



LA FRUITIÈRE

1994 - 2025

CUISINE FRANÇAISE

CERTAINS DE NOS PRODUCTEURS FRANÇAIS

Pour élaborer la carte de La Fruitière, nous avons souhaité adopter une attitude positive et aider à préserver notre belle planète.

Quand cela était possible, 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.



Nous vous invitons à scanner le QR code ci-joint
afin de consulter la liste des allergènes présents dans nos mets.



- **FERME DE L'ADROIT**, Crémier, Val d'Isère
- **COOPÉRATIVE DE BOURG SAINT MAURICE**
- **VERGERS DE CHÂTEAUNEUF**, Maraîcher, St-Pierre d'Albigny
- **MAISON BEL MARAÎCHER**, Maraîcher, Sciez
- **JARDINS DE QUINCY**, Maraîcher, Sillingy
- **MAISON CHEVALLOT**, Boulanger M.O.F., Val d'Isère
- **MAISON GILLARDEAU**, Ostréiculteur, Bourcefranc-le-Chapus
- **ABRICONET**, Poissonnerie, Bozel
- **TARENTEISE DES VIANDES**, Boucherie, Bourg Saint-Maurice
- **LES ESCARGOTS DU ST BERNARD**, Éleveur, La Chavanne
- **MAISON BAUD**, Salaisons Artisanales, Annecy
- **SAFRAN DOMAINE DES ANGES**, Massif des Bauges
- **DOMAINE GG BOUVET**, Vigneron, Savoie
- **MAISON VALRHONA**, Artisan Chocolatier, Tain-l'Hermitage
- **MAISON MASSE**, Foie gras I.G.P., Périgord
- **MAISON BURGAUD**, Canard, Challans
- **JA GASTRONOMIE CYRIL JOURNIAC**, Boucher, Angers
- **METZGER FRÈRES**, Boucher, Paris
- **ERIC MARCHAL**, Boucher, Alsace
- **GÉRARD BERTAND**, Vigneron en biodynamie, Narbonne
- **ALPINA SAVOIE**, Pastier Français, Chambéry
- **MAISON RULLIER**, Fabrication artisanale de produits de Savoie, Bourg-St-Maurice

Enfin, si vous avez « les yeux plus gros que le ventre » et que vous n'avez malheureusement pas pu tout manger...
nous nous ferons un plaisir de vous préparer **un doggy bag** !

SPRITZ

APÉROL SPRITZ	Apérol, Vin Effervescent, Eau Pétillante Bonneval	16cl	15 €
CAMPARI SPRITZ	Campari, Vin Effervescent, Eau Pétillante Bonneval	16cl	17 €
ITALICUS	Italicus, Vin Effervescent, Eau Pétillante Bonneval	16cl	17 €
SARTI SPRITZ	Sarti, Vin Effervescent, Eau Pétillante Bonneval	16cl	17 €

ST-GERMAIN

ST-GERMAIN SPRITZ	Liqueur de St-Germain, Vin Effervescent, Eau Pétillante Bonneval	16cl	17 €
--------------------------	--	------	------

COCKTAILS SIGNATURES SAVEUR

LE FLORAL	Lillet Blanc Hibiscus, Fleurs de Sureau, Verjus, Champagne et Spray Rose	16cl	17 €
L'AMER	Tequila, Pamplemousse au Thé Fumé, Citron et Eau Pétillante Bonneval	16cl	17 €
LE CITRUS	Italicus Liqueur de Bergamote, Citron Jaune, Clémentine et Vin Blanc	16cl	17 €

SANS ALCOOL SAVEURS BY L'ALCHIMISTE

L'ÉPICÉ	Gingembre, Eau de Coco, Fruit de la Passion, Ananas Vanille	16cl	14 €
LE FRUITÉ	Myrtille, Cranberry, Menthe, Hibiscus, Passion et Limonade	16cl	14 €

COCKTAILS

LE BIO SUBLIMÉ



© Pedro Podestá

Vibrant hommage à la spectaculaire biodiversité des 850 hectares qui entourent le vignoble d'un cocon protecteur, nos vins sont issus d'une agriculture biologique respectueuse de l'environnement.

