

LA FRUITIÈRE  
- ST-GERVAIS  
MEGÈVE  
- S<sup>té</sup> COOPÉRATIVE



# CHÂTEAU PEYRASSOL

CUVÉE D'EXCELLENCE



 **PEYRASSOL**

Côtes de Provence

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

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

## APÉRITIFS

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

## BIÈRES

Bière pression Carlsberg	30 cl	6,50 €
Bière pression Carlsberg	50 cl	8,00 €
Bière bouteille Carlsberg	33 cl	8,00 €
Bière bouteille Tourtel Twist	27,5 cl	6,50 €
Bière bouteille Corona	33 cl	8,00 €

## SODAS ET JUS DE FRUITS

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

## VIN ROSÉ, SERVI AU VERRE

Domaine des Aspras, « Les Trois Frères »	15 cl	8,00 €
--	-------	--------

## VINS DE SAVOIE, SERVIS AU VERRE

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

## DÉCOUVERTES, SERVIES AU VERRE

Chaque jour nous ouvrons des bouteilles de vignerons passionnés à découvrir.

Selon références 15 cl 12,00€ à 14,00€

## ALCOOLS

Scotch whisky Ballantine's Finest	12,00 €
Scotch whisky Ballantine's 17 ans	20,00 €
Gin Plymouth Strength	16,00 €
Rhum Havana Club Selección de Maestros	20,00 €
Cognac Martell Cordon Bleu	25,00 €
Génépi	8,00 €

## 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	5,50 €
Vin chaud	20 cl 6,00 €
Irish coffee	2 cl 12,00 €

## EAUX

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

Prix TTC en euros service compris

4cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

# BOISSONS

## LES FROMAGES DE NOS PRODUCTEURS FERMIERS ET ARTISANTS AFFINEURS

<b>ASSIETTE FRUITIÈRE</b> Sélection de cinq fromages affinés, mesclun de salades et fruits secs	25 €
<b>BEAUFORT</b> Beaufort d'hiver de la coopérative du Val d'Arly	12 €
<b>ABONDANCE</b> Abondance fermier AOP	9 €
<b>BONNEVAL</b> Bleu de Bonneval, vallée de la Maurienne	9 €
<b>GRUYÈRE SUISSE RÉSERVE</b> Gruyère AOC 15 mois d'affinage	12 €
<b>TOMME DE PASSY</b> Pays du Mont-Blanc	9 €
<b>CROTTIN DE CHÈVRE FERMIER</b> Gaec du Grand Massif	9 €
<b>REBLOCHON</b> Reblochon Fermier des Aravis AOP	9 €
<b>SAINTE-MAURE DE TOURAINE</b> Fromage de chèvre AOP	12 €
<b>FAISSELLE FERMIÈRE</b>	10 €

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 €

## ENTRÉES

### SUCETTES DE REBLOCHON,

Au lard paysan, salade mizuna et crémeux de faisselle aux herbes, écorces de citron

22 €

### MORILLES ET PLEUROTÉS,

Mises en crème, œuf cuit à 63°C et tuile de pain

18 €

### SAUMON MI-FUMÉ ET VELOUTÉ DE POMMES DE TERRE CHARLOTTE,

Brioche rôtie à l'huile Kalios, crème montée au raifort et citron vert, coriandre

22 €

### SAINT-MARCELLIN,

Entier, à peine fondu, olives de Kalamata, chorizo ibérique et menthe poivrée

24 €

### HARENG POMME À L'HUILE,

Ecrasé de pomme de terre servi tiède, persil frais et échalote

17 €

### BOUQUET DE SALADES MÉLANGÉES,

Tomme de montagne tranchée fine, mouillette de brioche et œuf cuit à 63°C et balsamique vieille réserve

19 €

### ASSIETTE FRUITIÈRE,

Sélection de cinq fromages affinés, salade de jeunes pousses et fruits secs

25 €

## SOUPES

### SOUPE À L'OIGNON,

Brune, émulsion de comté et brioche rôtie

17 €

### POTAGE DU JOUR

Légumes de saison onctueux

16 €

## ENTRÉES

## POISSONS

<b>FISH &amp; CHIPS,</b> Dos de cabillaud en beignet, sauce tartare et citron	28 €
<b>CŒUR DE SAUMON MI-FUMÉ,</b> Gnocchis, velouté ail des ours et épinard, cèpes confits basse température parfumés aux épines de sapin	34 €

