



RESTAURANT

LA FRUITIÈRE

DEPUIS 1994



IN FRANCE, WE DON'T SAY ROSÉ.  
WE SAY FANTASTIQUE



ENJOY RESPONSIBLY

## NOTRE ANCRAGE ALPIN

Le chef Stéphane Tarabla et son équipe vous font partager le savoir-faire de producteurs et éleveurs de l'arc alpin.

De l'Oisans à la Chartreuse en passant par le Vercors, ainsi que la Savoie et les Hautes-Alpes, nos recettes ont été pensées autour de produits locaux et de saison.

### MERCI À NOS PRODUCTEURS :

Ferme de la Bourrière	Fromage à raclette
Mathieu Ezingoard	Saint-Marcellin
Pisciculture Charles Murgat	Truite
Salaison Florent	Charcuteries et pièces de porc
Champi'good	Champignons
Jany	Noix AOP
Ferme de Bel-Air	Oeufs
Pâtes en Oisans	Pâtes et gnocchis
GAEC de la Souris Verte	Polenta bio
Box Fermier	Acheminement des produits
Ferme du Muguet	Fromages de vache
Salade2fruits	Sélection de légumes
Les Délices de Sylvie	Miel
Royans	Ravioles
Les Escargots du Vercors	Escargots
Boulangerie Salazard	Pains
Ferme de Châtillon	Fromages de chèvre
Ferme du Grand Pré	Huiles de colza et de noix
Ferme du Sozéa	Crème fermière
Le Verger de Michel	Vinaigre de cidre
Moulin de Julien	Pois chiches
Boucherie Sollier	Agneau de Sisteron
Alexandre Saladim	Mesclun
Benjamin Saby	Butternut et potiron

## NOTRE ANCRAGE ALPIN

## APÉRITIFS

Coupe de champagne Perrier-Jouët	12 cl	15
Suze	6 cl	6
Martini blanc / rouge	6 cl	6
Campari	6 cl	6
Ricard	2 cl	4
Kir vin blanc (cassis ou pêche)	12 cl	9

## COCKTAILS

Cocktail Fruitière : <i>Génépi, myrtille fraîche, gingembre, jus de pamplemousse</i>	20 cl	13
Mojito	30 cl	13
Aperol Spritz	20 cl	13
St Germain Spritz	20 cl	14
Cocktail du jour ( <i>cl en fonction du jour</i> )		13

## BIÈRES

<b>Bière pression:</b> Budweiser	40 cl	9,5
----------------------------------	-------	-----

### Bières bouteilles :

Corona	35,5 cl	9
Goose Island IPA	33 cl	11
Ginette blanche BIO	33 cl	10
Cidre Magners	33 cl	9

## SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Fanta Orange, Sprite, Fuze Tea	40 cl	7
---	-------	---

## JUS DE FRUITS

Orange, pomme, ananas, tomate	25 cl	5
Jus de fruits pressés : citron, orange	15 cl	8

## BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné, noisette		3
Capuccino, grand crème		5
Chocolat chaud		5
Thé, infusion		5
Vin chaud		6
Irish coffee		12
Grog à l'Élixir des Pères Chartreux		12

## EAUX MINÉRALES

Badoit, Evian	75 cl	8,5
---------------	-------	-----

## SPIRITUEUX

### WHISKY • 4 cl

Ballantine's Finest	12
Jack Daniel's	14
Chivas Regal 12 ans	16

### GIN • 4 cl

Beefeater	12
Hendrick's	15

### VODKA • 4 cl

Smirnoff	12
Absolut Vodka	14

### RHUM • 4 cl

Havana Club Especial	12
Diplomatico	14
Zacapa 23	21

### TEQUILA • 4 cl

Patron Silver	14
Patron Reposado	18

### DIGESTIFS RÉGIONAUX • 4 cl

Génépi des Pères Chartreux	10
Chartreuse Verte / Jaune	12
Chartreuse M.O.F.	13
Chartreuse 9ème Centenaire	15
Chartreuse V.E.P. Verte / Jaune	18

### DIGESTIFS • 4 cl

Get 27 / 31	11
Poire Williams	11
Manzana	11
Limoncello	11
Baileys Irish Cream	11
Cognac Martell VSOP	12
Cognac Hennessy XO	25
Armagnac UBY 3 ans	12
Armagnac UBY 12 ans	22
Calvados Dupont Fine	12
Calvados C. Drouin XO	22

