



LA FRUITIÈRE

1994 - 2025

CUISINE FRANÇAISE



CHAMPAGNE

PERRIER JOUËT



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

À PARTAGER, OU PAS

HUÎTRES SPÉCIALES GILLARDEAU N°3 GRAVÉES, 6 pièces	29
HUÎTRES SPÉCIALES GILLARDEAU N°3 GRAVÉES, 9 pièces	39
HUÎTRES SPÉCIALES GILLARDEAU N°3 GRAVÉES, 12 pièces	49
CROUSTILLANTS DE REBLOCHON Roulés en feuille de brick, chimichurri des montagnes	25
BURRATA En croûte de noisettes du Piémont, artichauts barigoule et en crème truffée, salade d'herbes et focaccia maison	28
ASSIETTE FRUITIERE Assortiment de 5 fromages fermiers de nos alpages, coings confits et en gelée, mesclun truffé	29

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

À PARTAGER

LES ENTRÉES

L'ŒUF Confit basse température, poêlée de champignons, mousse de beaufort et grosse mouillette de pain de campagne	28
TARTARE DE VEAU Parmeggiano Reggiano, câpres, suprêmes de citron, pignons de pin torréfiés et trévisse flamme rouge	39
GYOZA Ravioles à la chair de veau et au foie gras façonnées sur place	29
OMBLE CHEVALIER Fumé par nos soins, pommes grenailles en salade, cébettes, moutarde à l'ancienne, avruga, espuma cornichon	32

Prix nets : TVA & service compris

LES ENFANTS

TENDERS DE POULET (filet pané) ou STEAK HACHÉ frites maison et sauce tartare	22
RAVIOLES DU ROYANS Crème, ciboulette ciselée et copeaux de beaufort	20
PLAT ENFANT + MOUSSE AU CHOCOLAT ENFANT OU 2 BOULES DE GLACE MAISON	26

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

ENTRÉES ET ENFANTS

VEGGIE & PASTA

COEUR DE LAITUE Sérac de brebis de la vallée des Belleville, champignons, noisettes, artichauts boutons et vinaigrette à la truffe d'hiver	33
VEGGIE BURGER Steak végétal, pickles de concombre, mesclun, reblochon et confiture d'oignons cidre miel	36
GRANDE RAVIOLE Morilles poêlées entières et en crème, tombée d'épinards frais, mornay, noix du Dauphiné et copeaux de beaufort	39
RIGATONI ALLA ZUCCA Liées à la crème de butternut, noisettes du Piémont torréfiées, stracciatella di bufala, Mostarda mantovana et beurre de sauge	29

LES POISSONS

FILET DE DAURADE Écrasé de pommes de terre à la provençale, olives Taggiasca, tomates confites et coulis piquillos	38
TRUITE DE SAVOIE Le cœur du filet en croute d'herbes fraîches, fondue de poireaux et poireaux confits condimentés à la Grenobloise	39

LES VIANDES

SUPRÊME DE CANETTE Croustade champignons et noix, coing confit, et carottes mises en crème	42
CARRÉ DE PORC IBÉRIQUE Smashed potatoe, lard de Savoie et raclette fumée	43
POT AU FEU Paleron de veau confit, grosse tartine de moelle et minis légumes de saison	42
BURGER DE BŒUF ANGUS Reblochon fermier, compotée d'oignons cidre miel, lard et moutarde aux noix de Grenoble	39

PIÈCES D'EXCEPTION À PARTAGER (Servies pour deux personnes)

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE 1.2kg/1.4kg L'épaule confite, gratin dauphinois, légumes glacés, véritable jus de viande	89
CÔTE DE BŒUF DRY AGED ABERDEEN ANGUS 1.2kg/1.4kg Moelle rôtie, poêlée de champignons, petits légumes et sauce Angus	150

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

VIANDES

LES FROMAGES

de notre région

SÉLECTION DE TOMMES DE SAVOIE IGP AU LAIT CRU

LA FERMIÈRE CRÉMEUSE

AIL DES OURS

TOMME DE CHÈVRE

SÉLECTION DE FROMAGES FERMIS DE SAVOIE AU LAIT CRU

BEAUFORT AOP CHALET D'ALPAGE

VACHERIN FERMIS DES BAUGES

REBLOCHON FERMIS AOP DE HAUTE-SAVOIE

SÉRAC DE BREBIS

SÉLECTION DE BLEUS DE SAVOIE AU LAIT CRU

ASSIETTE FRUITIÈRE Assortiment de fromages fermis de nos alpages,
coings confits et en gelée, mesclun truffé