Le Clos Peyrassol - Côtes de Provence - France

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

COUPES DE CHAMPAGNE (12,5cl)

AOP Champagne Perrier-Jouët Grand Brut	15 €
AOP Champagne Perrier-Jouët Blanc de Blancs	20 €
AOP Champagne Perrier-Jouët Blason Rosé	24 €

APÉRITIFS

Ricard, Pastis 51	2cl	7 €
Suze	6cl	7 €
Lillet (Blanc, Rosé)	6cl	7 €
Campari, Martini	6cl	9 €
Campari Orange, Campari Soda	4cl	12 €
Martini Orange, Martini Soda	5cl	12 €

BIÈRES & CIDRE

Bière Pression Carlsberg	25cl	8 €
Bière Pression Carlsberg	45cl	10 €
Sup. Picon	3cl	1 €
Bière Bouteille San Miguel Fresca	33cl	10 €
Bière Bouteille Skoll	33cl	10 €
Bière Bouteille 1664 Blanc	33cl	10 €
Bière Bouteille Brooklyn East IPA	33cl	10 €
Bière sans alcool 1664 Blanc 0%	33cl	10 €
Bouteille Somersby Apple Cider	27,5cl	10 €

MIGNONNETTES

Fireball	4cl	12 €
Fireball & Soda	15cl	15 €
Jägermeister	2cl	12 €
Jägermeister & Soda	15cl	15 €

VERRES DE VIN (12cl)

VINS ROSÉS

AOP Côtes de Provence Minuty "Prestige"	12 €
AOP Côtes de Provence Château Ste Marguerite "Fantastique"	13 €

VINS BLANCS

AOP Savoie Chignin Bergeron	10 €
AOP Côtes de Provence Minuty "Prestige"	12 €
AOP Bourgogne Henri de Villamont	12 €

VINS ROUGES

AOP Savoie Gamay	10 €
AOC Médoc Baron Henri - Baron Philippe de Rothschild	12 €
AOC Côtes-du-Rhône Bord Éléance - Village Laudun	12 €

VERRES DE VIN FOLIE DOUCE (12cl)

ROSÉ - BLANC - ROUGE

AOP Côtes-du-Rhône, IGP Pays d'Oc, IGP Pont du Gard, AOP Duché d'Uzès, IGP Pays des Cévennes, VDF	10 €
---	------

APÉRITIFS

Les Fromages

L'Assiette Fruitière	30 €
5 fromages de montagne sélectionnés sur le plateau de La Fruitière et fruits secs	
Faisselle de la Ferme	12 €
Servie nature ou à la crème avec des myrtilles	

À La Portion

Lait de Vache	12 €
Bleu de Bonneval	
Bleu de Termignon	
Tome des Bauges fermière	
Tomme de Savoie	
Abondance fermier	
Reblochon fermier	
Lait de Chèvre	12 €
Chevrotin des Aravis	
Crottin de chèvre	
Tommette de chèvre	
Tommette de chèvre aux fleurs	
Persillé de Tarentaise	
Lait de Brebis	12 €
Tommette de brebis	

Les fromages sont des produits saisonniers.
Tenant compte du délai d'affinage, il se peut que certains soient parfois absents du plateau.

FROMAGES

ALPINA

Depuis 1844



La saison du Crozet est ouverte !



www.alpina-savoie.com

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière - www.mangerbouger.fr

La Pissaladière

Servie pour 2 personnes / Prix par personne

Pissaladière aux anchois, belle salade Niçoise 25 €

Les Hors d'Oeuvre

Brioche au Foie Gras d'Oie truffé, création de Marc Haeberlin 28 €

Saumon Bellevue, macédoine de légumes au cresson..... 28 €

Salade de Chèvre Chaud au miel et fruits du mendiant 26 €

Assiette Fruitière : assiette gourmande de 5 fromages de Savoie & fruits secs. 28 €

