



RESTAURANT

LA FRUITIÈRE

ST-GERVAIS MEGÈVE

# CHÂTEAU PEYRASSOL

CUVÉE D'EXCELLENCE



Côtes de Provence



COMMANDERIE DE PEYRASSOL  
83340 Flassans-sur-Issole  
+33 (0)4 94 69 71 02

## APÉRITIFS

Coupe de champagne, Kir Royal	12cl	15,00€
G.H MUMM Brut Sélection 100% Grand Cru		
Apérol Spritz	10cl	10,00€
Ricard, Pastis 51, Porto	4cl	6,00€
Kir	12cl	7,00€
Américano, Martini Gin	6cl	12,00€

## BIÈRES

Bière pression Carlsberg	25cl	6,50€
Bière pression Carlsberg	50cl	8,00€
Bière bouteille Carlsberg	33cl	8,00€
Bière bouteille Tourtel Twist	27,5cl	6,50€
Bière bouteille Corona	33cl	8,00€
Blanche du Mont-Blanc	33cl	8,00€

## SODAS ET JUS DE FRUITS

Sodas:	30cl	5,50€	50cl	7,00€
Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zéro, Fanta Orange, Sprite, Nestea				
Jus d'orange, pomme, abricot, tomate	25cl	5,50€		
Jus de fruits pressés: citron, orange	20cl	8,50€		

## VIN ROSÉ, SERVI AU VERRE

Château Peyrassol	15cl	8,00€
-------------------	------	-------

## VINS DE SAVOIE, SERVIS AU VERRE

Apremont, Chignin Bergeron, Mondeuse	15cl	7,00€
--------------------------------------	------	-------

## DÉCOUVERTES, SERVIES AU VERRE

Chaque jour, nous ouvrons des bouteilles de vignerons passionnés à découvrir  
Selon références 15cl 12,00€ à 14,00€

## ALCOOLS

	4cl	
Scotch whisky Ballantine's Finest		15,00€
Scotch whisky Ballantine's 17 ans		20,00€
Gin Plymouth Navy Strength		18,00€
Rhum Havana Club Seleccion de Maestros		20,00€
Cognac Martell Cordon Bleu		25,00€
Génépi		8,00€
Chartreuse Verte		10,00€
Chartreuse Cuvée des MOF Sommeliers		16,00€
Chartreuse V.E.P. Verte		22,00€

## BOISSONS CHAUDES

Café expresso, décaféiné		3,00€
Double expresso, double décaféiné		5,80€
Capuccino,		6,00€
Grand café, café au lait, chocolat chaud, citron chaud		6,00€
Thé ou infusion		5,80€
Vin chaud	20cl	6,50€
Irish coffee	2cl	13,00€

## EAUX

Badoit, Evian	75cl	7,00€
---------------	------	-------

# BOISSONS

## LES FROMAGES DE NOS PRODUCTEURS FERMISERS ET ARTISANS AFFINEURS

### ASSIETTE FRUITIÈRE

Sélection de cinq fromages affinés, mesclun de salades et fruits secs

25€

### BEAUFORT

Beaufort AOP

12€

### ABONDANCE

Abondance fermière

9€

### TOMME DE SAVOIE FERMIERÈ

Pays du Mont-Blanc

9€

### CROTTIN DE CHÈVRE FERMIER

Gaëc du Grand Massif

9€

### REBLOCHON

Reblochon fermier AOP

9€

### FAISSELLE FERMIERÈ

Crème de Bresse AOC et myrtilles

12€

Prix TTC en Euros. Service Compris

## FROMAGES

## À PARTAGER À L'APÉRITIF

### ENTRÉES À PARTAGER,

Crème de morilles, saumon mi-fumé, terrine de campagne et sucettes de reblochon 39€

