



RESTAURANT

LA FRUITIÈRE

DEPUIS 1994

ROSEBLOOD

D'ESTOUBLON



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

COCKTAILS SIGNATURES

L'HYDROMEL ROMAIN

Gin Gordons, Tilleul, Sirop de Miel Maison, Schweppes Sélection Ginger Beer, Citron Vert

22€

FLOWERING PALOMA

Tequila Avion Silver, Grand Marnier, St-Germain, Hibiscus, Schweppes Sélection Pomelo, Citron Vert

24€

A.C.E SPRITZ

Apérol, Prosecco Riccadonna, Jus Clémentine Kookabarra, Gingembre, Sirop de Citron Maison

22€

GOLOSO NEGRONI

Apérol, Mezcal Del Maguey, Martini Rouge, Noix de Pécan, Infusion banane séchée

21€

ROSIFIZZ

Vin Rosé Roseblood, St-Germain, Cidre Écusson Rosé, Sweet and Sour de Basilic

21€

FRUITIERE MARTINI

Vodka Beluga Noble, Amaretto Disaronno, Cold Brew, Sirop Pumpkin Spiced (supplément 9€ si Vodka Gold Line Beluga)

22€

YOUNG CUBAN

Rhum Havana 3 ans, Prosecco Riccadonna, Infusion de Menthe Fraîche, Sirop de Sucre de Canne, Jus Citron Vert, Angostura

22€

COLADA D'HIVER

Caraxes, Blend Poire et Rhum, Lait de Coco, Sirop pain d'épices, Jus Ananas, Citron Vert

24€

DRUNK SANTA

Whisky Johnnie Walker Black Label, Jus Pomme Rouge Kookabarra, Confiture de Lait, Thé Jasmin, Citron Jaune, Schweppes Sélection Ginger Ale

24€

ADULTS TEA ONLY (servi chaud)

Rhum Eminente, Fruit de la Passion, Sirop Caramel, Infusion de Thé noir et Épices

21€

MOCKTAILS

CANDY MULE

Martini Floreale, Hibiscus, Schweppes Sélection Ginger Ale, Citron Jaune, Sirop de Fleur de Sureau

16€

WHEN I GROW UP (servi chaud)

Martini Vibrante, Sirop Thé Chai, Jus de Pomme Rouge Kookabarra

15€

COCKTAILS

Prix TTC en Euro Service Compris

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé »

APÉRITIFS

Apérol Spritz	18€
St-Germain Spritz	19€
Campari Spritz	19€
Vin chaud by St-Germain	14€
Virgin Spritz (0% alcool) Crodino	12€

CHAMPAGNES (la coupe, 12 cl)

Veuve Clicquot Brut Carte Jaune	21€
Veuve Clicquot Rosé	23€
Moët & Chandon Ice Impérial	25€

VINS (au verre, 12cl)

ROSÉ

Château d'Estoublon « Roseblood »	13€
Château d'Estoublon « 1489 »	17€

BLANC

Château d'Estoublon, IGP Alpilles	13€
Graves 2020, Mouton Cadet Réserve	14€
Chablis 1 ^{er} Cru, J-L & P Aegerter	16€

ROUGE

Château de Bord, Côtes-du-Rhône-Village	10€
Château d'Estoublon, IGP Alpilles	12€
Bordeaux, Mouton Cadet Héritage	14€

BIÈRE (sans alcool)

1664 Blonde 0.0%	33cl	8€
------------------	------	----

BIÈRES

Carlsberg (bière pression)	25cl / 50cl	8€ / 12€
Supplément Picon		1€
Carlsberg	33cl	9€
Sköll	33cl	10€
San Miguel Fresca	33cl	10€
Brooklyn Defender IPA	33cl	13€
1664 Blanche	33cl	11€
Cidre Loïc Raison « La Mordue »	27,5cl	9€
Cidre Rosé Écusson Bio	33cl	10€