SÉLECTION DE 3 FROMAGES FERMIS	21
SÉLECTION DE 5 FROMAGES FERMIS	29
SÉLECTION DE 7 FROMAGES FERMIS	34

LES DESSERTS

LA MANDARINE Sorbet et touche de Kalamansi, biscuit léger et parfait glacé à la châtaigne	15
TIRAMISU CAFE NOISETTE A l'Italienne, biscuit à la cuillère maison, émulsion mascarpone, glace café et noisette	14
BRIOCHE PERDUE Vanilles d'exception, crème fouettée légère, sauce caramel à la fleur de sel	14
MOUSSE CHOCOLAT GRAND CRU Mariée à la fraîcheur inattendue d'une glace au foin de Savoie	15
CHEESECAKE MYRTILLES SAUVAGE Parfumé au thé Earl Grey, twisté par l'éclat des myrtilles sauvages	15
CAFÉ GOURMAND Trio de gourmandises	14

Prix nets : TVA & service compris

LES DESSERTS À PARTAGER

TARTE BRESSANE BRIOCHÉE Pommes confites façon tatin, crème vanillée, réduction de cidre	26
CHURROS Nutella maison, confiture de lait et toppings gourmands	25
CREME GLACÉE MAISON Le pot entier à partager, sauce et toppings maison	22