### CAVIAR ROYAL PETROSSIAN,

Boîte de 30 gr, servie avec blinis, crème de Bresse, échalotte et ciboulette 90€

## ENTRÉES

### BRIOCHE À LA MOELLE,

Rôtie au beurre d'ail, duxelle de champignons de Paris et moelle à l'estragon, émulsion de veau 20€

### SUCETTES DE REBLOCHON,

Au lard paysan, crémeux de faisselle aux herbes, citron feuille et coriandre 22€

### MORILLES ET PLEUROTÉS,

Mises en crème, oeuf cuit à 63°C et tuile de pain 19€

### BOUQUET DE SALADES MÉLANGÉES,

Tomme de Savoie tranchée fine, mouillette de brioche et œuf cuit à 63° 17€

### SAUMON MI-FUMÉ,

Blini, crème double, émulsion pomme Granny Smith et Chartreuse Verte 22€

### SAINT-MARCELLIN,

Entier, à peine fondu, olives de Kalamata, chorizo ibérique et menthe bergamote 24€

### ASSIETTE FRUITIÈRE,

Sélection de cinq fromages affinés, salades mélangées et fruits secs 25€

## SOUPES

### SOUPE À L'OIGNON,

Brune, comté et brioche rôtie 18€

### POTAGE ONCTUEUX DE LÉGUMES DE SAISON

16€

## ENTRÉES

## VIANDES

### FILET MIGNON DE COCHON,

Cuit à 51°C, polenta crémeuse, oignons caramélisés, épinards, jus corsé à la Chartreuse Jaune

35€

### NOIX DE JOUE DE BŒUF,

Mijotée, petits légumes, gingembre confit

28€

### ENTRECÔTE ARGENTINE DES FRÈRES METZGER,

Pomme purée gratinée au reblochon, Savora aux épices

36€

### BURGER DE BŒUF DRY AGED,

Beaufort et raclette, lard grillé, crème de gingembre et soja, compotée d'oignons, frites

33€

### PARMENTIER DE CONFIT DE VEAU,

Persil frais, échalote et salade mélangées

29€

### SALADE CAESAR,

Poulet en beignet, anchois, copeaux de légumes et parmesan Reggiano

28€

## POISSONS

### FISH & CHIPS,

Dos de cabillaud en beignet, sauce tartare et citron

29€

### SAUMON MI-CUIT,

Mi-fumé, pomme de terre mises en crème, chou kale, condiment citron

34€

## PÂTES ET RISOTTO

### RISOTTO CRÉMEUX,

Riz Arborio, champignons de Paris, shiitakés confits aux épines de sapin

28€

### LINGUINE CRÉMÉES AUX TRUFFES NOIRES,

Crème de Bresse AOC, parmesan Reggiano et jus de viande

33€

## À PARTAGER À DEUX

PRIX PAR PERSONNE

### POULET FERMIER DU PÉRIGORD « LABEL ROUGE »,

Thym et ail confit, jus de cuisson, pomme purée, mijoté de légumes de saison et salades mélangées

29€

### ÉPAULE D'AGNEAU DE LAIT DE 7 HEURES

Confite aux épices des montagnes, courges, perles de Savoie, abricots, raisins, jus d'agneau à l'antésite

39€

### CÔTE DE BOEUF,

Selon disponibilité, servie avec pomme purée, mijoté de légumes de saison et salades mélangées