Jambon Persillé Tradition de Bourgogne 26 €

Quenelle de Beaufort gratinée à la sauce Mornay..... 24 €

 **Poireau Vinaigrette** à la sauce ravigote 24 €

Salade de Lentilles Vertes, magret fumé, gésiers et foie gras de canard.... 26 €

Œuf Mimosa aux fines herbes 18 €

Pressé de Perche et Anguille Fumée, œufs de truite et salade d'herbes 28 €

Les Soupes

Gratinée à l'Oignon 26 €

Soupe de Poissons, rouille et croûtons..... 26 €

Soupe Elysée à la Truffe, volaille et foie gras de canard 24 €

Les Coquilles

Huîtres Spéciales Gillardeau N°3

6 pièces 30 €

9 pièces 42 €

12 pièces 54 €

Escargots du St-Bernard au beurre persillé

6 pièces 21 €

12 pièces 38 €

ENTRÉES



Prix TTC en Euros Service Compris
La liste des allergènes présents dans nos mets est disponible en scannant le QR code page « Producteurs ».

LE SPRITZ EN PLUS FRAIS



ST-GERMAIN®

Les Végétariens

Risotto d'Épeautre aux épinards frais, noix, poire et citron confit, Sérac	34 €
 Aubergine Rôtie , farcie au quinoa et sauce tomate.....	34 €
Cassolette de Champignons , crème forestière et feuilleté	28 €

La Pêche

Homard au Gratin	38 €
Fish & Chips Maison , sauce tartare.....	36 €
Pot-Au-Feu de Saint-Jacques , os à moelle de bœuf.....	36 €

Le Plat du Jour du chef	32 €
--------------------------------------	------

Les Plats du Terroir

Filet de Bœuf Rossini ,	41 €
Foie Gras de canard & truffe noire , purée de pomme de terre	
Bouchée à la Reine : volaille, veau & ris de veau & quenelles, sauce suprême.	36 €
Cassoulet à la Toulousaine , confit de canard et saucisse de Toulouse.....	36 €
Boudin Noir Artisanal , pomme purée & pomme fruit.....	28 €
Tartare de Bœuf Sélection Metzger , pommes de terre au Beaufort	36 €
Cannelloni d'Agneau façon Navarin	34 €
Magret de Canard à l'Orange et polenta.....	34 €
Pulled Beef Burger , sauce barbecue fumée et frites fraîches	36 €
Suprême de Volaille Fermière aux morilles, crozets de Savoie.....	32 €
Choucroute Belle Alsace	36 €

Les Plats à partager

Servis pour 2 personnes / Prix par personne

Ribs de Cochon au Miel & Épices , pommes de terre au Beaufort	42 €
Joue de Bœuf à la Bourguignonne , carottes au jus de cuisson	32 €

PLATS



Dessert À Partager

Servi pour 4 personnes / prix par personne

Pièce Montée en 24 choux 16 €



Les Desserts À Partager

Servis pour 2 personnes / prix par personne

Crème Glacée au yaourt, cookies et toppings 20 €

Mousse au Chocolat Noir 16 €

Tarte Tatin aux Pommes, crème double 16 €

Flan au Caramel à l'ancienne 16 €



Les Desserts

Baba au Rhum, sirop d'agrumes et chantilly 16 €

Charlotte à la Pistache et aux Griottines 16 €

Ile Flottante aux pralines roses 16 €

Tarte aux Myrtilles, crème fouettée fermière 16 €

Tarte au Citron Meringuée 16 €

Pain Perdu Brioché, marmelade de fruits noirs 16 €

Paris-Brest praliné noisette 16 €

Banana Split 16 €

Moka au Café 16 €

Gratin de Poires safranées au Sabayon, biscuit madeleine 16 €

Profiteroles, caramel au beurre salé et sauce chocolat noir 16 €

Envolée de Mascarpone, sirop au café 16 €

Salade d'Agrumes aux Dattes, sirop cannelle 16 €

Barbe à Papa au Miel 16 €

DESSERTS



Les minéraux à l'état pur.