LES GLACES ET SORBETS

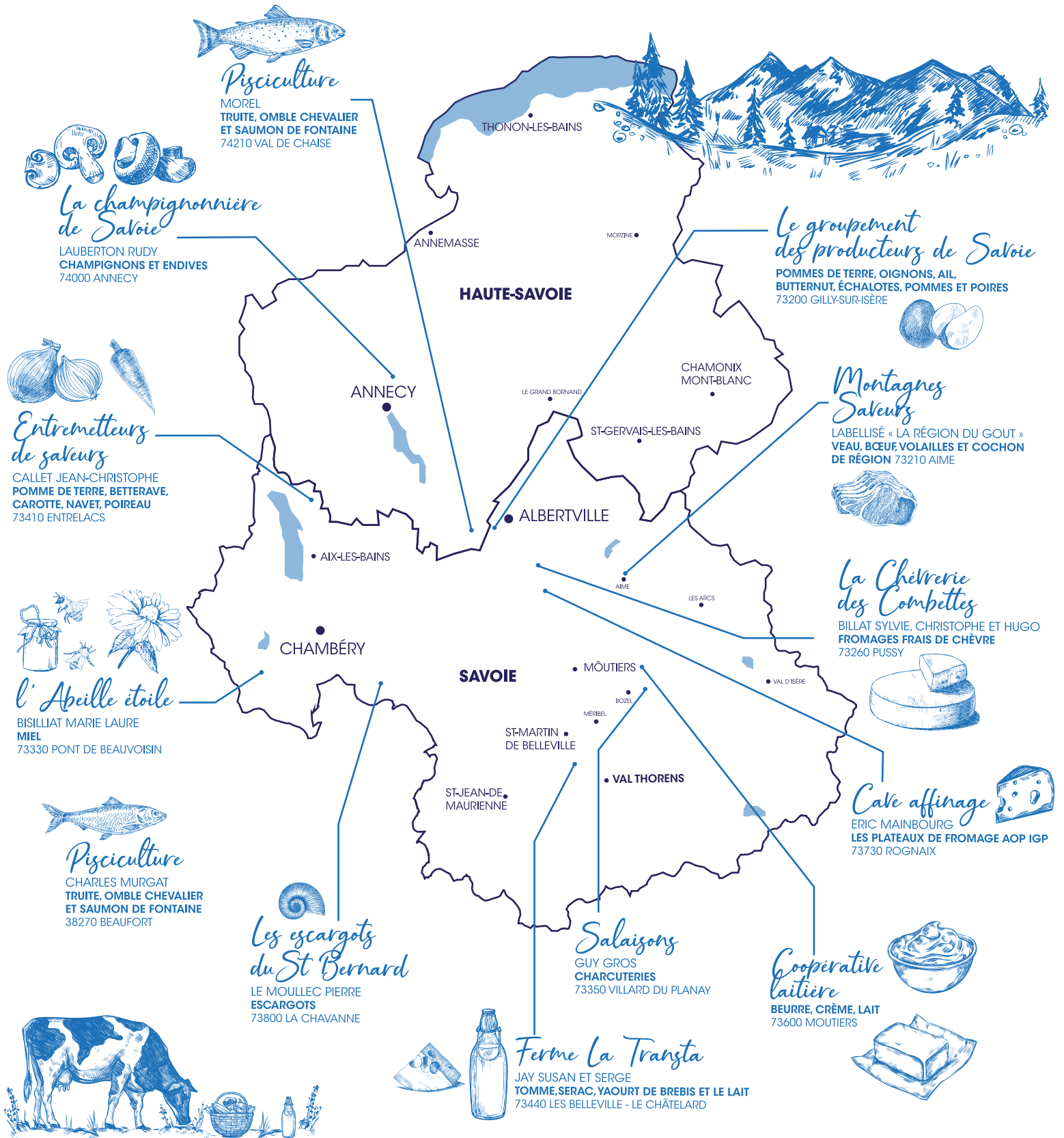
réalisés par notre cheffe pâtissière

Poire, mandarine, passion, vanille, chocolat, noisette	3
	la quenelle

Cette carte vous est proposée par notre Chef Damien De Valukhoff
et 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	17
Kir des Pères Chartreux	12 cl	13
Kir Royal, Bellini	12 cl	18
Ricard	4 cl	8,5
Rhum, Gin, Vodka, Whisky...	4 cl	14
Martini, Martini Riserva Speciale	8 cl	9,5

COCKTAILS

Apérol / Limoncello Spritz	12 cl	14
Mojito	20 cl	16,5
Moscow / London Mule	12 cl	15,5
Espresso Martini	12 cl	17
Amaretto / Whisky Sour	12 cl	15
St Germain Spritz	16 cl	15
St Germain Bombay Sapphire Tonic	20 cl	17
St Germain Mule	12 cl	15,5

BIÈRES

Bière pression

Bud	25 cl	9	50 cl	12
Corona	25 cl	10	50 cl	13
Lefte Blonde	25 cl	13	50 cl	15
Hoegaarden	25 cl	11,5	50 cl	14

Bière bouteille

Corona	33 cl	13,5
Flying Fish	33 cl	13,5
Calsberg	33 cl	13,5
Smirnoff Ice	27,5 cl	13,5
Corona Cero	33 cl	13,5

CIDRES

Appie (Brut, bouteille)	33 cl	13,5
Magners (Doux, bouteille)	33 cl	13,5

BOISSONS CHAUDES

Espresso, Ristretto - Café <i>premium</i>	6
Double espresso - Café <i>premium</i>	8,5
Deca	7,5
Café au lait	8
Cappuccino	8,5
Macchiato, flat white	8,5
Chocomallow, Latte Caramel, Mocaccino	9,5
Chocolat chaud	8,5
Chocolat viennois	9,5
Vin chaud	23 cl 7,5
The great Irish, Grog	23 cl 17

THÉS ET INFUSIONS

Thés Noirs	23 cl 7,5
Earl grey, English Breakfast...	
Thés Verts	23 cl 7,5
Morocco mint, Sencha...	
Infusions	23 cl 7,5
Relaxante, Vivifiante, Tilleul...	
Thé matcha	23 cl 10

EAUX

Evian	75 cl 8,5
Badoit	75 cl 8,5
Chateldon	75 cl 10

SOFTS

Soda Fontaine	40 cl 8
Coca Cola, Coca Cola sans sucres, Sprite, Fanta, Tonic, Fuzeteca	25 cl 6

Jus de fruits	20 cl 7,5
Abricot, Ananas, Orange, Pomme, ACE, Poire, Tomato	

Pour prolonger l'expérience, le livre de cave vous dévoilera nos vins et digestifs, soigneusement sélectionnés pour accompagner votre repas.



LA FRUITIÈRE

1994 - 2025

CUISINE FRANÇAISE



CHAMPAGNE

PERRIER JOUËT



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

TO SHARE... OR NOT!

SPECIAL GILLARDEAU OYSTERS NO. 3 - 6 Pcs	29
SPECIAL GILLARDEAU OYSTERS NO. 3 - 9 Pcs	39
SPECIAL GILLARDEAU OYSTERS NO. 3 - 12 Pcs	49
CRISPY REBLOCHON Rolled in filo pastry, served with mountain Chimichurri sauce	25
BURRATA In a Piémont hazelnut crust, with artichokes barigoule and truffle cream, served with a herb salad and homemade focaccia	28
FRUIT PLATTER Assortment of 5 farm-produced cheeses from our alpine pastures, candied and jellied quinces and truffle-infused mixed greens	29

Prices in Euros, inc. taxes and service charge

All our starters can be modified to suit your dietary needs

TO SHARE

TO START

EGG Low-temperature confit egg, pan-fried mushrooms, Beaufort cheese mousse and large slice of country bread	28
VEAL TARTARE Parmigiano-Reggiano, capers, lemon supremes, roasted pine nuts and red flame radicchio	39
GYOZA Veal and foie gras dumplings made on-site	29
ARCTIC CHAR Smoked by us, baby potatoes salad, spring onions, old-fashioned mustard, avruga, gherkin espuma	32