Prix TTC en euros. Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

# BOISSONS

## À PARTAGER À L'APÉRITIF

<b>PIZZA À LA TRUFFE MELANOSPORUM</b> Pâte napolitaine et crème de parmesan	<b>38</b>
<b>PLANCHE MONTAGNARDE</b> Rillettes artisanales, Saint-Marcellin, murçon brioiché, sucettes de reblochon, fromage frais, pleurotes à l'italienne et gravlax de truite	<b>36</b>
<b>PLANCHE FRUITIÈRE</b> Saint-Marcellin fermier, fromage frais, beaufort et reblochon de Savoie	<b>27</b>
<b>PLANCHE VÉGÉTALE</b> Caviar de patate douce aux noix de Grenoble AOP, chips de chou kale aux noisettes, houmous à la betterave, pickles de légumes au vinaigre de cidre et miel de sapin	<b>29</b>

## ENTRÉES

<b>SUCETTES DE REBLOCHON</b> Croustillantes, endives et faisselle aux herbes	<b>19</b>
<b>SAINT-MARCELLIN BRIOCHÉ</b> Cuit à l'étouffée en cocotte, bouquet de salade et vinaigrette gourmande aux noix de Grenoble AOP	<b>19</b>
<b>TRUITE D'ISÈRE</b> En gravlax à la myrtille, blinis à la châtaigne, betterave et coriandre	<b>21</b>
<b>ESCARGOTS DU VERCORS ET RAVIOLES</b> Bouillon crémé aux herbes, ravioles du Dauphiné, oeuf de la ferme poché	<b>21</b>
<b>PATÉ EN CROÛTE MAISON DE VOLAILLE FERMÈRE LABEL ROUGE</b> Cochon fermier, pleurotes, noisettes et pistaches à la Chartreuse jaune, mesclun d'herbes	<b>21</b>

## SOUPES

<b>SOUPE À L'OIGNON AUX 3 FROMAGES ALPINS</b> Brioche au reblochon, tuile à la raclette et crème au beaufort	<b>18</b>
<b>VELOUTÉ DE CÉLERI AU FOIN D'ALPAGE</b> Pain de seigle, oeuf parfait, noix AOP et pleurotes de Saint-Alban-de-Roche	<b>18</b>

## ENTRÉES

La liste des allergènes est affichée en caisse et en terrasse, elle est également disponible auprès de votre chef de rang.  
Prix TTC en euros. Service compris.

## POISSONS

<b>FISH &amp; CHIPS</b>	<b>28</b>
Perche de lac en tempura, sauce tartare, pickles de carottes et frites maison	
<b>TRUITE D'ISÈRE POCHÉE À LA CITRONNELLE</b>	<b>29</b>
Ravioles du Dauphiné Label Rouge et bouillon crémé au cresson	
<b>CLUB SANDWICH D'ÉCREVISSES</b>	<b>26</b>
Mayonnaise au curry à la bisque d'écrevisses et frites maison	

## VIANDES

<b>NOIX DE JOUE DE BOEUF EN COCOTTE</b>	<b>29</b>
Braisée 24h, carottes et petit épeautre	
<b>BURGER DE BOEUF CHAROLAIS ENV. 180 G</b>	<b>32</b>
Sauce barbecue à la moutarde à l'ancienne, lard grillé, fromage à raclette et frites maison	
<b>ENTRECÔTE ENV. 300 G</b>	<b>36</b>
Affinée aux baies de genièvre et purée de pommes de terre gratinée au reblochon de Savoie	
<b>CARRÉ D'AGNEAU DES ALPES DE HAUTE PROVENCE ENV. 250 G</b>	<b>35</b>
Grillé à la sarriette, faisselle aux herbes et gratin dauphinois	
<b>SALADE CAESAR</b>	<b>28</b>
Suprême de volaille en tempura croustillante, anchois, parmesan et salade romaine	

## PÂTES, RISOTTO ET PLAT VÉGÉTARIEN

<b>GNOCCHIS DE FABRICATION ARTISANALE</b>	<b>25</b>
Crème au beaufort, estragon et épinards, noisettes	
<b>RISOTTO ARBORIO</b>	<b>26</b>
Lentin du chêne de la ferme, épinards et parmesan	
<b>RISOTTO À LA TRUFFE MELANOSPORUM</b>	<b>38</b>
Riz Arborio, parmesan et truffe melanosporum	
<b>PÂTES RADIATORI ARTISANALES</b>	<b>29</b>
Sauce aux morilles, estragon et pleurotes	<i>Option à la truffe: +12</i>
<b>CURRY DE LÉGUMES</b>	<b>24</b>
Petit épeautre, pain toasté à l'ail et herbes fraîches	

## À PARTAGER À DEUX

<b>VOLAILLE FERMIÈRE LABEL ROUGE ENV. 1 KG</b>	<b>58</b>
Volaille élevée en plein air, cuite au foin d'alpage, ail confit, frites maison et salade de jeunes pousses	
<b>CARRÉ DE COCHON FERMIER ENV. 1 KG</b>	<b>56</b>
Rôti au miel de fleurs, polenta crémeuse au beaufort et salade de jeunes pousses	
<b>TOMAHAWK DE BŒUF FUMÉ AUX AIGUILLES DE SAPIN ENV. 1 KG</b>	<b>110/kg</b>
Maturation 3 semaines, faisselle aux herbes, frites maison et salade de jeunes pousses	