Bonneval
EAU MINÉRALE NATURELLE DE SAVOIE



L'eau minérale Bonneval effectue un voyage de 2000 ans à travers les roches alpines avant d'émerger librement en surface au cœur de la Savoie. Au cours de cette traversée, Bonneval se charge en minéraux et particulièrement en calcium, lui conférant son goût unique. Son impluvium protégé de l'activité humaine et sa traversée au plus profond des roches assurent à Bonneval sa grande pureté. bonnevalwaters.com



SOFTS

Pepsi Régular, Zéro sucres, Cherry	33cl	7 €
7Up	33cl	7 €
Orangina	33cl	7 €
Schweppes Tonic	33cl	7 €
Lipton Ice Tea Pêche, Framboise, Tropical	33cl	7 €
Powerade Cherry, IceStorm	33cl	9 €
Soda	45cl	9 €
Red Bull Regular, Zéro Sucre, Red Edition	25cl	8 €

JUS PRESSÉS

Orange, Citron, Pamplemousse	20cl	10 €
------------------------------	------	------

PUR JUS BIO
Fabriqués en Haute-Savoie

Jus de fruits Pomme, pomme-poire, pomme-framboise, pomme-myrtille	33cl	8 €
Nectar Abricot	33cl	8 €

EAUX MINÉRALES
Nées en Savoie

Bonneval Plate	75cl	10 €
Bonneval Pétillante	75cl	10 €

BOISSONS CHAUDES

Cafés		
Espresso, Décaféiné, Noisette, Ristretto		4,50 €
Double espresso		7 €
Irish Coffee	4cl	15 €
Café au lait		
Cappuccino, Latte		8 €
Chocolats		
Chocolat chaud		8 €
Chocolat Grand Marnier	4cl	15 €
Chocolat Chartreuse	2cl	15 €
Viennois		
Chocolat Viennois, Café Viennois		8,5 €
Thés		
Thé noir English Breakfast		6,50 €
Thé noir Earl Grey		6,50 €
Thé vert Sencha		6,50 €
Thé vert à la menthe		6,50 €
Infusions		
Camomille, Tilleul, Verveine, Verveine Menthe		6,50 €
Vin chaud	20cl	8 €

BOISSONS

LONG DRINKS 4cl	
VODKA ORANGE	Vodka Absolut 15 €
GIN TONIC	Gin Beefeater 15 €
WHISKY PEPSI	Whisky Ballantine's Finest 15 €
RHUM PEPSI	Havana Club 15 €

VODKAS, GINS, WHISKIES, RHUMS, TÉQUILAS 4cl	
VODKA	Absolut Elyx 17 €
GIN	Monkey 47 21 €
GIN	Malfy original 17 €
RHUM	Havana Club 7 ans 17 €
TEQUILA	Codigo Reposado 21 €
MEZCAL	Del Maguey 21 €
CACHACA	17 €
WHISKY	Glenlivet Founder's Reserve 17 €
Accompagnements sodas : Pepsi, 7UP, Lipton, Schweppes Tonic, Orange 4€	

DIGESTIFS 4cl	
Amaretto	12 €
Armagnac	17 €
Bailey's	17 €
Calvados	12 €
Chartreuse	Verte, Chartreuse Jaune 17 €
Génépi	12 €
Get 27, Get 31, Fireball	12 €
Grand marnier	12 €
Limoncello	12 €

MIGNONETTES	
Jägermeister	2cl 12 €
Jägermeister	2cl & soda 15 €
Fireball	4cl 12 €
Fireball	4cl & soda 15 €

COGNACS 4cl	
Martell VS	20 €
Martell	Cordon Bleu 35 €

LIQUEURS 4cl	
ST-Germain	12 €
Framboise	12 €
Pêche	12 €

EAUX DE VIE 4cl	
Framboise, Mirabelle, Poire Williams, Myrtille, Marc de Savoie	12 €

ALCOOLS