69€

## PLATS

## MENU ENFANT



### **FISH & CHIPS,**

Dos de cabillaud en beignet, sauce tartare et citron

25€

OU

### **LINGUINE À LA BOLOGNAISE,**

Emmental râpé

OU

### **POULET RÔTI AU THYM,**

Pomme purée et jus de cuisson

**&**

### **HOT FUDGE ET SAUCE CHOCOLAT,**

Crème glacée yaourt et éclats de nougatine

OU

### **RIZ AU LAIT,**

En verrine, caramel au beurre salé

OU

### **FAISSELLE FERMIÈRE,**

Crème de Bresse AOC et myrtilles

**&**

### **CADEAU LA FOLIE DOUCE**

## PLATS



## DESSERTS

<b>TARTE AU CITRON,</b> Meringuée, biscuit sablé	12€
<b>GROS CHOU NOISETTE,</b> Crème montée vanille, caramel, noisettes torréfiées	12€
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT,</b> Servi en cocotte, sorti du four	12€
<b>BEIGNET MYRTILLE,</b> Coulis de myrtille au miel de sapin, crème montée au mascarpone, sirop d'érable	12€
<b>HOT FUDGE,</b> Crème glacée yaourt, caramel au beurre salé bouillant et éclats de nougatine	12€
<b>RIZ AU LAIT,</b> En verrine, caramel au beurre salé	12€
<b>BABA AU RHUM ET ORANGE SANGUINE,</b> Crème montée au mascarpone et vanille	12€
<b>MERINGUE ET MARRON GLACÉ,</b> Crème de marrons de l'Ardèche et mascarpone légère à la vanille	12€
<b>FAISSELLE FERMIÈRE,</b> Crème de Bresse AOC et myrtilles	12€
<b>CAFÉ, THÉ OU CHOCOLAT GOURMAND,</b> 100% Arabica ou thé de grande origine et sélection de desserts	15€

Prix TTC en Euros, Service Compris

## DESSERTS



## CHAMPAGNES BRUTS

G.H MUMM Brut Sélection 100% Grand Cru	75cl	140€
	150cl	280€
G.H MUMM Grand Cordon	75cl	150€
	600cl	1400€
G.H MUMM Blanc de Blancs 100% Grand Cru	75cl	160€
	150cl	320€
Jacquart Blanc de Blancs	75cl	130€

L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé

## GRANDES CUVÉES

G.H MUMM Cuvée Prestige R. Lalou	75cl	310€
Ruinart Blanc de Blancs	75cl	230€
	150cl	460€
	300cl	1000€
Dom Pérignon	75cl	400€
	150cl	1000€
	300cl	3000€
Cristal Roederer	75cl	500€
	150cl	1400€
	300cl	4000€

Prix TTC en Euros. Service compris - Nos millésimes sont susceptibles d'évoluer durant la saison

## CHAMPAGNES ROSÉS

G.H MUMM Brut Rosé	75cl	150€
	150cl	300€
Ruinart Brut Rosé	75cl	240€
	150cl	440€
Cristal Roederer Rosé	75cl	700€
Jacquart Rosé	75cl	140€

## VINS & CHAMPAGNES

## BORDEAUX

### SAINT-ÉMILION & SAINT-ÉMILION GRAND CRU

2010	Baron Carl, Baron Philippe de Rothschild	75cl	47€
2012	Château Patris, Grand Cru	75cl	68€
2010	Château Fombrauge, Grand Cru Classé	75cl	95€

### SAINT-ESTÈPHE

2008	Château Tour des Termes, Cru Bourgeois	75cl	75€
2012	Château Franck Phélan	75cl	80€
2012	Château Franck Phélan	150cl	170€

### PAUILLAC

2010	Baron Nathaniel, Baron Philippe de Rothschild	75cl	55€
2011	Château Croizet-Bages, Cru Classé	75cl	110€

### SAINT-JULIEN

2011	Château Talbot, Grand Cru Classé	75cl	135€
2009	Château Talbot, Grand Cru Classé	150cl	260€

### MARGAUX

2014	La Sirène de Giscours	75cl	95€
2008	Château Prieuré-Lichine, Grand Cru Classé	75cl	140€

### MÉDOC ET HAUT MÉDOC

2010	Baron Henri, Baron Philippe de Rothschild	75cl	45€
2009	Château Malescasse, Cru Bourgeois	75cl	62€
2009	Cuvées Les Douves du Château La Tour Carnet	75cl	68€
2009	Château La Tour Carnet, Cru Classé	75cl	90€