## PLATS



## MENU ENFANT

18€

### FISH & CHIPS

Perche du lac en beignet et frites fraîches

OU

### PÂTES RADIATORI À LA BOLOGNAISE

OU

### POULET CROUSTILLANT

Frites fraîches

&

### COOKIE MAISON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

OU

### FAISSELLE À LA MYRTILLE

OU

### MOUSSE AU CHOCOLAT

OU

### GAUFRE DE LIÈGE

Sauce caramel beurre salé

&

### CADEAU LA FOLIE DOUCE

## PLATS - MENU ENFANT

# FROMAGES

## PLANCHE FRUITIÈRE

27

Saint-Marcellin fermier, fromage frais, beaufort et reblochon de Savoie

# DESSERTS

## MOELLEUX AU CHOCOLAT

12

Cuit au four en cocotte, crème anglaise

## ÎLE FLOTTANTE

10

Cuisson à la cuillère en bois, blanc en neige, pralines

## TARTE AU CITRON

13

Sablé de Plougastel, crémeux citron et meringue italienne

## PARIS BREST

13

Craquelin aux amandes, noisettes et crémeux praliné

## MOUSSE AU CHOCOLAT

12

Mousse légère, cacahuète et glace au caramel maison

## HOT FUDGE

11

Glace au lait confectionnée par nos soins et caramel au beurre salé

## TARTE AUX NOIX DE GRENOBLE AOP

13

Sablé à la fleur de sel, crémeux aux noix de Grenoble AOP et blancs en neige

## FAISSELLE DE LA FERME DU MUGUET

10

Compotée de myrtilles et crème fraîche

## RIZ AU LAIT

10

Crémé au mascarpone, caramel au beurre salé et éclats de nougatine

## CAFÉ GOURMAND

14

Café, infusion ou thé accompagné d'une sélection de mini-desserts

## CAFÉ GOURMAND ALPIN

18

Servi avec une mignonnette de 3 cl de Chartreuse Verte

Prix TTC en euros. Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

# DESSERTS

## VINS AU VERRE

### ROUGES

		15 cl
2019	Pinot Savoie, Domaine Dupasquier - Savoie AOP	9,5
2019	Cairanne, Domaine Grosset, Famille Brotte - Vallée du Rhône AOP	9,5
2020	Terrasses du Larzac, Jurassic, Domaine de Ruffes - Languedoc-Roussillon AOP	9,5
2018	Médoc, Baron Henri, Baron Philippe de Rothschild - Bordeaux AOP	10

### BLANCS

2022	Apremont, Domaine Guillaume Pin - Savoie AOP	9,5
2022	Crozes-Hermitage, Les Palais, Cave de Clairmont - Vallée du Rhône AOP	11
2020	Petit Chablis, Regnard - Bourgogne AOP	12
2022	Touraine Sauvignon, Trinqu'âmes, Grange Tiphaine - Loire AOP	9,5
2021	Gewurztraminer, Glintzberg - Alsace AOP	12

### ROSÉ AOP PROVENCE

	Symphonie, Maison Sainte Marguerite	9,5
--	-------------------------------------	-----

## VINS BLANCS

### AOP SAVOIE

		75 cl	150 cl
2022	Apremont, Domaine Guillaume Pin	44	
2019	Chignin-Bergeron, Exception, Domaine Berthollier	52	

### AOP VALLÉE DU RHÔNE

2022	Crozes-Hermitage, Les Palais, Cave de Clairmont	49	
2021	Saint-Peray, Domaine Durand	67	
2020	Saint-Joseph, Ro-Rée, Domaine Louis Chèze	79	165
2020	Chateauneuf-du-Pape, Domaine Chante Cigale	87	
2020	Condrieu, Terroirs, Domaine François Merlin	96	

### AOP BOURGOGNE

2020	Petit Chablis, Regnard	52	
2021	Chablis, Grand Regnard	78	155
2021	Saint-Romain, Domaine Matrot	94	
2020	Savigny Les Beaune, 1er Cru, La Bataillère, Domaine Albert Morot, BIO	110	
2016	Santenay 1er Cru, Beaurepaire, Domaine Pierre Girardin	122	
2019	Meursault, Les Tillets, Domaine Denis Carré	137	

### AOP LOIRE

2022	Touraine, Trinqu'âme, Grange Tiphaine	49	
2019	Saumur Blanc, Coulée D'Aunis, Domaine La Source Du Ruault	61	
2021	Pouilly-Fumé, De Ladoucette	67	140
2021	Sancerre, François Crochet	76	