## VIANDES

<b>ÉCHINE DE COCHON IBÉRIQUE,</b> Confite, laquage aux épices, polenta crémeuse, champignons de Paris et trompettes de la mort	35 €
<b>NOIX DE JOUE DE BŒUF,</b> Mijotée, petits légumes, gingembre confit	28 €
<b>ENTRECÔTE ARGENTINE DES FRÈRES METZGER,</b> Pomme purée au reblochon, Savora aux épices	36 €
<b>BURGER DE BŒUF DRY AGED,</b> Beaufort, lard grillé, crème de gingembre et soja, frites	33 €
<b>PARMENTIER DE CONFIT DE VEAU,</b> Persil frais, échalote et salade de jeunes pousses	29 €
<b>SALADE CAESAR,</b> Poulet en tempura, anchois, copeaux de légumes et parmesan	28 €

## PÂTES ET RISOTTO

<b>RIZ ARBORIO,</b> Mascarpone, mijoté de légumes de saison, fanes de carottes mises en crème, parmesan Reggiano	25 €
<b>LINGUINES CRÉMÉES AUX TRUFFES NOIRES,</b> Crème AOC de Bresse, parmesan Reggiano et jus de viande	31 €

## À PARTAGER À DEUX

<b>POULET FERMIER DU PÉRIGORD « LABEL ROUGE »,</b> Thym et ail confit, jus de cuisson, pomme purée, salade de jeunes pousses et mijoté de légumes de saison	55 €
<b>RIBS DE BŒUF CONFITS AUX ÉPICES,</b> Jus de viande, échalotes confites, frites et salade de jeunes pousses	79 €

## PLATS

## MENU ENFANT



### FISH & CHIPS,

Dos de cabillaud en beignet, sauce tartare et citron

ou

### LINGUINES À LA BOLOGNAISE,

Emmental râpé

ou

### POULET RÔTI AU THYM,

Pomme purée, jus de cuisson

&

### HOT FUDGE ET SAUCE CHOCOLAT

ou

### RIZ AU LAIT,

En verrine, caramel au beurre salé

ou

### FAISSELLE FERMIÈRE,

Crème AOC de Bresse et myrtilles

&

### CADEAU LA FOLIE DOUCE

25 €

Prix TTC en euros service compris

## MENU ENFANT FOLIE DOUCE

### MENU ENFANT & TEE SHIRT LA FOLIE DOUCE

Tee shirt enfant à choisir au shop, sous réserve de disponibilité

40 €

## PLATS

## DESSERTS

<b>TARTE AU CITRON,</b> Meringuée, biscuit de Plougastel	12 €
<b>PARIS BREST,</b> Crème légère au praliné	12 €
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT,</b> Servi en cocotte, sorti du four	12 €
<b>BABA ORANGE SANGUINE,</b> Imbibé au rhum, crème montée mascarpone à la vanille	12 €
<b>RIZ AU LAIT,</b> En verrine, caramel au beurre salé	12 €
<b>HOT FUDGE,</b> Crème glacée yaourt, caramel au beurre salé bouillant et éclats de nougatine	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 AOC de Bresse et myrtilles	10 €
<b>MOUSSE DE LAIT,</b> Myrtilles au jus et crêpes dentelles	12 €
<b>CAFÉ, THÉ OU CHOCOLAT GOURMAND,</b> 100% Arabica ou thé grande origine et sélection de desserts	14 €

Prix TTC en euros service compris

## DESSERTS



## CHAMPAGNES BRUTS

G.H. MUMM Brut Sélection 100% Grand Cru	75 cl	140 €
	150 cl	280 €
G.H. MUMM Grand Cordon	75 cl	150 €
	600 cl	1 400 €
G.H. MUMM Blanc de Blancs 100% Grand Cru	75 cl	160 €
	150 cl	320 €
Jacquart Blanc de Blancs	75 cl	130 €

## GRANDES CUVÉES

G.H. MUMM Cuvée Prestige R. Lalou	75 cl	310 €
Ruinart Blanc de Blancs	75 cl	220 €
	150 cl	440 €
	300 cl	1 000 €
Dom Pérignon	75 cl	400 €
	150 cl	800 €
	300 cl	1 500 €
Cristal Roederer	75 cl	500 €
	150 cl	1 200 €
	300 cl	2 500 €

## CHAMPAGNES ROSÉS

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

## VINS & CHAMPAGNES

## VALLÉE DU RHÔNE

### VALLÉE DU RHÔNE BLANCS

2014	Condrieu « La Côte Chatillon », Domaine François Gérard	75 cl	€ 120
------	---	-------	-------

### VALLÉE DU RHÔNE ROUGES

2015	Mas du Notaire, Domaine Rambier	75 cl	€ 40
2014	Vacqueyras Vieilles Vignes, Domaine de Sandilaure	75 cl	€ 52
2011	Crozes-Hermitage Immanence Caves de Clairmont	75 cl	€ 67
2014	Saint-Joseph « Ro-Rée », Domaine Louis Chèze	150 cl	€ 76
2012	Châteauneuf du Pape, Domaine Juliette Avril	75 cl	€ 80
2013	Côte Rôtie, Domaine François Gérard	75 cl	€ 130
2012	Châteauneuf du Pape, Domaine Juliette Avril	150 cl	€ 180
2009	Côte Rôtie les Roziers, Domaine Guy Bernard	150 cl	€ 245