SODAS, JUS DE FRUITS & EAUX

Sodas	33cl	8€
(Pepsi, Pepsi Zéro, Lipton Ice tea, Lipton Green Ice tea, Seven Up, Schweppes Agrumes, Orangina)		
Jus de fruits Alain Millat	20cl	8€
Rockstar Energy Drink	25cl	9€
Orange pressée	20cl	10€
Badoit, Evian	75cl	10€
Eau de la Sasse (eau de source Megève)	74cl	15€

DIGESTIFS (4cl)

Génépi de la Distillerie des Alpes		18€
Téquila Volcan		21€
Téquila Avion Silver		22€
Téquila Avion Anejo		35€
Téquila Patron Silver		24€
Téquila Don Julio 1942	4cl / 70cl	43€ / 670€
Téquila Clase Azul Reposado	4cl / 70cl	48€ / 710€
Rhum Eminente		21€
Gin Bombay Sapphire		22€
Vodka Beluga Noble	4cl / 70cl	23€ / 380€
Vodka Beluga Gold Line	4cl / 70cl	30€ / 470€
Johnnie Walker Blue Label	4cl / 70cl	36€ / 590€
Talisker 10 ans		25€
Royal Salute 21 ans		27€
Chivas Regal 25 ans		40€
Cognac Hennessy VS		25€
Cognac Hennessy XO		49€

BOISSONS CHAUDES

Café (Expresso, Décaféiné, Ristretto)	5€
Double expresso, Lait chaud, Citron chaud	8€
Café au lait, Cappuccino, Chocolat chaud	8€
Thé	8€
(Thé vert, Earl Grey, English Breakfast, Darjeeling, Verveine bio, Tilleul, Menthe)	

BOISSONS

SUCETTES DE REBLOCHON CROUSTILLANTES , viande de bœuf des Alpes et œuf mollet	29€
CARPACCIO DE BETTERAVE framboise et straciatella	26€
TARTARE DE THON ROUGE , ponzu	34€
BOEUF SAUTÉ À L'AIL et sésame grillé, tartare de mangue	29€
CARPACCIO DE SÉRIOLE aux agrumes et fenouil	33€
ŒUF COCOTTE , cèpes poêlés et copeaux de Beaufort, mouillettes d'oignons confits	29€
COEUR DE LAITUE AU KING CRABE , avocat et pamplemousse, vinaigrette miel et coriandre	54€

À PARTAGER

CROQUE-MONSIEUR GÉANT , jambon et beaufort, salade maraîchère truffée	49€
ASSIETTE FRUITIÈRE assortiment de 5 fromages locaux, salade maraîchère et fruits secs	35€
BURRATA 250g , salade de tomates méli-mélo au basilic	39€
TARTINE CHAUDE AUX MORILLES et foie gras poêlé	55€
QUICHE AU BEAUFORT	59€
PIZZA À LA CRÈME DE TRUFFE	67€

SOUPES

TRADITIONNELLE SOUPE À L'OIGNON blanche et brune, mouillettes au Beaufort	32€
VELOUTÉ DE BUTTERNUT , noisettes torréfiées et œuf parfait	29€

HUÎTRES & CAVIAR

HUÎTRES SPÉCIALES N°3 GILLARDEAU	6 pièces	36€
	9 pièces	52€
	12 pièces	66€
CAVIAR KASNODAR « à la française » de Madagascar	Boîte de 30 g	95€
	Boîte de 50 g	145€

Une liste d'allergènes est disponible sur demande.