### AOP ALSACE

2021	Gewurztraminer, Glintzberg	53	
------	----------------------------	----	--

Prix TTC en euros. Service compris. Nos millésimes sont susceptibles d'évoluer durant la saison.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

## VINS ROSÉS AOP PROVENCE

75 cl 150 cl 300 cl

Symphonie, Maison Sainte Marguerite	<b>55</b>	<b>110</b>	<b>230</b>
Château Minuty, Rose et Or	<b>75</b>	<b>150</b>	<b>290</b>
Château Minuty, Cuvée 281	<b>95</b>	<b>190</b>	
Whispering Angel, Château d'Esclans	<b>65</b>	<b>130</b>	

## VINS ROUGES

75 cl 150 cl

### AOP SAVOIE

2018 Pinot Savoie, Domaine Dupasquier	<b>44</b>		
2018 Mondeuse, Arbin, Claude Quenard	<b>56</b>		

### AOP VALLÉE DU RHÔNE

2019 Cairanne, Domaine Grosset, Famille Brotte	<b>44</b>		
2020 Crozes-Hermitage, Le Clos, Domaine des Rémizières	<b>57</b>		
2021 Saint-Joseph, Ro-Rée, Domaine Louis Chèze	<b>69</b>	<b>149</b>	
2020 Châteauneuf-du-Pape, Domaine Juliette Avril	<b>87</b>		
2020 Côte-Rôtie, Les Méandres, Les Roziers, Domaine Guy Bernard	<b>126</b>		

### AOP BOURGOGNE

2022 Hautes Côtes de Nuits, Domaine des Chambris	<b>56</b>		
2018 Santenay, Clos Genets, Domaine P&L Borgeot	<b>76</b>		
2021 Marsannay, Es Chezots, Domaine Bart	<b>110</b>		
2017 Volnay, 1er Cru Santenots, Domaine Matrot	<b>124</b>		
2020 Vosne-Romanée, Domaine Confuron Gindre	<b>164</b>		

### AOP LANGUEDOC-ROUSSILLON

2020 Terrasses du Larzac, Jurassic, Domaine De Ruffes	<b>44</b>		
2020 Pic-Saint-Loup, l'Orphée, Domaine Mas Foulaquier, BIO	<b>64</b>	<b>135</b>	
2018 Corbières, Chateau Les hauts de Dernacueillette	<b>85</b>		

### AOP BORDEAUX

2018 Médoc, Baron Henri, Baron Philippe De Rothschild	<b>49</b>		
2018 Saint-Émilion, Baron Carl, Baron Philippe De Rothschild	<b>58</b>		
2017 Pauillac, Baron Nathaniel, Baron Philippe de Rothschild	<b>62</b>	<b>130</b>	
2016 Haut-Médoc, Château Malescasse	<b>95</b>		
2016 Pomerol, Carillon, Second vin du château Rouget	<b>108</b>		
2015 Saint-Estèphe, Château Franck Phelan	<b>115</b>		
2016 Margaux, La Sirène de Giscours	<b>132</b>		
2015 Saint-Julien, Château Talbot, Grand cru classé	<b>213</b>		

Prix TTC en euros. Service compris. Nos millésimes sont susceptibles d'évoluer durant la saison.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

## CHAMPAGNES BRUTS

	<i>Bouteille</i> 75 cl	<i>Magnum</i> 150 cl	<i>Jéroboam</i> 300 cl
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT	<b>120</b>	<b>240</b>	
PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE 2011	<b>310</b>		
DOM PERIGNON VINTAGE 2012	<b>370</b>	<b>820</b>	<b>3 200</b>
ARMAND DE BRIGNAC BRUT GOLD	<b>400</b>	<b>870</b>	<b>3250</b>
DOM PERIGNON P2	<b>800</b>		

## CHAMPAGNES BLANCS DE BLANCS

	<i>Bouteille</i> 75 cl	<i>Magnum</i> 150 cl	<i>Jéroboam</i> 300 cl
PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS	<b>150</b>		
RUIINART BLANC DE BLANCS	<b>230</b>	<b>460</b>	
ARMAND DE BRIGNAC BLANC DE BLANCS	<b>600</b>		

## CHAMPAGNES ROSÉS

	<i>Bouteille</i> 75 cl	<i>Magnum</i> 150 cl	<i>Jéroboam</i> 300 cl
RUIINART BRUT ROSÉ	<b>240</b>	<b>480</b>	
PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE ROSÉ	<b>410</b>		
DOM PERIGNON ROSÉ	<b>600</b>	<b>1 600</b>	
ARMAND DE BRIGNAC ROSÉ	<b>620</b>		

Prix TTC en euros. Service compris. Nos millésimes sont susceptibles d'évoluer durant la saison.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.