### GRAVES ET PESSAC LÉOGNAN

2012	Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion	75cl	70€
2009	Château Larrivet Haut-Brion	75cl	110€

### SAUTERNES

2011	Le Sauternes de Ma Fille, Bernard Magrez	75cl	60€
------	--	------	-----

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Prix TTC en Euros. Service Compris - Nos millésimes sont susceptibles d'évoluer durant la saison

## VALLÉE DU RHÔNE

### VALLÉE DU RHÔNE ROUGE

2015	Mas du Notaire, Domaine Rambier	75cl	40€
2014	Vacqueyras Vieilles Vignes, Domaine de Sandilaure	75cl	52€
2015	Crozes-Hermitage Immanence, Cave de Clairmont	75cl	69€
2015	Saint Joseph « Ro-Rée », Domaine Louis Chèze	75cl	76€
2016	Saint Joseph « Ro-Rée », Domaine Louis Chèze	150cl	160€
2013	Côte Rôtie, Domaine François Gérard	75cl	130€

### VALLÉE DU RHÔNE BLANC

2016	Crozes-Hermitage, Cave de Clairmont	75cl	44€
2012	Condrieu Cuvée de Breze, Domaine Louis Chèze	75cl	95€

## LANGUEDOC ROUSSILLON

### LANGUEDOC ROUSSILLON ROUGE

2014	Domaine Haut Lirou, Pic-Saint-Loup « La Coquine, Les Trois Poules »	75cl	40€
2015	Domaine Haut Lirou, Pic-Saint-Loup « La Coquine, Les Trois Poules »	150cl	84€
2013	Domaine La Croix Sainte Eulalie, Saint-Chinian « Baptiste »	75cl	48€
2015	Château Puech Haut Prestige, Grand Cru	75cl	62€

## BOURGOGNE

### BOURGOGNE BLANC

2016	Pouilly-Fuissé « Terroirs », Domaine Sangouard Guyot	75cl	68€
2013	Chablis 1 <sup>er</sup> Cru, Vaillons, Domaine Laroche	75cl	70€
2012	Meursault Les Tillets, Domaine Denis Carré	75cl	95€

### BOURGOGNE ROUGE

2015	Hautes Côtes de Nuits, Domaine Thevenot Le Brun	75cl	65€
2014	Savigny Les Beaune « Les Golardes », Domaine du Prieuré	75cl	75€
2014	Pommard « Les Noizons », Domaine Denis Carré	75cl	125€
2014	Vosne Romanée, Domaine Confuron Gindre	75cl	155€

## LOIRE

### LOIRE BLANC

2016	Sancerre, Domaine des Tayaux	75cl	48€
2016	Pouilly Fumé, Domaine Blanchet	75cl	56€

## VINS

# IGP VINS DES ALLOBROGES

2016	Viognier, Domaine Tardy	75cl	34€
------	-------------------------	------	-----

## PROVENCE

### VINS DE PROVENCE ROSÉS

Château Minuty, Cuvée Rose et Or	75cl	75€
	150cl	150€
	300cl	300€
	600cl	720€

Château Peyrassol, AOP Côtes de Provence	75cl	60€
	150cl	120€
	300cl	240€
	450cl	400€
	600cl	550€

## SAVOIE

### SAVOIE BLANC

Apremont Cuvée Nicolas, Domaine Masson & Fils	75cl	38€
Roussette Vieilles Vignes, « Cep Noir », Jean Cavaillé	75cl	40€
Chignin Bergeron, Vignoble de la Pierre, Yves Girard Madoux	75cl	42€

