



RESTAURANT

LA FRUITIÈRE

DEPUIS 1994

APÉRITIFS / APERITIFES

Ricard	4 €
Suze	4 €
Kir cassis	6 €
<i>Blackcurrant Kir</i>	
Coupe de Champagne Mumm Cordon Rouge	12 €
<i>Glass of Champagne</i>	

COCKTAILS

Apérol Spritz	10 €
St-Germain Spritz	12 €
Mojito (<i>Rhum Havana Club 3 ans</i>)	12 €
Montzi Mule	12 €
Montzi Bombe	8 €
Virgin Mule	10 €
Virgin Spritz	10 €

BIÈRES PRESSION / DRAUGHT BEERS

Carlsberg petite / <i>small</i>	6 €
Carlsberg grande / <i>large</i>	9 €

BIÈRES BOUTEILLE / BOTTLED BEERS

San Miguel	33cl	8 €
Skoll	33cl	8 €
IPA Brooklyn	33,5cl	9 €
1664 Blanche	33cl	8 €
1664 Blanche, 0°	33cl	8 €
Finnbarra Irish Cider	33cl	9 €

SODAS & JUS DE FRUITS / FRUIT JUICES

	Petit / Small	Grand / Large
Coca Cola, Zéro	5 €	7 €
FuzeTea, Fanta orange, Sprite	5 €	7 €
Jus de Fruits de Savoie BIO :		6 €
Pomme, Pomme-framboise		
<i>Savoy Fruit Juices:</i>		
<i>Apple, Apple raspberry</i>		
Red bull Gingerbeer		8 €
Red bull Tonic		8 €
Red bull		6 €

EAUX MINÉRALES / MINERALS WATERS

Badoit, Evian	33cl	5 €
Badoit, Evian	75cl	8 €

SPIRITUEUX ^{4cl}

Génépi	10 €
Get 27	12 €
Gin Beefeater 24	14 €
Vodka Absolut Elyx	14 €
Whisky Chivas (15 ans) (<i>Ecosse / Scotland</i>)	16 €
Rhum Havana (7ans)	14 €
Cognac XO Martel	20 €
Tequila Patron el Cielo	20 €

SHOOTERS ^{2cl}

Montzi	5 €
--------	-----

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Expresso	2.50 €
Double Expresso	5 €
Café au lait	5 €
<i>White coffee</i>	
Cappuccino	6 €
Chocolat chaud	5 €
<i>Hot chocolate</i>	
Chocolat viennois	6 €
<i>Hot chocolate with whipped cream</i>	
Chocolat alcool	10 €
<i>Hot chocolate with alcohol</i>	
Thé ou infusion	5 €
<i>Tea & infusion</i>	
Vin chaud	6 €
<i>Mulled wine</i>	
Irish Coffee	12 €

BOISSONS / DRINKS

LA BELLE ASSIETTE DE LA FRUITIÈRE, assortiment de 5 fromages, sélectionnés par notre Chef dans les fermes des Portes du Soleil 30€
LA BELLE ASSIETTE DE LA FRUITIÈRE, an assortment of 5 cheeses, selected by our chef from farms in the Portes du Soleil

JAMBON DE SAVOIE DE LA MAISON BAUD À ANNECY, fumé au genévrier, 13 mois d'affinage 26€
13-MONTH AGED SAVOY CURED HAM with juniper berries from Maison Baud in Annecy

CROZETS DE SAVOIE, jambon à la truffe et Tomme fraîche 28€
CROZETS DE SAVOIE pasta, truffle ham and Tomme cheese

LA TRADITIONNELLE FONDUE TRIOLET (Prix par personne / Price per person) 34€
de fromages Suisse au Vacherin et Gruyère de Monsieur René Pernet
Au choix : nature, aux cèpes, à l'échalote, à la tomate ou au poivre
(minimum 2 personnes, 3 saveurs au choix)
*TRADITIONAL TRIPLE CHEESE FONDUE with Swiss Vacherin and Gruyère cheese produced by René Pernet
A choice of: plain, cep mushrooms, shallots, tomato or pepper (minimum 2 pers, choose 3 flavours)*

LA JOUE DE BOEUF, cuite lentement à la Mondeuse de Savoie, carottes et polenta crémeuse 35€
SLOW-COOKED BEEF CHEEK in Mondeuse de Savoie, carrots and creamy polenta

