
Evian 33 cl	4 €

SOFTS
Soft

Coca cola 33 cl	5 €
Coca Cola Zero 33 cl	5 €
Red 25 cl	6 €
Fuzetea Pêche 25 cl	5 €
Limonade PAROT 25 cl	5 €
Orangina 25 cl	5 €
Diabolo Sirop 25 cl	5 €
Sirop à l'eau Sirop 25 cl	2,50 €
Orange préssée	7 €
Citron préssé	7 €
Schweppes 25 cl	5 €
Schweppes Agrumes 25 cl	5 €
Schweppes Selection Tonic 20 cl	5 €
(Ginger beer, Elder flower, Pink pepper)	

JUS DE FRUITS
Fruit juices

PATRICK FONT

Pomme/¨Pamplemousse/ Orange 25 cl	
Abricot/ Tomate / Ananas	5€

Ouvert de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 21h30
Prix nets, taxes et service compris
Nous ne sommes pas en mesure de recevoir les règlements par chèque
Couvertures réalisées en fécule de pomme de terre

LE TETRAS
-RESTAURANT-

APERITIFS
Appetizers

Ricard 2 cl	4 €
Pastis 51 2 cl	4 €
Martini rouge 6 cl	5 €
Martini blanc 6 cl	5 €
Suze 6 cl	5 €
Porto rouge Rubis «Offley» 6 cl	8 €
Kir vin blanc 15 cl	8 €
Kir Royal15 cl	15 €

Ouvert de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 21h30
Prix nets, taxes et service compris
Nous ne sommes pas en mesure de recevoir les règlements par chèque
Couvertures réalisées en fécule de pomme de terre

LE TETRAS
-RESTAURANT-

NOS COCKTAILS 10 €
Our cocktails

THE MOUNTAIN KIWIPI
Jus de citron jaune, Sirop de kiwi, Génépi
Lemon juice, Kiwi syrup, Genepi

THE PINE HUNTER
Jus de myrtille, Jus de citron vert, Perrier, Liqueur de sapin, Vodka
Blueberry juice, Lime juice, Perrier, Liquor fir, Vodka

THE AROMATIC CINNAMON
Jus de pomme, Jus de citron vert, Sirop de cannelle maison, Chartreuse verte
Apple juice, Lime juice, Homemade cinnamon syrup, Green Chartreuse

LE TETRAS ROSE
Jus de myrtille, Jus de citron vert, Sirop de rose, Crème de framboise, Rhum blanc
Blueberry juice, Lime juice, Rose syrup, Raspberry cream, White rum

LE SAVOIE OLD FASHIONED
Sirop de thym sauvage, Angostura bitter, Whisky single malt
Homemade thyme syrup, Angostura bitter, Single malt Whisky

THE SWEET & FRESH
Jus de concombre, Jus de citron vert, Sirop de basilic, Gin
Cucumber juice, Lime juice, Basilic syrup, Gin

Ouvert de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 21h30
Prix nets, taxes et service compris
Nous ne sommes pas en mesure de recevoir les règlements par chèque
Couvertures réalisées en fécule de pomme de terre

LE TETRAS
-RESTAURANT-

NOS MOCKTAILS 7 €

Our alcohol-free cocktails

L'AFTER SNOW
Jus de Pomme, Jus de poire,
Jus de citron vert, Sirop de cannelle maison
Apple, pear & lime juices
with homemade cinnamon syrup

LE RED GLOW CRAMBERRIES
Jus de myrtille, Jus de cramberrie,
Sirop de mure, Jus de citron vert
Blueberries juice, Cranberry juice,
Homemade blackberries juice,
Lime juice

Ouvert de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 21h30
Prix nets, taxes et service compris
Nous ne sommes pas en mesure de recevoir les règlements par chèque
Couvertures réalisées en fécule de pomme de terre

LE TETRAS
-RESTAURANT-

BIERES PRESSION
Draft beer

	25 cl	50 cl
Mont Blanc blanche 4,7°	4.50 €	8 €
Mont Blanc Cristal 4,7°	5.50 €	10 €
Panaché	4.50 €	8 €
Monaco	4.50 €	8 €
Picon bière	5.50 €	10 €

BIERES BOUTEILLES
Bottled beer

	33cl
IPA Brasserie Savoyarde 6,3°	8 €
Brune Brasserie Savoyarde 5°	8 €
Myrtille Brasserie Savoyard 5	8 €
1664 sans alcool	5 €

