
SINCE
1994
LA FRUITIERE
RESTAURANT
D'ALTITUDE
STE COOPERATIVE

COCKTAILS

Prix TTC en Euros Service Compris

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé »

COCKTAILS SIGNATURES 26€

FRENCH 73
Sparkling Roseblood rosé, Tequila Código Rosa, jus de citron jaune, sirop de violette et jus de cranberry

L'HYDROMEL ROMAIN
Gin Roku infusé verveine, jus de citron vert, sirop de miel, Schweppes Sélection Ginger Beer

MANGO'RITA
Tequila Espolòn, jus de citron vert, purée mangue Monin, Campari

TOKI OLD FASHION
Whisky japonais Toki, sirop de Sakura, concentré de Matcha

GROG FRUITIÈRE (version sans alcool 18€)
Rhum Eminente Reserva, Sirop de Miel, jus de citron, infusion d'hiver (cannelle, badiane, muscade)

BELVEDERE DIRTY BREW MARTINI
Vodka Belvedere Dirty Brew, Kahlúa, café expresso

PREMIUM COCKTAILS 42€

ALTIUS PORN STAR
Vodka Grey Goose Altius, Sarti, jus de fruit de la passion, sirop de vanille

YAMAZAKI OLD FASHION
Whisky japonais Yamazaki 12 ans, orange, angostura

PATRON AÑEJO PALOMA
Tequila Patron Añejo, sirop d'agave, jus de pamplemousse, jus de citron vert, Badoit Rouge

NOS SPRITZ

A.C.E SPRITZ 21€
Aperol infusé au gingembre frais, jus d'orange, sirop de citron, Prosecco Riccadonna

SAINT-GERMAIN SPRITZ 2.0 23€
Gin Bombay Sapphire infusé au tilleul, St-Germain au basilic, jus de framboise, Prosecco Riccadonna

SARTI'RITO 21€
Sarti, rhum Havana 3 ans à la menthe fraîche, jus de citron, Schweppes Sélection Hibiscus

VIRGIN SPRITZ CRODINO (sans alcool) 14€

MOCKTAILS (sans alcool)

BELLA VITA 18€
Martini Floreale, Excessive Estoublon Rosé, jus de fruit de la passion, sirop de vanille

CANDY MULE 17€
Gin Tanqueray sans alcool Hibiscus, jus de cranberry, Schweppes Sélection Ginger Ale, jus de citron jaune

DETOX ACE 15€
Jus de carotte Alain Milliat, jus d'orange Kookabarra, citron jaune, concentré gingembre

DETOX VERT 15€
Concombre frais, jus de pomme, Schweppes Sélection Ginger Beer, jus de citron jaune

BOISSONS

CHAMPAGNES (LA COUPE, 12CL)

Veuve Clicquot Brut Carte Jaune	22€
Veuve Clicquot Rosé	24€
Veuve Clicquot Rich (servi en piscine avec glaçons)	26€

VINS (AU VERRE, 12CL)

ROSÉ, Château d'Estoublon, Provence

Château d'Estoublon « Roseblood »	13€
Château d'Estoublon « 1489 »	17€
NEW Château d'Estoublon « Roseblood Sparkling » (rosé pétillant)	15€

BLANC

Château d'Estoublon « Roseblood »	13€
Chablis, La Chablisienne	17€

ROUGE

Château de Bord, Côtes-du-Rhône-Village	11€
Château d'Estoublon IGP Alpilles	13€
Bordeaux, Mouton Cadet Héritage	14€

BIÈRES

Carlsberg (bière pression)	25cl / 50cl	9€ / 13€
1664 Blanche (bière pression)	25cl / 50cl	9,5€ / 14€
Supplément Picon		2€ / 4€

Carlsberg (bouteille)	33cl	10€
Cidre Magners (bouteille)	33cl	11€
Pietra Limoncella (bouteille)	33cl	10€
Brooklyn Pulp Art IPA (bouteille)	33cl	13€
1664 blanche (bouteille)	33cl	11€

BIÈRES SANS ALCOOL

Tourtel Twist Citron	27,5cl	8€
1664 Blonde 0.0%	33cl	8€

SODAS, JUS DE FRUITS & EAUX

Sodas (Pepsi, Pepsi Zéro, Pepsi Cherry, Lipton Ice tea, 7Up, Schweppes Agrumes, Orangina)	33cl	8€
Jus de fruits Alain Milliat	20cl	8€
Red Bull Organics Mate	20cl	8€
Red Bull, Red Bull Sugar Free, Red Bull Red Edition	25cl	9€
Badoit, Evian	75cl	10€

DIGESTIFS (4cl)

Liqueur de Génépi des Alpes	18€
Tequila Espolòn Blanco	21€
Tequila Código Blanco ou Rosa	23€
Tequila Patron Silver	24€
Tequila Código Añejo	34€
Rhum Eminente	21€
Gin japonais Roku	23€
Gin Monkey 47	27€
Vodka Belvedere	23€
Vodka Grey Goose, vodka Grey Goose Berry	23€
Whisky Whistle Pig	25€
Whisky Hibiki Japanese Harmony	31€
Cognac Hennessy VSOP	25€

DIGESTIFS D'EXCEPTION (4cl)

Tequila Avion Reserva Cristalino	41€
Tequila Snow Cristalino Reposado	42€
Tequila Patron El Alto extra Añejo et Reposado	44€
Tequila Código 1530 Origen extra Añejo	47€
Tequila Don Julio 1942	49€
Whisky Yamazaki 12 ans	39€
Whisky Royal Salute 21 ans	41€
Whisky Johnnie Walker Blue Label	44€
Whisky Chivas 25 ans	49€
Cognac Hennessy XO	45€
Vodka française Maison Fedor	38€
Vodka Belvedere Ten	41€
Vodka Beluga Gold Line	43€
Vodka Grey Goose Altius	45€
Chartreuse Tarragone Jaune 1973-1985	280€

