



RESTAURANT

LA FRUITIÈRE

DEPUIS 1994



CHAMPAGNE

PERRIER-JOUËT

L'ART DE RÉVÉLER LA NATURE*



PERNOD RICARD FRANCE SAS au capital de 54.000.000 euros, 10 Place de la Joliette 13014 Marseille - 303 656 375 RCS Marseille

*A CHAQUE VENDANGE, NOTRE CHEF DE CAVES SÉLECTIONNE LE MEILLEUR DE CE QU'OFFRE LA NATURE POUR ÉLABORER LES CUVÉES DE LA MAISON.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

APÉRITIFS / APERITIFES

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

COCKTAILS

Apérol Spritz	10 €
Mojito (<i>Rhum Havana Club 3 ans</i>)	12 €
Green Cadet	10 €
Gin Tonic (<i>Beefeater 24</i>)	10 €

BIÈRES PRESSION / DRAUGHT BEERS

Carlsberg petite / small	5 €
Carlsberg grande / large	8 €

BIÈRES BOUTEILLE / BOTTLED BEERS

San Miguel	33cl	7 €
Sköll	33cl	7 €
IPA Brooklyn	33,5cl	8 €

EAUX MINÉRALES / MINERALS WATERS

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

SODAS & JUS DE FRUITS / FRUIT JUICES

	Petit / Small	Grand / Large
Coca Cola, Zéro	5.00 €	7.00 €
FuzeTea, Fanta orange,	5.00 €	7.00 €
Sprite, Finley Tonic	5.00 €	7.00 €
Jus de Pomme - Orange – Tomato	25cl	5.00 €
<i>Juices: Apple – Orange - Tomato</i>		
Red bull		7.00 €
Finnbarra Irish Cider	33cl	8.00 €

WHISKY BOURBON & RYE ^{4cl}

Maccallan (<i>Ecosse-Scotland</i>)	14 €
Hibiki (<i>Japon-Japan</i>)	15 €
Connemara (<i>Irlande</i>)	14 €
Chivas (12 ans) (<i>Ecosse-Scotland</i>)	13 €
Glenlivet (25 ans) (<i>Ecosse-Scotland</i>)	25 €
Lot 40 Rye (<i>Canada</i>)	18 €
Four Roses Bourbon (<i>USA</i>)	16 €

DIGESTIFS / LIQUEURS ^{4cl}

Prune du pays maison	8 €
Plum eau de vie (<i>Home-made</i>)	
Génépi	8 €
Cognac XO Martell	20 €

SOOTERS

Moose	4 €
-------	-----

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Espresso	2.50 €
Double Espresso	5.00 €
Cappuccino	6.00 €
Chocolat chaud	5.00 €
<i>Hot chocolate</i>	
Chocolat viennois	7.00 €
<i>Hot chocolate with whipped cream</i>	
Chocolat alcool	10.00 €
<i>Hot chocolate with alcohol</i>	
Thé ou infusion	5.00 €
<i>Tea & infusion</i>	
Vin chaud	6.00 €
<i>Mulled wine</i>	
Irish Coffee	12.00 €

BOISSONS / DRINKS

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.



- **PIERRE GAY**, Fromager M.O.F., Annecy
- **FROMAGERIE DU HAUT-JORAT**, René Pernet, Peney-le-Jorat, Suisse
- **PISCICULTURE DES MEUNIERs**, Morzine
- **VERGERS DE CHÂTEAUNEUF**, Maraîcher, St-Pierre d'Albigny
- **HERBES DE ROUSSILLON**, Argelès
- **JARDINS DE QUINCY**, Maraîcher, Sillingy
- **MAISON GILLARDEAU**, Ostréiculteur à Baie de Sinche, Marennes d'Oléron
- **BOULANGERIE CHARLES**, Taninges

- **LES FERMIERs DE MARIN**, Aviculteur à Marin
- **SAFRAN DOMAINE DES ANGES**, Massif des Bauges
- **DOMAINE TROSSET** « Confidentiel »
Vigneron, Mondeuse d'arbin, Savoie
- **MAISON MASSE**, Foie gras I.G.P., Périgord
- **MAISON BURGAUD**, Canard, Challans
- **JA GASTRONOMIE CYRIL JOURNIAC**, Boucher, Angers
- **OLIVIER METZGER**, Boucher, Paris

NOS PRODUCTEURS FRANÇAIS

UNE RECETTE ANCESTRALE SANS GLUTEN NI LACTOSE. PLUTÔT VISIONNAIRE.