Ouvert de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 21h30
Prix nets, taxes et service compris
Nous ne sommes pas en mesure de recevoir les règlements par chèque
Couvertures réalisées en fécule de pomme de terre

LE TETRAS
-RESTAURANT-

VINS AU VERRE
Wine by the glass

BLANCS — 15 cl

Roussette de Monthoux _ Maison Cavaillé 2018	8 €
Rully Domaine Bouchard 2014	10 €

ROUGES — 15 cl

Pinot de Savoie «Cep Noir VV» _ Maison Cavaillé 2019	7 €
St Joseph _ Domaine Courbis 2017	14 €
Savigny «Grands Picotins» _ Domaine Du Prieuré 2018	12 €

ROSES — 15cl

Côtes de Provence _ Domaine «La Roullière» 2020	7 €

COUPES — 15cl

Deutz «Brut Classic»	15 €

Ouvert de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 21h30
Prix nets, taxes et service compris
Nous ne sommes pas en mesure de recevoir les règlements par chèque
Couvertures réalisées en fécule de pomme de terre

LE TETRAS
-RESTAURANT-

VINS BLANCS
White wine

SAVOIE BLANCS

Apremont « Cep Noir » _ Maison Cavaillé 2019	28 €
Chignin _ Domaine Girard Madoux 2020	25 €
Chardonnay «Fleurs de Montagne» _ Domaine de L'Idylle 2020	28 €
Roussette «Madame de M» _ Domaine Vendange 2019	30 €
Roussette de Monthoux _ Maison Cavaillé 2018	40 €
Roussette «Ensemble» _ Domaine des Côtes Rousses 2020	55 €
Chignin Bergeron «Côteau des ducs» 2020 Domaine Guillaume Quenard	50 €
Chignin Bergeron _ Domaine Girard Madoux 2020	45 €

VALLEE DU RHÖNE BLANCS

Côtes du Rhône, «Laurus» _ Domaine Meffre 2019	30 €
Condrieu «Invitare», _ Domaine Chapoutier 2020	95 €
St Joseph «Brayonette» _ Domaine C.Blanc 2019	55 €

LOIRE BLANCS

Sancerre « Les Romains » _ Domaine Fouassier 2018	48 €

BOURGOGNE BLANCS

Chablis _ Domaine William Fèvre 2020	48 €
Beaune _ Domaine Bouchard 2018	60 €

Ouvert de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 21h30
Prix nets, taxes et service compris
Nous ne sommes pas en mesure de recevoir les règlements par chèque
Couvertures réalisées en fécule de pomme de terre

LE TETRAS
-RESTAURANT-

VINS ROSES
Rose wine

PROVENCE ROSES

Côtes de Provence _ Domaine La Rouillière 2020	35 €
Côtes de Provence _ «Whispering Angel» 2020	45 €

Ouvert de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 21h30
Prix nets, taxes et service compris
Nous ne sommes pas en mesure de recevoir les règlements par chèque
Couvertures réalisées en fécule de pomme de terre

LE TETRAS
-RESTAURANT-

VINS ROUGES
Red wine

SAVOIE ROUGES

Gamay de Savoie «Cep Noir» 2019	25 €
Pinot de Savoie «Cep Noir» 2020	28 €
Mondeuse «Le Coz» _ Domaine Vendange 2019	30 €
Mondeuse Arbin «Côteau d'Albert » _Domaine de L'Idylle 2019	35 €
Mondeuse Chignin «Voie Royale» _ Domaine Guillaume Quenard 2020	45 €

VALLEE DU RHONE ROUGES

Côtes Du Rhône _ Domaine Chapoutier & Alléno 2020	28 €
St Joseph «Croix de Chabot» _ Domaine Chapoutier & Alléno 2020	55 €
Crozes Hermitage «Les Palais» _ Cave de Clairmonts 2020	40 €
Côte Rôtie «Charmille» _ Domaine C.Blanc 2018	110 €
Châteauneuf du Pape _ Domaine Juliette Avril 2020	75 €
Vacqueyras «Laurus» _ Domaine Meffre 2018	48 €

BOURGOGNE ROUGES

Savigny Les Beaune «Les Grands Picotins» _ Domaine Du Prieuré 2018	55 €
Gevrey Chambertin « Mes Favorites VV» _ Domaine Burguet 2011	195 €
Monthélie 1er cru _ Domaine Bouchard 2017	60 €
Santenay «VV» _ Domaine Louis Lequin 2016	65 €

Ouvert de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 21h30
Prix nets, taxes et service compris
Nous ne sommes pas en mesure de recevoir les règlements par chèque
Couvertures réalisées en fécule de pomme de terre