## LANGUEDOC ROUSSILLON

### LANGUEDOC ROUSSILLON ROUGE

2014	Domaine Haut Lirou, Pic-Saint-Loup « La Coquine, Les Trois Poules »	75 cl	€ 40
2013	Domaine La Croix Saint Eulalie, Saint-Chinian « Baptiste »	75 cl	€ 45
2014	Le Mas de Conscience « l'Éveil »	75 cl	€ 55
2012	Château Puech Haut Prestige, grand cru	75 cl	€ 60

## BOURGOGNE

### BOURGOGNE BLANCS

2014	Pouilly-Fuissé « Terroirs », Domaine Sangouard Guyot	75 cl	€ 60
2013	Chablis 1er Cru, Vaillons, Domaine Laroche	75 cl	€ 65
2008	Meursault Les Tillets, Domaine Denis Carré	75 cl	€ 95
2014	Chablis, Domaine Matthias	150 cl	€ 110
2008	Corton Charlemagne, grand cru, Domaine H&G Buisson	75 cl	€ 210

### BOURGOGNE ROUGES

2014	Hautes Côtes de Nuits, Domaine Thevenot Le Brun	75 cl	€ 55
2012	Savigny les Beaune « Les Gollardes », Domaine du Prieuré	75 cl	€ 65
2012	Pommard « Les Noizons », Domaine Denis Carré	75 cl	€ 125
2013	Vosne Romanée, Domaine Confuron Gindre	75 cl	€ 155

## LOIRE

### LOIRE BLANCS

2014	Sancerre, Domaine des Tayaux	75 cl	€ 45
2014	Pouilly Fumé, Domaine Francis Blanchet	75 cl	€ 55
2014	Clos de l'Élu Anjou blanc « Bastingage »	75 cl	€ 60

## VINS

## BORDEAUX

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

2010	Baron Carl, Baron Philippe De Rothschild	75 cl	€ 45
2010	Le Cadran de Fombrauge, second vin du Château Fombrauge	75 cl	€ 65
2008	Château le Prieuré, Grand Cru Classé	75 cl	€ 90
2008	Château Dassault, Grand Cru Classé	75 cl	€ 110

### POMEROL

2014	Château Laborde, Lalande de Pomerol	75 cl	€ 60
2011	Clocher d'Argent, grand vin de Pomerol	150 cl	€ 125
2011	Clocher d'Argent, grand vin de Pomerol	500 cl	€ 340

### SAINT-ESTÈPHE

2010	Château Franck Phélan, second vin du Château Phélan Ségur	75 cl	€ 60
2012	Château de Pez	75 cl	€ 72

### PAUILLAC

2010	Baron Nathaniel, Baron Philippe De Rothschild	75 cl	€ 50
2009	Château Croizet-Bages, Cru Classé	75 cl	€ 95

### SAINT-JULIEN

2010	L'Amiral de Beychevelle, second vin du Château Beychevelle	75 cl	€ 80
------	--	-------	------

### MOULIS

2011	Château Biston, second vin du Château Biston Brillette	75 cl	€ 45
2012	Château Biston, second vin du Château Biston Brillette	150 cl	€ 90

### MARGAUX

2012	La Sirène de Giscours, second vin de Château Giscours	75 cl	€ 85
2010	Château Marquis de Terme	75 cl	€ 140

### MÉDOC ET HAUT MÉDOC

2010	Baron Henri Baron Philippe De Rothschild	75 cl	€ 40
2009	Château La Tour Carnet, cru classé	75 cl	€ 72

### GRAVES ET PESSAC LÉOGNAN

2011	Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion	75 cl	€ 70
2009	Château Larrivet Haut-Brion	75 cl	€ 90
2007	Château Smith Haut Lafitte, cru classé	75 cl	€ 130

### SAUTERNES

2011	Le Sauternes de Ma Fille, Bernard Magrez	75 cl	€ 59
2009	Clos Haut Peraguet, 1 <sup>er</sup> cru classé	75 cl	€ 80

## VINS

## I.G.P VINS DES ALLOBROGES

### VINS DES ALLOBROGES I.G.P BLANCS

2012	Vin des Allobroges, Domaine des Ardoisières "Schiste"	75 cl	€ 47
2013	Vin des Allobroges, Domaine des Ardoisières "Quartz"	75 cl	€ 69