SPÉCIALITÉS DE MONTAGNE / OUR MOUNTAIN SPECIALITIES

FOIE GRAS DE CANARD MAISON , gelée de raisins aux épices, pommes et brioche toastée <i>HOME-MADE DUCK FOIE GRAS, spiced grape jelly, apple and toasted brioche</i>	29€
L'ŒUF BIO DE LA FERME cuit dur en mayonnaise, croûtons et fines herbes <i>DEVILED BIO EGG with mayonnaise, croutons with herbs</i>	15€
LA TRUITE SAUMONÉE DES ARDOISIÈRES à la méthode nordique, en gravelax, betterave et raifort <i>ARDOISIÈRES SALMON TROUT, gravlax, Nordic style, beetroot & horseradish</i>	24€
3 HUÎTRES À LA FOLIE citron caviar et coriandre cress Spéciale Gillardeau n°2 Marennes d'Oléron	19€
3 OYSTERS FOLIE-STYLE , lemon caviar & coriander cress Gillardeau n°2 oysters Marennes d'Oléron	
LE COEUR CRÉMEUX DE BURRATA , huile d'olive et truffe noire <i>CREAMY BURRATA with olive oil and black truffle</i>	25€
LES 6 ESCARGOTS , focaccia, ail noir et roquette <i>6 SNAILS, focaccia bread, black garlic and rocket leaves</i>	25€
SALADE DE LA FRUITIÈRE , fromages de chèvre de ferme, frais, fondant et croustillant, servie avec une vinaigrette à la myrtille <i>GOATS' CHEESES: from the farm, fresh, melted and in a parcel, served with a blueberry vinaigrette</i>	26€

À PARTAGER / TO SHARE

HUÎTRES SPÉCIALE GILLARDEAU N°2 , Marennes d'Oléron, 12 pièces <i>12 GILLARDEAU N°2 OYSTERS Marennes d'Oléron</i>	50€
LA BELLE ASSIETTE DE LA FRUITIÈRE , assortiment de 5 fromages, sélectionnés par notre Chef dans les fermes des Portes du Soleil <i>LA BELLE ASSIETTE DE LA FRUITIÈRE, an assortment of 5 cheeses, selected by our chef from farms in the Portes du Soleil</i>	30€
JAMBON DE SAVOIE de la maison Baud à Annecy, fumé au genévrier, 13 mois d'affinage <i>13-MONTH AGED SAVOY CURED HAM with juniper berries from Maison Baud in Annecy</i>	26€
DÉCLINAISON D'ŒUFS BIO DE LA FERME , cuits durs en mayonnaise, rappé de truffe noire, caviar Kasnodar, croûtons et fines herbes <i>BIO FARM EGGS THREE WAYS, hard-boiled in mayonnaise, grated with black truffle, Kasnodar caviar, croutons and fine herbs</i>	39€
KASNODAR CAVIAR Boite 10g / 30g KASNODAR CAVIAR 10g / 30g box	40€ / 110€



ENTRÉES / STARTERS

Pour élaborer la carte de La Fruitière, nous avons souhaité adopter une attitude positive et aider à préserver notre belle planète ! Un désir **de transparence, de «sain» et d'engagement** ressort donc plus fort de cette réflexion positive.

De ce fait, nous avons choisi de cuisiner avec des produits français récoltés ou élevés au plus proche de notre territoire. Notre proximité avec nos amis transalpins nous permet également de vous proposer des produits italiens et suisses.



- **ESCARGOTIÈRE DE CHEVENOZ**, Chevenoz
- **FROMAGERIE DU HAUT-JORAT**, René Pernet, Peney-le-Jorat, Suisse
- **PISCICULTURE DES MEUNIERES**, Morzine
- **VERGERS DE CHÂTEAUNEUF**, Arboriculteur, Châteauneuf Savoie
- **BELMARAICHER**, Maraîcher, Sciez sur Léman
- **JARDINS DE QUINCY**, Maraîcher, Sillingy
- **MAISON GILLARDEAU**, Ostréiculteur à Baie de Sinche, Marennes d'Oléron