LE TETRAS
-RESTAURANT-

CHAMPAGNES

Champagne

DEUTZ _ Brut Classic	75 €
AR LENOBLE _ Brut Intense	70 €
BOLLINGER _ Spécial Cuvée	95 €
GOSSET _ Grand Rosé	95 €
BRUN DE NEUVILLE _ Chemin Empreinte _ Blancs de Blancs	75 €

Ouvert de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 21h30
Prix nets, taxes et service compris
Nous ne sommes pas en mesure de recevoir les règlements par chèque
Couvertures réalisées en fécule de pomme de terre

LE TETRAS
-RESTAURANT-

ALCOOLS
Alcohols 4cl

(Tous nos suppléments softs sont à 2 € hormis le Red bull qui est à 3 €)

VODKAS

Vodka «Absolut» Blue	8 €
Vodka Belvédère «Pure»	12 €
Vodka «Beluga» Noble	14 €

WHISKYS

Jack Daniel's Bourbon	8 €
Bulleit Whisky Bourbon	9,50 €
Bellevoye Prune	18 €
Glenfiddich Solera 15 ans	16 €
Talisker Port Ruighe	14 €
Haig Club	8 €

GINS

Gin Tanqueray	8 €
G'vine Floraison	12 €
Mont blanc	12 €
Hendrick's	12 €

RHUMS

Diplomatico Reserva Exclusiva	15 €
Havana 7 ans	11 €
Zacapa 23 ans	21 €
Captain Morgan Black Spiced	8 €

TEQUILAS

Tequila Camino Réal	8 €
Mezcal Misterios	15 €

Ouvert de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 21h30
Prix nets, taxes et service compris
Nous ne sommes pas en mesure de recevoir les règlements par chèque
Couvertures réalisées en fécule de pomme de terre

LE TETRAS
-RESTAURANT-

BOISSONS CHAUDES
Hot drinks

Café espresso	3 €
Décaféiné expresso	3 €
Ristretto	3 €
Café allongé	3 €
Double expresso	5.50 €
Latte macchiato	5 €
Grand crème	4,50 €
Cappuccino	5 €
Chocolat chaud	6 €
Café viennois	5,50 €
Chocolat chaud viennois	8 €
Thés/Infusions	5 €
(Supp pot lait : 0,50ct)	
Café frappé	6 €
Chocolat frappé	6.50 €
Irish coffee	10 €
Lait chaud	3 €
Vin chaud	5 €
Grog	7 €

Ouvert de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 21h30
Prix nets, taxes et service compris
Nous ne sommes pas en mesure de recevoir les règlements par chèque
Couvertures réalisées en fécule de pomme de terre

LE TETRAS
-RESTAURANT-

NOS DIGESTIFS 4CL
Our digestives

Bailey's	7 €
Jagermeister	7 €
Fernet Branca	7 €
Amaretto	7 €
Get 27	7 €
Get 31	7 €
Limoncello «Villa Duca»	7 €

CHARTREUSES ET LOCAUX

Chartreuse Verte	11 €
Chartreuse Jaune	11 €
Chartreuse Meilleur ouvrier de France	15 €
Chartreuse 9ème Centenaire	20 €
Génépi Pères Chartreux	
	6 €

EAUX DE VIE

EDV Framboise Vedrenne	8 €
EDV Poire William Vedrenne	8 €

COGNACS

Camus île de ré	8 €
Cognac «XO» Hennessy	45 €
Cognac Rémy Martin Louis XIII	450 €

ARMAGNACS

Clés des ducs VSOP	8 €

CALVADOS

Christian Drouin	11 €

Ouvert de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 21h30
Prix nets, taxes et service compris
Nous ne sommes pas en mesure de recevoir les règlements par chèque
Couvertures réalisées en fécule de pomme de terre

LE TETRAS
-RESTAURANT-

EN-CAS / OFFRE MIDI / ROOM SERVICE

Snack / Lunch offer

Planche de fromages
15 €
Plate of local cheese

Planche de charcuteries
15 €
Plate of local ham

Planche mixte
20 €
Mixt of cheese / ham

Croque savoyard à la truffe
35 €
Local sandwich with ham, local cheese and truffle

Nuggets (viande ou poisson)
25€
Nuggets (meat or fish)

Ouvert de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 21h30
Prix nets, taxes et service compris
Nous ne sommes pas en mesure de recevoir les règlements par chèque
Couvertures réalisées en fécule de pomme de terre