ENTRÉES

PASTA & TRADITION

LA TRADITIONNELLE TARTIFLETTE et salade maraîchère	41€
LINGUINE AUX PISTACHES ET BURRATA , tomates confites	43€
COQUILLETES À LA CRÈME DE TRUFFE , Beaufort et jambon blanc	47€
RIGATONI à la joue de bœuf braisée	44€

VIANDES

BELLE SALADE CÉSAR et poulet croustillant	41€
LES PETITS TARTARES DE BŒUF , frites	43€
CÔTE DE VEAU MILANAISE , linguine tomate, câpres et citrons confits	49€
HOMEMADE CORDON BLEU , purée de pommes de terre, ketchup maison	39€
CŒUR D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE , beurre café de Paris, Gratin dauphinois	47€
BURGER QUICK'N'TOAST DE BŒUF WAGYU , raclette et oignons frits, ketchup maison, frites	49€
BURGER CHICKEN CROUSTILLANT , cheddar et creamy spicy, frites	41€

POISSONS

DOS DE CABILLAUD façon Fish and Chips, frites	43€
FILET DE LOUP AU FOUR , légumes verts, tomates confites, ail et basilic	45€
PATTES DE KING CRABE au beurre à l'ail, linguine tomate et bisque	67€
TURBO MEUNIÈRE , beurre battu, aneth et câpre, purée de pommes de terre	49€

VEGAN/VÉGÉTARIEN

LÉGUMES en tempura, frites	31€
VEGGIE BURGER , chou rouge et avocat	35€

À PARTAGER

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE , boulgour aux olives et tomates confites	110€
VOLAILE FERMIÈRE rôtie entière aux morilles, pommes de terre grenaille	130€

ACCOMPAGNEMENTS

Frites ou Purée ou Romaine rôtie crème de pecorino 12€	Légumes verts 14€	Aubergine à la parmigiana 15€
Frites au Reblochon 18€	Frites ou Purée à la crème de truffe 25€	

Une liste d'allergènes est disponible sur demande.

PLATS

ASSIETTE FRUITIÈRE

Cinq fromages de Savoie, mesclun de salades, fruits secs

35€

ABONDANCE

Abondance AOP Fermier

13€

TERMIGNON

Bleu de Termignon

15€

TIGNES

Persillé de Tignes

15€

BEAUFORT

Vieux Beaufort Chalet d'Alpage

13€

SAVOIE

Tomme de Savoie Fermière
Tommette de Chèvre aux Fleurs
Tommette de Brebis
Reblochon

13€

Prix TTC en Euros Service Compris

Nos fromages sont affinés par Eric Mainbourg,
Les Caves d'Affinage de Savoie à Rognaix.

Les fromages sont des produits saisonniers !
Tenant compte du délai d'affinage, il se peut que certains soient parfois absents
du plateau et remplacés, nous vous prions de nous en excuser par avance.

Une liste d'allergènes est disponible sur demande.

FROMAGES

COOKIE AUX PISTOLES DE CHOCOLAT, éclats de cacahuètes, glace vanille, chouchous cacahuète	17€
PROFITEROLES AU CHOCOLAT BRULÉ, choux craquelin, praliné noisette, glace vanille, crumble panko	18€
TARTE MYRTILLES, fond de tarte amande myrtilles, compotée myrtilles, ganache légère chocolat blanc	17€
SOUFFLÉ NOISETTE DU PIÉMONT, praliné grain	18€
MONT-BLANC, biscuit pain de Gènes aux marrons, compotée cassis, crème de marrons au vieux rhum, glace yaourt	17€
TIRAMISU, coque en chocolat, biscuit au café, praliné pistache fleur de sel, mousse tiramisu	17€
MILLE-FEUILLE, biscuit pain d'épices, ganache chocolat blanc, compotée de mangue et passion	17€
NOS FRUITS GIVRÉS MAISON, à l'unité mangue, papaye, banane, ananas, clémentine, citron	18€

Prix TTC en Euros Service Compris

« Labus d'alcool est dangereux pour la santé »

À PARTAGER

PAIN PERDU NOCCIOLATA, glace noisette, fruits rouges	29€
GLACE VANILLE MAISON, et ses toppings faits minute	39€
ÉCHELLE À PARTAGER Assortiment de 5 desserts	80€

COCKTAIL DESSERT

PORNSTAR PANNA COTTA Vodka Beluga Noble, Fruits de la passion frais, Vanille, Orgeat, Citron jaune, Lait clarifié	22€
---	-----

Une liste d'allergènes est disponible sur demande.

DESSERTS