- **BOULANGERIE CHARLES**, pains burger, Taninges
- **BOULANGERIE FOURNIL LULLINOIS**, pains, Lullin
- **LES FERMIERES DE MARIN**, Aviculteur à Marin
- **DOMAINE TROSSET « Confidentiel »**, Vigneron, Mondeuse d'arbin, Savoie
- **MAISON MASSE**, Foie gras I.G.P., Périgord
- **LA FERME LOMBRICOLE DES SAVOIE**, Champignonniste, Montmélian en Savoie
- **JA GASTRONOMIE CYRIL JOURNIAC**, Boucher, Angers
- **OLIVIER METZGER**, Boucher, Paris

NOS PRODUCTEURS FRANÇAIS

LA QUENELLE DE HOMARD , sauce champagne et caviar Kasnodar <i>LOBSTER QUENELLE, champagne sauce and Kasnodar caviar</i>	48€
LE BŒUF ANGUS , paleron cuit à la plancha, beurre café de Paris et gratin Dauphinois <i>ANGUS BEEF CHUCK STEAK, cooked on the plancha, café de Paris butter, potato gratin</i>	38€
LE MAGRET DE CANARD , sauce à l'orange et polenta crémeuse <i>DUCK BREAST, orange sauce and creamy polenta</i>	35€
LE BOUDIN NOIR DE BIGORRE , jus au cidre, pommes et coings, servi avec purée <i>BIGORRE BLACK PUDDING, with a cider jus, quince & apple, served with mash</i>	34€
LA VOLAILLE EN VOLE AU VENT , aux morilles, servie avec salade verte <i>CHICKEN & MOREL MUSHROOM vol-au-vent, served with a green salad</i>	37€
PULLED BEEF BURGER , sauce barbecue, cheddar affiné, servi avec frites <i>PULLED BEEF BURGER, barbecue sauce, mature cheddar, served with fries</i>	33€

VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN

BOURGUIGNON DE CHAMPIGNONS , polenta crémeuse <i>MUSHROOM BOURGUIGNON, creamy polenta</i>	30€
LE BEYOND BURGER , steak végétal et frites <i>BEYOND BURGER, plant-based burger and fries</i>	32€
LES LÉGUMES D'HIVER EN BOUILLON , rouille végétale au safran <i>WINTER VEGETABLE BROTH, saffron rouille sauce</i>	31€

À PARTAGER / TO SHARE

LE VEAU FONDANT EN CROÛTE DE PARMESAN (Prix par personne / Price per person) jus réduit, câpres et riz à la milanaise <i>TENDER VEAL IN A PARMESAN CRUST, jus reduction, capers and Milanese risotto</i>	34€
RIBS DE PORC , laqués aux épices, servis avec churros d'Abondance et crème ciboulette <i>HERB-MARINATED PORK RIBS, served with Abondance cheese churros and chive cream</i>	(Prix par personne / Price per person) 33€

LES SOUPES / SOUPS

L'OIGNONÇAIS , on l'aime brulée en gratiné, abondance des alpages <i>ONION SOUP, with Abondance cheese gratin from the alpine meadows</i>	22€
LE VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS , croûtons à l'huile de noisette <i>MUSHROOM VELOUTÉ, hazelnut oil croutons</i>	23€

PLATS / MAIN COURSES

PARIS-BREST praliné et éclats de noisettes <i>CHOUX PASTRY with praline cream & hazelnut chips</i>	12€
TARTE AU CITRON MERINGUÉE et citron caviar <i>LEMON MERINGUE PIE & lemon caviar</i>	12€
TRADITIONNEL MILLE-FEUILLE <i>CLASSIC MILLE-FEUILLE vanilla slice</i>	12€
ROSE DE POMME , confiture de framboise <i>APPLE ROSE puff pastry, raspberry jam</i>	12€
ROYAL DE LA FOLIE , tout chocolat <i>ROYAL FOLIE, chocolate heaven</i>	12€

À PARTAGER À DEUX / FOR TWO TO SHARE (2 PERS)

TRADITIONNELLE MOUSSE AU CHOCOLAT (Prix par personne / Price per person) 11€
CLASSIC CHOCOLATE MOUSSE

ILE FLOTTANTE, crème anglaise fève Tonka et caramel (Prix par personne / Price per person) 11€
ILE FLOTTANTE, tonka bean custard and caramel

**Nous sommes heureux de vous accueillir à La Fruitière,
et vous souhaitons une bonne continuation.**

**We are delighted to welcome you to La Fruitière,
and hope you enjoy your dining experience.**

DESSERTS