GRUYERE.COM/RECETTES



20 Protégé par l'AOP depuis 20 ans.
Seit 20 Jahren AOP-geschützt.
Tutelato dall'AOP da 20 anni.

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 



Suisse. Naturellement.



Les Fromages de Suisse.
www.fromagesdesuisse.fr



LA BELLE ASSIETTE DE LA FRUITIÈRE

24€

Assortiment de 5 fromages de montagne sélectionnés
et affinés par Pierre GAY, Meilleur Ouvrier de France, Fromager à Annecy

'LA BELLE ASSIETTE DE LA FRUITIÈRE'

*An assortment of 5 mountain cheeses selected and matured
by award-winning Annecy cheesemaker Pierre Gay
(winner of the 'Meilleur Ouvrier de France' award)*

LA TRADITIONNELLE FONDUE

de fromages Suisse au Vacherin et Gruyère de Monsieur René Pernet

TRADITIONAL CHEESE FONDUE

with Swiss Vacherin and Gruyère cheese produced by René Pernet

. EN CAQUELON NORMAL

Prix par personne / Price per person 28€

servie avec salade verte (minimum 2 personnes)

CLASSIC FONDUE POT

served with green salad (minimum 2 pers)

. EN TRIOLET

Prix par personne / Price per person 36€

servie avec salade verte

Au choix : nature, aux cèpes, à l'échalotte, au poivre, aux girolles ou aux herbes
(minimum 2 personnes, 3 saveurs au choix)

"TRIPLÉ" FONDUE PAN

served with green salad

*A choice of: plain, cep mushrooms, shallots, pepper, girolle mushrooms or herbs.
(minimum 2 pers, choose 3 flavours)*

L'INCONTOURNABLE REBLOCHON PANÉ,

27€

pommes de terre sautées et salade verte

OUR FAMOUS REBLOCHON CHEESE IN BREADCRUMBS,

sauteed potatoes and green salad

FROMAGES / CHEESE

FOIE GRAS DE CANARD MAISON , gelée de Chartreuse, pommes et poires <i>HOME-MADE DUCK FOIE GRAS</i> , jelly of Chartreuse, apple and pear	24€
CARPACCIO DE TRUITE , ail noir et raifort <i>CARPACCIO OF TROUT</i> , black garlic and horseradish	22€
POIREAU VINAIGRETTE , Abondance et oeuf mimosa <i>LEEK VINAIGRETTE</i> , Abondance and egg mimosa	17€
SALADE CÉSAR AUX NUGGETS DE VOLAILLE JAUNE , copeaux de parmesan <i>CAESAR SALAD, BREADED CORNFED CHICKEN</i> , parmesan shavings	22€
JAMBON DE SAVOIE FUMÉ au genièvre, 13 mois d'affinage <i>13-MONTH AGED SAVOY CURED HAM</i> with juniper berries	18€
STRACCIATELLA À LA TRUFFE , coeur crémeux de Burrata <i>STRACCIATELLA À LA TRUFFE</i> , fresh truffle flavoured creamy cheese pastry	25€

LES HUÎTRES DE LA MAISON GILLARDEAU OYSTERS FROM MAISON GILLARDEAU

HUÎTRES SPÉCIALES N°3 MARENNES D'OLÉRON	6 pièces	24€
<i>OYSTERS SUPER SPECIAL N°3 MARENNES OLÉRON</i>	9 pièces	35€
	12 pièces	45€

