



RESTAURANT

LA FRUITIÈRE

DEPUIS 1994



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



ENJOY RESPONSIBLY

APÉRITIFS

Aperol Spritz	15 cl	14
Spritz Royal	15 cl	18
Coupe de champagne Perrier-Jouët Gd Brut	12 cl	18
Espresso Martini	20 cl	18
Germain Spritz	20 cl	17
Kir, cassis ou pêche	15 cl	10
Kir Royal, cassis ou pêche	15 cl	18
Ricard	2 cl	5
Porto, Suze	4 cl	6
Campari, Martini blanc / rouge	4 cl	6
Americano	8 cl	12

BIÈRES

Bière pression: Budweiser 25 cl 7 40 cl 10

Bières bouteilles:

Corona	35,5cl	10
Abbaye de Leffe	33 cl	10
Goose Island IPA	33 cl	12
Ginette blanche BIO	33 cl	12
Victoria, bière belge de caractère	33 cl	12
Cidre Magners	33 cl	9

SODAS & JUS DE FRUITS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro,	25 cl 6	40 cl 8
Fanta Orange, Sprite, Fuze Tea		
Redbull	25 cl	7,80
Jus : orange, pomme BIO, abricot, tomate	25 cl	6,50
Jus de fruits pressés : citron, orange	15 cl	8,50

EAUX MINÉRALES

Badoit, Evian	75 cl	9,5
---------------	-------	-----

VINS SERVIS AU VERRE • 15 cl

ROSÉ Château Peyrassol 12

VINS DE SAVOIE Chignin-Bergeron, Mondeuse 11

DÉCOUVERTES, SERVIES AU VERRE 12 à 18

Chaque jour, nous ouvrons des bouteilles de vignerons passionnés à découvrir. Prix selon référence

SPIRITUEUX • 4 cl

WHISKY

Ballantine's Finest	15
Chivas Regal 12 ans	16
Caol Ila 12 ans	19
Lagavulin 16 ans	25
Aberlour 18 ans	29

RHUM

Havana Club Especial	15	GIN	
Pacto Navio	19	Tanqueray	12
Zacapa 23	25	Hendrick's	15
		Monkey 47	19

TEQUILA

Volcan Blanco	18	VODKA	
Avion Añejo	22	Absolut Vodka	15
Clase Azul Reposado	35	Belvedere	21
Don Julio 1942	38	Beluga Noble	23

DIGESTIFS RÉGIONAUX

Génépi des Pères Chartreux	12
Chartreuse Verte / Jaune	13
Chartreuse Cuvée des M.O.F. sommeliers	16
Chartreuse 9ème centenaire	19
Chartreuse V.E.P. Verte / Jaune	23

DIGESTIFS

Get 27 / 31	12
Poire Williams, Saké	14
Manzana, Limoncello, Verveine	12
Baileys Irish Cream	12
Grappa, Sambuca, Amaretto	12
Cognac Martell VSOP	18
Cognac Hennessy XO	25
Armagnac UBY 3 ans	14
Armagnac UBY 12 ans	24
Calvados Dupont Fine	13
Calvados C. Drouin XO	22

BOISSONS CHAUDES

Café expresso, décaféiné, noisette	3,80
Cappuccino, Grand crème	7
Chocolat chaud	7
Thé, infusion	6,50
Citron chaud	7
Vin chaud	7,50
Irish coffee	13
Grog à l'Elixir des Pères Chartreux	15

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

BOISSONS

À PARTAGER À L'APÉRITIF

PIZZA À LA TRUFFE	42
Truffe Melanosporum, crème fromagère, copeaux de parmesan AOP et roquette	
PLANCHE DES SOUS-BOIS	38
Tzatziki à la faisselle du Val d'Arly, houmous de pois chiches, pickles de légumes d'hiver au miel, caviar de patate douce et foccacia maison	
PLANCHE DES ALPAGES	48
Sucettes de reblochon, terrine de cerf, jambon speck, Beaufort, velouté de morilles et pleurotes, focaccia maison, fruits secs et miel	
TRÈS GRANDE PLANCHE	86
Le mariage des planches des alpages et de la planche des sous-bois. Inutile de choisir, tout y est!	

