



RESTAURANT

LA FRUITIÈRE

DEPUIS 1994



CHAMPAGNE

PERRIER JOUËT



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

À PARTAGER

HUÎTRES SPÉCIALES MARENNES OLERON N°3, 6 pièces	29
HUÎTRES SPÉCIALES MARENNES OLERON N°3, 9 pièces	39
HUÎTRES SPÉCIALES MARENNES OLERON N°3, 12 pièces	49
STRACCIATELLA DI BUFALA Pane Carasao, pistaches, Mortadella et salade d'herbes	24
FLAM'TRUFFE Tarte flambée, crème double à la truffe d'hiver Française, lard de Savoie	32
OS À MOELLE Blanchis, rôtis puis panés en chapelure d'herbes	19
ASSIETTE FRUITIÈRE Assortiment de fromages fermiers de nos alpages, coings et mesclun	28

Tous nos plats et nos garnitures peuvent être modifiés selon votre régime alimentaire

ENTRÉES

LES ENTRÉES

L ÉCREVISSE Omble chevalier fumé, escargots du St Bernard en raviole, velouté de cresson, intégralement de Savoie	29
TARTARE DE VEAU Parmeggiano Regiano, câpres, suprêmes de citrons, pignons de pin torréfiés	34
GYOZA Ravioles à la chair de veau et au foie gras façonnées sur place	28
CRUDO DE DAURADE ROYALE Moules, oursins et clémentines	32
ARTICHAUTS Cœur de Camus mis en crème, Poivrades à la Juive, Noisettes de Cervione torréfiées, essence de champignon et glace à la truffe	28

LES POISSONS

AILE DE RAIE Beurre noisette, suprêmes de citron, croutons de brioche comme une Grenobloise, tombée d'épinards frais	37
FISH & CHIPS Avocat, pommes grenailles et sauce tartare	39
TRUITE DE SAVOIE Ravioles du Royans, carottes et beaufort	38

LES VIANDES

CAILLE DES BLÉS Désossée à cru puis rôtie, risotto d'épeautre lié au jus de volaille, carotte confite entière et mise en crème	36
COEUR DE CARRÉ D'AGNEAU Dattes Medjool garnies gingembre, citron confit, avocats et panisses, douce harissa maison	42
MAC'N TRUFFE Macaronis à la truffe, véritable jambon de Paris, copeaux de parmesan et truffe d'hiver Française	34
BAVETTE ABERDEEN ANGUS IGP salsifis braisés à la truffe, échalotte confite, poêlée d'épinards au beurre d'ail, grosse dauphine maison	42
VEGGIE BURGER Steak végétal, pickles de concombre, reblochon et confiture d'oignons cidre miel	29
BURGER DE BŒUF ANGUS Reblochon fermier, compotée d'oignons cidre miel, lard et moutarde aux noix de Grenoble	34

PLATS

PIÈCES D'EXCÉPTION À PARTAGER

(Servis pour deux personnes/prix par personne)

AGNEAU DE LAIT DE L'AVEYRON 800g/1.2kg L'épaule confite, gratin dauphinois, véritable jus de viande	9€/100g
COTE DE VEAU FAÇON TOMAHAWK 1.2/1.6 kg Tombée d'épinards frais, poêlée de champignons et sauce Angus	10€/100g
TURBOT ROTI ENTIER 600/900g Légumes de saison et ravioles du Royans glacées à la truffe Melanosporum	12€/100g

Prix nets : TVA & service compris

LES ENFANTS

NUGGETS Filets de cabillaud ou de poulet panés, frites maison et sauce tartare	19
MENU ENFANT Plat enfant au choix + ASSORTIMENT DE DESSERTS ENFANT OU 3 BOULES DE GLACES MAISON	23

Tous nos plats et nos garnitures peuvent être modifiés selon votre régime alimentaire

LES FROMAGES de notre région

SÉLECTION DE TOMMES DE SAVOIE IGP AU LAIT CRU

AU GÉNÉPI	9
LA FERMIÈRE CRÉMEUSE	9
AU MARC DE SAVOIE	9
AU FOIN	9
AIL DES OURS	9

SÉLECTION DE FROMAGES FERMISERS DE SAVOIE AU LAIT CRU

BEAUFORT AOP CHALET D'ALPAGE	9
VACHERIN FERMIER DES BAUGES	9
REBLOCHON FERMIER AOP DE HAUTE-SAVOIE	9
CHEVROTIN DES ARAVIS AOP	9
SÉLECTION DE BLEUS DE SAVOIE AU LAIT CRU	9
ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES	19
ASSIETTE FRUITIÈRE Assortiment de Fromages fermiers de nos alpages, mesclun et gelée de coings	23

