

*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 féculé de pomme de terre

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

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 et 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

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

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

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 pressée	7 €
Citron pressé	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

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 Royal 15 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

NOS COCKTAILS

10 €

Our cocktails

THE MOUNTAIN KIWIFI

Jus de citron jaune, Sirop de kiwi, Génépi

Lemon juice, Kiwi syrup, Gen  pi

THE PINE HUNTER

Jus de myrtille, Jus de citron vert, Perrier,

Liqueur de sapin, Vodka

Blueberry juice, Lime juice, Perrier, Liqueur 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 réglementations par chèque

Couvertures réalisées en fécule de pomme de terre

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 cranberrie,

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

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

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 €

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	50 €
Domaine Guillaume Quenard	
Chignin Bergeron _ Domaine Girard Madoux 2020	45 €

VALLEE DU RHÔNE 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

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

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

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

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

BOISSONS CHAUDES

Hot drinks

Café espresso	3 €
Décaféiné espresso	3 €
Ristretto	3 €
Café allongé	3 €
Double espresso	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

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

**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