ENTRÉES

BOUQUET DE SALADE ET LÉGUMES D'HIVER	19
Pickles de légumes d'hiver au miel, croûtons de brioche toastée, oeuf BIO parfait et mesclun	
TRUITE EN GRAVLAX	26
Légèrement fumée, généreux blinis à la faisselle du Val d'Arly, crème de Savoie acidulée	
MORILLES ET PLEUROTÉS	28
Crème de morilles, pleurotes sautées, oeuf BIO parfait, tuile de pain toasté	
SUCETTES DE REBLOCHON	25
Cromesquis de reblochon fondant, lard paysan, crémeux de faisselle aux herbes du Val d'Arly et mesclun	
FOIE GRAS DE CANARD MARINÉ À LA CHARTREUSE JAUNE	34
Chutney d'oignons et myrtilles, brioche toastée	

SOUPES

SOUPE À L'OIGNON SOUS SA CROÛTE DE PÂTE FEUILLETÉE	25
Beaufort rapé, compotée d'oignons et de champignons au miel	
VELOUTÉ DE POTIMARRON	18
Crème légère à la muscade, éclats de châtaignes	

ENTRÉES

VIANDES ET POISSONS

BLANQUETTE DE VEAU Légumes cuisinés au foin et riz blanc	36
BURGER MONTAGNARD Steack haché de race française, Beaufort, crème de reblochon fermier, ketchup maison à la genièvre, pickles de cornichons, frites maison	34
FILET DE BOEUF Race française env. 200g, sauce béarnaise, frites maison	42
FILET DE BOEUF AUX MORILLES Race française env. 200g, sauce crémée aux morilles, frites maison	54
SAUCISSE DE VEAU ARTISANALE Purée de pommes de terre gratinée au reblochon, jus de veau corsé	35
PIED DE COCHON EN CRÉPINETTE Brunoise de pied de cochon, carottes cuites au foin, brisures de truffes Melanosporum, sauce mondeuse, purée de pommes de terre	35
SALADE CAESAR Salade romaine, volaille, copeaux de parmesan AOP et authentique sauce caesar aux anchois	30
FISH & CHIPS DE PERCHES DU LAC LÉMAN Perches de la pêcherie Jacquier, frites maison et sauce tartare	44
OMBLE CHEVALIER À LA GRENOBLOISE Purée de carottes au curcuma, salade romaine snackée, beurre blanc	38

À PARTAGER POUR 2

POULET FERMIER ENTIER Pommes de terre grenaille, thym et ail confit, champignons de Paris et mesclun	35/pers
ÉPAULE D'AGNEAU DE LAIT En croûte de noisettes, confite au thym et romarin, purée de pommes de terre, légumes de saison sautés et mesclun	45/pers
CÔTE DE BOEUF DE RACE FRANÇAISE Environ 1,2 kg, servie avec purée de pommes de terre gratinée au reblochon, légumes de saison sautés, salade, sauce béarnaise maison et jus de viande. Environ 30 min de préparation	79/pers

PÂTES ET PLATS VÉGÉTARIENS

LÉGUMES D'HIVER Purée de carottes au curcuma, légumes de saison cuits au foin et crackers maison	25
LINGUINES CRÉMÉES À LA TRUFFE MELANOSPORUM Crème aux champignons et parmesan AOP, copeaux de truffe Melanosporum	48
GNOCCHIS ARTISANAUX Légumes de saison sautés, huile de noisette, dés de Beaufort	29
CROÛTE SAVOYARDE Pain de campagne grillé, compotée d'oignons et champignons, Beaufort, crème de reblochon fermier, mesclun	29

PLATS

MENU ENFANT 28 €



Jusqu'à 12 ans.