LES DESSERTS

LE CITRON Biscuit, crémeux, confit et sorbet maison	12
TIRAMISU à l'italienne, biscuit à la cuillère maison, émulsion mascarpone et glace au café	12
CRÈME BRULÉE 3 VANILLES Tahiti, Mexique et Madagascar, cœur coulant caramel	14
CHOCOLAT PASSION Émulsion chocolat, sorbet et fruits de la passion frais, biscuit et tuile croustillante cacao	14
MAXI COOKIE Tout juste sorti du four, chocolat, noisettes et glace vanille	12
CAFÉ GOURMAND	14

Prix nets : TVA & service compris

LES DESSERTS À PARTAGER

MI-CUIT CHOCOLAT GRAND CRU Cubes Gianduja et noisettes torréfiées	24
TROPÉZIENNE Brioche maison, myrtilles sauvages et ganache montée	22
CRÈME GLACÉE MAISON Le pot entier à partager, coulis et toppings maison	18

LES GLACES ET SORBETS

réalisés par notre cheffe pâtissière

Poire, myrtille, mangue, passion, vanille, café, chocolat, noisette, miel yaourt	3 la boule
--	---------------

Cette carte vous est proposée par notre chef Damien De Valukhoff
ainsi que par notre cheffe pâtissière Amaryllis Desorbais

DESSERTS

ORIGINES DE NOS PRODUITS EN CIRCUIT COURT



APÉRITIFS

Coupe de Champagne <small>Perrier Jouët Grand Brut</small>	12 cl	16,5
Kir des Pères Chartreux	12 cl	11
Kir Royal, Bellini	12 cl	17,5
Ricard	4 cl	7,5
Rhum, Gin, Vodka, Whisky...	4 cl	13,5
Martini, Martini Riserva Speciale	8 cl	9

COCKTAILS

Apérol / Limoncello Spritz	12 cl	14
Mojito (supp. yuzu, passion ou myrtille)	12 cl	16
Moscow / London Mule	12 cl	15
Bloody Mary	12 cl	15
Dark & Stormy	12 cl	15
Espresso Martini	12 cl	16,5
Amaretto / Whisky Sour	12 cl	15
St Germain Spritz	12 cl	15
St Germain Bombay Sapphire Tonic	12 cl	17
St Germain Mule	12 cl	16

BIÈRES

Bière pression

Bud	25 cl	8	50 cl	11
Corona	25 cl	9	50 cl	12
Leffe Blonde	25 cl	12	50 cl	14
Hoegaarden	25 cl	10	50 cl	13

Bière bouteille

Corona	33 cl	12,5
Goose Island	33 cl	12,5
Calsberg	33 cl	12,5
Cubanisto	33 cl	12,5
Smirnoff Ice	33 cl	12,5

CIDRES

Appie (Sweet, bouteille)	33 cl	12,5
Magners (Dry, bouteille)	33 cl	12,5

EAUX

Evian	75 cl	8
Badoit	75 cl	8
Chateldon	75 cl	9,5

BOISSONS CHAUDES

Espresso, Ristretto, americano		4,5
Double espresso, deca		7
Café au lait, chocolat chaud		7
Cappuccino, Latte, Flat white		7,5
Mocaccino		9,5
Chocomallow		9,5
Latte caramel		9,5
Vin chaud	23 cl	7
The great Irish, Grog	23 cl	16,5

THÉS ET INFUSIONS

Thés Noirs	23 cl	7
Earl grey, English Breakfast...		
Thés Verts	23 cl	7
Morocco mint, Sencha...		
Infusions	23 cl	7
Relaxante, Vivifiante, Tilleul...		

DIGESTIFS

Amaretto, Calvados, Genepi, Limoncello, Sambuca	4 cl	12,5
Grey Goose Vodka aromatisée Poire d'Anjou	4 cl	16,5
Rhum Premium Diplomatico, Bank's, Pacto Navio...	4 cl	16,5
Whisky Premium Chivas, Oban 14, Royal Brackla...	4 cl	16,5
Eau de vie Poire, Mirabelle	4 cl	16,5
Cognac Martel Cordon Bleu	4 cl	18
Chartreuses MOF, Elixir, La Centenaire	4 cl	18
Chartreuses VEP verte, VEP Jaune	4 cl	22

SOFTS

Soda Fontaine Coca, Coca Zéro, Sprite, Fanta, Tonic, Fuzetea	25 cl	5	40 cl	7,5
Jus de fruits Abricot, Ananas, Orange, Pomme, ACE, Poire, Tomato	20 cl			7

BOISSONS