### VIN DES ALLOBROGES I.G.P ROUGES

2013	Vin des Allobroges, Domaine des Ardoisières "Améthyste"	75 cl	€ 60
------	---	-------	------

## PROVENCE

### VINS DE PROVENCE ROSÉS

Château Minuty, Cuvée Rose et Or	75 cl	€ 75
	150 cl	€ 150
	300 cl	€ 300
	600 cl	€ 720
Château Peyrassol, AOP Côtes de Provence	75 cl	€ 60
	150 cl	€ 120
	300 cl	€ 240
	600 cl	€ 520

## SAVOIE

### SAVOIE BLANCS

2015	Apremont Cuvée Nicolas, Domaine Masson & Fils	75 cl	€ 35
2014	Chignin Bergeron, Vignoble de la Pierre, Yves Girard Madoux	75 cl	€ 39
2014	Roussette « Cep Noir », Jean Cavailé	75 cl	€ 49

### SAVOIE ROUGES

2014	Mondeuse vieilles vignes « Cep Noir »	75 cl	€ 35
------	---------------------------------------	-------	------

## VINS ÉTRANGERS - CHILI

2011	De Martino Quebrada Seca Chardonnay	75 cl	€ 45
2011	Acrobata Carmenere/Cabernet Sauvignon	75 cl	€ 50

## VINS

## SAVOIE BLANCS

DOMAINE JEAN MASSON ET FILS, CUVÉE « NICOLAS » 2015, AOC SAVOIE APREMONT 75 cl 35 €

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.

IGP ALLOBROGES, DOMAINE DES ARDOISIÈRES, « QUARTZ » 2013 75 cl 69 €

Brice Omont, à la tête de ce domaine certifié BIO situé entre Albertville et Moutiers, exerce une viticulture en biodynamie. La pente rend cette exploitation quasi héroïque et les rendements sont très faibles. Le « Quartz » est un blanc d'exception, révélé par le cépage altesse : générosité aromatique avec des notes de glycine et de mirabelle, et qui offre une belle densité de matière.

## VALLÉE DE LA LOIRE

CLOS DE L'ELU ANJOU BLANC « BASTINGAGE » 2014 75 cl 60 €

Isolée dans des barriques âgées, cette cuvée du vigneron Thomas Carsin développe un nez de fleurs blanches, d'agrumes confits, de poire, et retranscrit la belle acidité du chenin, avec une jolie rondeur. Sa fin de bouche dévoile des airs de gâteau basque, de crème pâtissière.

DOMAINE DAMIEN LAUREAU, SAVENNIÈRES « LES GENÈTS » 2012 75 cl 90 €

Le vigneron Damien LAUREAU est installé sur 8,5 hectares. Cette cuvée provient essentiellement de sols sableux recouvrant les schistes. Le vin délivre une sensation gourmande, sans aucun sucre résiduel. La bouche est fluide, franche et d'une belle longueur.

## VALLÉE DU RHÔNE

LE MAS DU NOTAIRE, DOMAINE RAMBIER, 2015 75 cl 40 €

Le Mas Du Notaire AOP Costières de Nimes 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, CONDRIEU « LA CÔTE CHATILLON » 2014 75 cl 120 €

Le vigneron Xavier Gérard a repris les rênes de la propriété familiale avec une volonté de morceler encore un peu plus ce minuscule domaine de 4,5 hectares. Un nez typique du viognier, sur des touches abricotées, fruits jaunes, fruits blancs, et une sublime vivacité en bouche, peu commune sur l'appellation, qui vient du terroir de la Côte Chatillon. Particularité de la cuvée : son terroir qui apporte ses notes de silex, de citron, une belle vivacité et une grande longueur. Attention 2000 bouteilles pour le monde entier...

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 45 €

Un domaine familial repris par une jeune femme, Agnès Gleizes. La Cuvée Baptiste offre un nez d'une grande complexité : on passe de notes torrifiées, chocolatées, à des fruits noirs légèrement confits, la figue est présente, tout comme le cassis. Et en bouche, c'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 39 €

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.

DOMAINE DU MAS CONSCIENCE, "L'ÉVEIL", AOP TERRASSES DU LARZAC 2014 75 cl 50 €

Cette nouvelle pépite du couple Ajourque est un vin ancré dans le terroir frais et venteux des terrasses du Larzac, assemblant syrah, grenache et cinsault. Les vignes sont travaillées avec le cheval, sur de bas rendements. Il diffuse des notes de fruits frais, de fruits secs, de cuir. Et en bouche, il est puissant tout en affichant des tanins pleins de velours.

## VINS HORS PISTES