### SAVOIE ROUGE

Mondeuse Vieilles Vignes, « Cep Noir », Jean Cavaillé	75cl	38€
---	------	-----

## VIN ÉTRANGER

### CHILI

2011	Acrobata Carmenere, Cabernet Sauvignon	75cl	52€
------	--	------	-----

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

## SAVOIE BLANC

**DOMAINE JEAN MASSON ET FILS, CUVÉE « NICOLAS » AOC SAVOIE APREMONT 75CL 38€**

Vigneron charismatique et spectaculaire, Jean-Claude Masson transmet bien volontiers son amour de la vigne et du travail bien fait. Soucieux de rendre à son tour « dans le meilleur état possible » le fantastique terroir dont il a hérité, il adopte une démarche citoyenne et responsable, écartant drastiquement l'usage des produits chimiques. Cette cuvée 100% jacquère nous offre un blanc sec de plaisir franc et puissant à découvrir absolument.

**CHIGNIN BERGERON VIGNOBLE DE LA PIERRE YVES GIRARD MADOUX 75CL 42€**

Le vigneron savoyard Yves Girard-Madoux cultive avec passion ses 11 hectares de vignes, situés sur les fortes pentes argilo-calcaires du coteau de Tormery, à Chignin. Respectueux de l'environnement, il travaille mécaniquement le sol de ses vignes et n'utilise pas de désherbants chimiques. À la dégustation, ce Chignin Bergeron déploie une étincelante et limpide robe jaune clair aux reflets dorés. Il offre un bouquet riche et persistant, avec des notes de lys et des arômes briochés et toastés. L'attaque en bouche est nette et attrayante avec une belle intensité et une matière très suave et plaisante.

## VALLÉE DU RHÔNE

**LE MAS DU NOTAIRE, DOMAINE RAMBIER, 2015 75 CL 40€**

Le Mas Du Notaire AOP Costières de Nîmes 2015 est un terroir rustique de la Vallée du Rhône sud. Cette cuvée assemble syrah, grenache, carignan et mourvèdre. Sur des sols de galets roulés comparables à ceux de Châteauneuf, en pleine Camargue. La fille de Monsieur Rambier a abandonné sa carrière dans le notariat pour reprendre le domaine, d'où le nom de cette cuvée. Le vin est foncé, dense, riche, structuré, une belle puissance, avec des notes de fruits rouges et noirs mûrs, des touches de réglisse, une belle longueur. Ce vin s'accorde avec des mets riches et forts en goût.

**DOMAINE FRANÇOIS GÉRARD CÔTE-RÔTIE 2013 75 CL 130€**

Le domaine est né de l'achat progressif de petites parcelles, cas atypique en Côte-Rôtie, et comprend quelques ares du terroir « La Landonne ». Ce vin est complet, dense, structuré, et ne se départit jamais de sa fraîcheur remarquable. Il sera marié idéalement avec le burger de boeuf Dry Aged.

## LANGUEDOC ROUSSILLON

**DOMAINE LA CROIX SAINTE EULALIE, SAINT-CHINIAN, CUVÉE « BAPTISTE » 75 CL 48 €**

Un domaine familial repris par une jeune femme, Agnès Gleizes. La Cuvée Baptiste offre un nez d'une grande complexité : on passe de notes torréfiées, chocolatées, à des fruits noirs légèrement confits, la figue est présente, tout comme le cassis. Et en bouche, il est à la fois riche et d'une grande élégance avec une belle acidité qui rafraîchit le palais.

**DOMAINE HAUT LIROU, PIC-SAINT-LOUP « LA COQUINE, LES TROIS POULES » 75 CL 40 €  
150 CL 84 €**

Le domaine Haut Lirou est exploité par la famille Rambier depuis cinq générations. Sa situation est optimale, les parcelles sont au sommet du Pic. Cette cuvée, basée sur un assemblage syrah / grenache à parts égales, est élevée en cuves pour donner une explosion de fruits sur le cassis, la framboise, la myrtille, d'une grande intensité aromatique. En bouche, la syrah apporte ses épices, son poivre blanc, pour un équilibre tout en fraîcheur.

## VINS HORS PISTES