LINGUINES BOLOGNAISE MAISON

Beaufort râpé

OU

NUGGETS DE POULET MAISON

Frites maison ou purée de pommes de terre ou légumes de saison

OU

BURGER MONTAGNARD

Steack haché de race française, Beaufort, crème de reblochon fermier, ketchup maison à la genièvre, pickles de cornichons, frites maison

&

HOT FUDGE ET SAUCE CHOCOLAT

Crème glacée au yaourt

OU

MAXI COOKIE

Aux pépites de chocolat Valrhona, topping aux chouchoux

OU

TARTE DU JOUR

&

CADEAU LA FOLIE DOUCE

PLATS - MENU ENFANT

DESSERTS

TARTE AU CITRON Sablé de Plougastel, crémeux citron et meringue italienne	14
MI-CUIT AU CHOCOLAT VALRHONA Servi en cocotte, sorti du four	16
TARTE AUX MYRTILLES Crème d'amande et myrtilles sauvages	15
BABA AU RHUM Crème de Savoie montée	13
PROFITEROLE GÉANT Glace artisanale, sauce au choclat Valrhona, craquelin	14
HOT FUDGE Crème glacée au yaourt, caramel au beurre salé chaud et chouchoux	13
MAXI COOKIE Aux pépites de chocolat Valrhona, topping aux chouchoux et praliné	14
CAFÉ OU THÉ GOURMAND Financier aux pommes de Savoie, tiramisu, macaron à la Chartreuse et cookie aux pépites de chocolat Valrhona	16
CAFÉ OU THÉ GOURMAND ALPIN Servi avec 2 cl de Chartreuse Verte, financier aux pommes de Savoie, tiramisu, macaron à la Chartreuse et cookie aux pépites de chocolat Valrhona	22

VINS ROUGES

AOP SAVOIE

		12,5 cl	75 cl	150 cl
2019	Mondeuse Arbin, Claude Quenard		59	
2021	Gamay, El Sheitan, Château de Mérande		65	

AOP VALLÉE DU RHÔNE

2022	Crozes-Hermitage, Sens, Domaine Laurent Fayolle		59	
2022	Saint-Joseph, Ro-Rée, Domaine Louis Chèze		69	140
2021	Châteauneuf-du-Pape, Domaine Juliette Avril		89	180
2021	Côte-Rotie, Les Méandres, Domaine Guy Bernard		130	260
2017	Hermitage, La Maison Bleue, Domaine Paul Jaboulet Aîné		175	

AOP BOURGOGNE

2018	Santenay, Clos Genets, Domaine P&L Borgeot		79	
2021	Beaune, Louis Latour		95	
2019	Chassagne-Montrachet, Louis Latour		105	
2020	Pommard, Les Noizons, Domaine Denis Carré		125	
2017	Volnay, 1er Cru Santenots, Domaine Matrot		130	
2020	Vosne-Romanée, Domaine Confuron Gindre		165	
2019	Nuits-Saint-Georges, Domaine Confuron Gindre		170	
2019	Givry, 1er Cru, Clos du Cellier Aux Moines		175	
2015	Chambolle Musigny, 1er Cru, Sentiers, Domaine Tortochot		190	
2014	Gevrey Chambertin, 1er Cru, Les Cazetiers, Domaine Coudray-Bizot		200	
2017	Côte de Nuit, 1er Cru, Les Petits Vougeots, Domaine Bertagna		200	
2018	Echezeaux, Grand Cru, En Orveaux, Domaine Coudray-Bizot		350	

AOP LANGUEDOC-ROUSSILLON

2020	Pic-Saint-Loup, l'Orphée, Domaine Mas Foulaquier, BIO		65	
2018	Corbières, Château Les hauts de Dernacueillette		85	130
2018	Côtes du Roussillon, Le Clos des Fées		180	
2016	Côtes du Roussillon, La Petite Sibérie		390	