LES SOUPES / SOUPS

LA SOUPE À L'OIGNON , la brune et la blonde, mouillette gratinée à l'Abondance <i>ONION SOUP</i> , "blonde and brunette", Abondance gratin	20€
POTAGE PARMENTIER crème au caviar de hareng fumé <i>PARMENTIER SOUP</i> , cream and smoked herring caviar	16€

ENTRÉES / STARTERS

FISH'N CHIPS sauce à la livèche <i>FISH AND CHIPS</i> , lovage sauce	27€
PALERON DE BŒUF MATURÉ CUIT À LA PLANCHÀ , purée de pommes de terre aux chanterelles <i>CHUCK STEAK OF BEEF COOKED ON THE PLANCHÀ</i> , mashed potatoes with chanterelle mushrooms	34€
POULET AU HOMARD , riz blanc <i>CHICKEN WITH LOBSTER</i> , white rice	35€
CUISSE DE CANARD CONFITE , sauce vin chaud et polenta crémeuse <i>DUCK LEG CONFIT</i> , mulled wine sauce and creamy polenta	28€
ORIGINAL CHEESEBURGER , au lard et reblochon, frites fraîches <i>ORIGINAL CHEESEBURGER</i> , bacon and Reblochon cheese, French fries	28€
DAUBE DE BOEUF À LA MONDEUSE , purée de pommes de terre <i>BEEF AND MONDEUSE RED WINE STEW</i> , mashed potatoes	32€

PÂTES / PASTAS

CROZETS DE SAVOIE , crème au lard fumé et oignons <i>CORZETS DE SAVOIE</i> , smoked bacon, cream and onion	23€
PÂTES À LA BOLOGNAISE , basilic et copeaux de parmesan <i>BOLOGNAISE PASTA</i> , basil and parmesan shavings	22€

VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN

BEYOND CHEESE BURGER Burger de protéines végétariennes, frites fraîches <i>VEGETARIAN PROTEIN BURGER</i> , French fries	26€
---	-----

VÉGAN / VEGAN

POT AU FEU DE LÉGUMES <i>VEGETABLE HOT-POT</i>	25€
POT AU FEU DE LÉGUMES à la truffe <i>VEGETABLE HOT-POT</i> with truffles	35€

À PARTAGER / TO SHARE

GIGOT D'AGNEAU , pommes de terre grenaille <i>LAMB SHANK</i> , roasted new potatoes	(Prix par personne / Price per person)	30€
TRAVERS DE PORC , sauce BBQ et frites fraîches <i>PORK RIBS</i> , BBQ sauce and French fries	(Prix par personne / Price per person)	29€

PLATS / MAIN COURSES

LA BELLE ASSIETTE DE LA FRUITIÈRE, assortiment de 5 fromages de montagne sélectionnés et affinés par Pierre GAY, Meilleur Ouvrier de France, Fromager à Annecy	24€
'LA BELLE ASSIETTE DE LA FRUITIÈRE', an assortment of 5 mountain cheeses selected and matured by award-winning Annecy cheesemaker Pierre Gay (winner of the 'Meilleur Ouvrier de France' award)	
PAIN PERDU, à la brioche et caramel beurre salé <i>SWEET FRENCH TOAST</i> with brioche and salted caramel	10€
CHARLOTTE AU CHOCOLAT, poires de Savoie <i>CHOCOLATE CHARLOTTE</i> with Savoyard pears	11€
TARTE FINE AUX POMMES et crème double <i>APPLE TART</i> and double cream	11€
TIRAMISU façon Folie Douce <i>TIRAMISU</i> Folie Douce style	10€

À PARTAGER À DEUX / FOR SHARING (2 PERS)

MERINGUE à la crème double et au miel <i>MERINGUE</i> with honey and double cream	(Prix par personne / Price per person) 12€
LE POT DE MOUSSE AU CHOCOLAT <i>CHOCOLATE MOUSSE POT</i>	(Prix par personne / Price per person) 10€
CRÈME CARAMEL à l'ancienne <i>OLD-FASHIONED 'CRÈME CARAMEL'</i>	(Prix par personne / Price per person) 10€

**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