BOISSONS CHAUDES

Café (expresso, décaféiné, Ristretto)	6€
Double expresso, Lait chaud, Citron chaud	8€
Café au lait, Cappuccino, Chocolat chaud	8€
Thé (thé vert, Earl Grey, English Breakfast, Verveine bio, Tilleul, Menthe)	8€

Prix TTC en Euros Service Compris

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé »

Prix TTC en Euros Service Compris

REBLOCHON ET LARD CROUSTILLANT, pousses d'épinards, truffe et parmesan 29€

TATAKI DE BŒUF, condiments d'un tartare, ketchup maison 31€

THON ROUGE SNACKÉ, ponzu, gingembre et citronnelle 35€

KING CRAB ROLLS 59€

CROQUE MADAME BEAUFORT, beurre truffé 42€

TARTELETTE FILO, fine ratatouille, tomates au balsamique (VEGAN) 30€

ASSIETTE FRUITIÈRE : assortiment de 5 fromages locaux, salade maraîchère et fruits secs 38€

PIZZETTA À LA TRUFFE MELANOSPORUM 66€

BELLE TARTINE AUX MORILLES, asperges et artichaut, crème de foie gras 56€

BURRATINA DI BUFALA, salade de tomate méli-mélo, basilic, pignons de pin 43€

TACOS DE GAMBAS « BLACK TIGER », Aji Amarillo, avocat à la fourchette 39€

SOUPES

TRADITIONNEL GRATINÉ À L'OIGNON infusé au pin, ail et Beaufort 34€

BOUILLON DE LÉGUMES ET CITRONNELLE, gyozas de crevettes 36€

FRUITS DE MER

PLATEAU DE FRUITS DE MER CHAUD 260€
gratiné au beurre persillé, demi-homard, gambas, patte de King Crab, 6 couteaux

PLATEAU DE FRUITS DE MER FROID 230€
6 huîtres Gillardeau N°3, demi-homard, 4 crevettes roses, King crabe

HUÎTRES SPÉCIALES N°3 GILLARDEAU
6 pièces 36€
9 pièces 52€
12 pièces 64€

La liste des allergènes est disponible sur demande.

ENTRÉES

Prix TTC en Euros Service Compris

PASTA & TRADITION

LA TRADITIONNELLE TARTIFLETTE, lardons et oignons 41€
PIPE RIGATE À LA TRUFFE MELANOSPORUM, comté et jambon blanc 51€

VIANDES

RAVIOLES D'ESCARGOTS, au beurre persillé, jus de cresson 38€
ESCALOPE DE VEAU CRÈME & CHAMPIGNONS, tagliatelles fraîches 48€
SALADE CÉSAR, poulet pané croustillant 43€
SHIMEJI ET ENOKI CROUSTILLANTS, condiment à l'aubergine fumée, tahini (VEGAN) 38€
NOIX D'ENTRECÔTE « ABERDEEN », raviole au bleu de Termignon gratinée 59€
BURGER POULET CROUSTILLANT, cheddar et creamy spicy, frites 44€
DOUBLE SMASH BURGER, frites, ketchup, cheddar fondu 48€
VOLAILLE FERMIÈRE ENTIÈRE RÔTIE AUX MORILLES, pommes mitraille aux aromates 135€
ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE 1 KG, boulgour aux olives et tomates confites 155€
CHÂTEAUBRIAND ROSSINI, foie gras et truffe melanosporum, purée à la truffe melanosporum (350g) 190€

POISSONS

SOLE MEUNIÈRE, beurre à la grenobloise, purée de pommes de terre 89€
DOS DE BAR CUIT AU PLAT, artichaut, beurre battu iodé et œuf de poisson 47€
HOMARD BLEU, riz vénéré comme une paella 79€

ACCOMPAGNEMENTS

Frites ou **Purée** 12€ **Purée à la truffe** 25€ **Frites au reblochon et viande des Grisons (Frites Alpes)** 19€
Aubergines au parmesan 16€ **Légumes verts vapeur** 15€ **Pousses d'épinards, yuzu et parmesan** 15€
Raviole au Bleu de Termignon 14€ **Tagliatelles fraîches aux champignons** 15€

La liste des allergènes est disponible sur demande.

PLATS

Prix TTC en Euros Service Compris

DESSERTS COCKTAIL

TIRAMISU EXPRESSO MARTINI 22€
Vodka Belvedere Dirty Brew

CRÈME BRÛLÉE MARTINI 21€
Vodka Grey Goose

DESSERTS

CHEESECAKE MANGUE PASSION, 19€
Glace à l'amande douce

COOKIE MŒLLEUX AU CHOCOLAT NOIR, 19€
Glace à la vanille et à la fève tonka, chouchous

MARRON LIÉGEOIS, 18€
Poire confite, glace au marron

TARTE AUX MYRTILLES REVISITÉE, 19€
Mousse légère à la vanille

BRIOCHE PERDUE (à partager) 29€
Crème légère et fruits rouges

GÉNÉREUSE ÎLE FLOTTANTE (à partager) 34€
Crème anglaise à la praline rose

ÉCHELLE À PARTAGER 86€
Assortiment de 5 desserts

FROMAGES

ASSIETTE FRUITIÈRE 38€
Assortiment de 5 fromages locaux, salade maraîchère et fruits secs

La liste des allergènes est disponible sur demande.

DESSERTS ET FROMAGES