AOP BORDEAUX

2018	Médoc, Baron Henri, Baron Philippe De Rothschild		50	
2018	Saint-Émilion, Baron Carl, Baron Philippe De Rothschild		55	
2017	Pauillac, Baron Nathaniel, Baron Philippe de Rothschild	10	65	
2020	Graves De Vayres, Cuvée Margaux Chatelier, Chateau Cantelaudette		75	
2016	Haut-Médoc, Château Malescasse		95	135
2016	Carillon, Second vin du Château Rouget		110	
2015	Saint-Estèphe, Château Franck Phelan		120	
2016	Margaux, La Sirène de Giscours		135	
2015	Saint-Julien, Château Talbot, Grand Cru classé		190	
2015	Pessac-Léognan, Smith Haut Lafitte		290	
2014	Saint-Estèphe, Château de Cos Estournel		310	
2007	Saint-Émilion, Le Petit Cheval		450	
2015	Pomerol, La Fleure-Pétrus		920	
2002	Château Margaux, 1er Grand Cru Classé		1250	
2015	Pauillac, Mouton Rothschild		1600	

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 BLANCS

AOP SAVOIE

	12,5 cl	75 cl	150 cl
2019 Roussette, Baron Decouz, Domaine Berthollier		55	
2022 Chignin Bergeron, Le Grand Blanc, Château de Mérande		65	

AOP VALLÉE DU RHÔNE

2022 Crozes-Hermitage, Les Palais, Cave de Clairmont	10	51	
2021 Saint-Peray, Domaine Durand		69	
2022 Saint-Joseph, Ro-Rée, Domaine Louis Chèze		81	170
2022 Châteauneuf-du-Pape, Domaine Chante Cigale		90	
2020 Condrieu, Terroirs, Domaine François Merlin		99	

AOP BOURGOGNE

2021 Chablis, Grand Regnard		79	155
2021 Saint-Romain, Domaine Matrot		95	
2020 Savigny-les-Beaune, 1er Cru, La Bataillère, Domaine Albert Morot, BIO		115	
2018 Santenay 1er Cru, Beaurepaire, Domaine Pierre Girardin		125	
2020 Meursault, Les Tillets, Domaine Denis Carré		140	
2019 Corton-Charlemagne, Grand Cru, Domaine Pavelot		195	
2019 Chassagne-Montrachet, 1er Cru Morgeots, Les Petits Clos, Domaine Rougeot		205	
2020 Puligny-Montrachet, 1er Cru, Les Pucelles, Domaine Cellier Aux Moines		295	

AOP LOIRE

2019 Saumur Blanc, Coulée D'Aunis, Domaine La Source Du Ruault		60	
2021 Pouilly-Fumé, De Ladoucette		70	140
2021 Sancerre, François Crochet		79	
2019 Pouilly-Fumé, Baron de L, Vintage		145	290

AOP ALSAC

2021 Gewurztraminer, Glintzberg	11	55	
---------------------------------	----	----	--

VINS ROSÉS AOP DE PROVENCE

	75 cl	150 cl	300 cl	600 cl
CHÂTEAU PEYRASSOL	75	150	300	620
CHÂTEAU MINUTY, ROSE ET OR	85	170	370	780
CUVÉE FANTASTIQUE, CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE	90	180		
WHISPERING ANGEL, CHÂTEAU D'ESCLANS	80	160	320	670
CHÂTEAU MINUTY, CUVÉE 281	140	290		
GARRUS, CHÂTEAU D'ESCLANS	270	600	1300	

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

CHAMPAGNES BRUTS & GRANDES CUVÉES

	Bouteille 75 cl	Magnum 150 cl	Jérobœam 300 cl	Réboœam 450 cl	Mathusalem 600 cl
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT	150	300			
PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE MILLÉSIMÉ	350	750	1 800		
DOM PERIGNON VINTAGE 2012	490	1 400	4 500		12 000
ARMAND DE BRIGNAC BRUT GOLD	550	1 400	4 500	6 000	
DOM PERIGNON P2	900				

CHAMPAGNES BLANCS DE BLANCS

G.H. MUMM RSRV BLANC DE BLANCS	200				
RUINART BLANC DE BLANCS	250	550	1 350		
PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ	500				
ARMAND DE BRIGNAC BLANC DE BLANCS	850				

CHAMPAGNES ROSÉS

G.H MUMM	180	360			
RUINART ROSÉ	260	520			
PERRIER-JOUËT MILLÉSIMÉ ROSÉ	500	1 200	2 500		
DOM PERIGNON ROSÉ	750	1 800			
ARMAND DE BRIGNAC ROSÉ	750				

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