CHILDREN

CHICKEN TENDERS (breaded fillet) or CHOPPED STEAK homemade fries and tartar sauce	22
ROYANS RAVIOLI CREAM, chopped chives and shavings of Beaufort cheese	20
CHILDREN'S MAIN + CHILDREN'S CHOCOLATE MOUSSE OR 2 SCOOPS OF HOMEMADE ICE CREAM	26

All our starters can be modified to suit your dietary needs

Prices in Euros, inc taxes and service charge

TO START & CHILDREN

VEGGIE & PASTA

HEART OF LETTUCE Sérac sheep's cheese from the Belleville Valley, mushrooms, hazelnuts, baby artichokes and winter truffle vinaigrette	33
VEGGIE BURGER Vegetarian burger patty, Reblochon cheese and honey-cider onion chutney	36
LARGE RAVIOLE Whole and creamy sauteed morel mushrooms, sauteed fresh spinach, Mornay sauce, Dauphiné walnuts and shavings of Beaufort cheese	39
RIGATONI WITH PUMPKIN Bound with butternut cream, toasted Piémont hazelnuts, Buffalo stracciatella, Mantuan mostarda and sage butter	29

FISH

SEA BREAM FILLET Smashed potatoes in the Provençal style, Taggiasca olives, tomato confit and piquillo coulis	38
SAVOYARD TROUT The heart of the fillet in a fresh herb crust, with leek fondue and candied leeks seasoned à la Grenobloise	39

VEGGIE - PASTA - FISH

MEAT

SUPREME OF YOUNG DUCK Mushroom and walnut croustade, candied quince and creamed carrots	42
IBERIAN PORK RACK Smashed potatoe, Savoyard bacon, and smoked raclette cheese	43
POT-AU-FEU Confit veal shoulder, thick bone marrow toast, and seasonal baby vegetables	42
DRY-AGED BEEF BURGER Farm-produced Reblochon cheese, onion-cider-honey compote, bacon and mustard with Grenoble walnuts	39

EXCEPTIONAL PLATTERS TO SHARE (Served for two people)

CONFIT LAMB SHOULDER 1.2 kg/1.4 kg Shoulder of lamb confit with a Dauphinoise potato gratin, glazed vegetables and gravy made with real meat juices	89
DRY-AGED ABERDEEN ANGUS RIB STEAK 1.2 kg/1.4 kg Roasted bone marrow, pan-fried mushrooms, baby vegetables and Angus sauce	150

All our dishes can be adapted to your diet

MEAT

CHEESES

from our region

SELECTION OF TOMME DE SAVOIE PGI RAW-MILK

FERMIÈRE CRÉMEUSE

WILD GARLIC

GOAT'S CHEESE

SELECTION OF SAVOIE FARM-PRODUCED RAW MILK CHEESES

BEAUFORT PDO CHALET D'ALPAGE

VACHERIN FERMIER DES BAUGES

FARM-HOUSE REBLOCHON PDO DE HAUTE-SAVOIE

SHEEP'S MILK SÉRAC

SELECTION OF SAVOIE RAW-MILK BLUE CHEESES

FRUIT PLATTER Assortment of farm-produced cheeses from our alpine pastures, candied and jellied quinces and truffle-infused mixed greens

SELECTION OF 3 FARM CHEESES	21
SELECTION OF 5 FARM CHEESES	29
SELECTION OF 7 FARM CHEESES	34

DESSERTS

MANDARIN Sorbet with a touch of Kalamansi, light biscuit and chestnut frozen parfait	15
HAZELNUT COFFEE TIRAMISU Italian-style, with homemade ladyfinger biscuits, mascarpone emulsion, coffee and hazelnut ice cream	14
BRIOCHE PERDUE Exceptional vanilla, light whipped cream, caramel sauce with fleur de sel	14
GRAND CRU CHOCOLATE MOUSSE Paired with the unexpected freshness of a Savoy hay ice cream	15
WILD BLUEBERRY CHEESECAKE Flavoured with Earl Grey tea, with a twist of wild blueberry	15
GOURMET COFFEE Trio of delicacies	14

Prices in Euros, inc taxes and service charge

DESSERTS TO SHARE

BRIOCHE-STYLE BRESSE TART – Candied apples tatin style, vanilla cream, and cider reduction	26
CHURROS Served with homemade Nutella, dulce de leche and gourmet toppings	25
HOMEMADE ICE CREAM A whole tub to share, with homemade sauce and toppings	22

ICE CREAMS AND SORBETS

made by our pastry chef

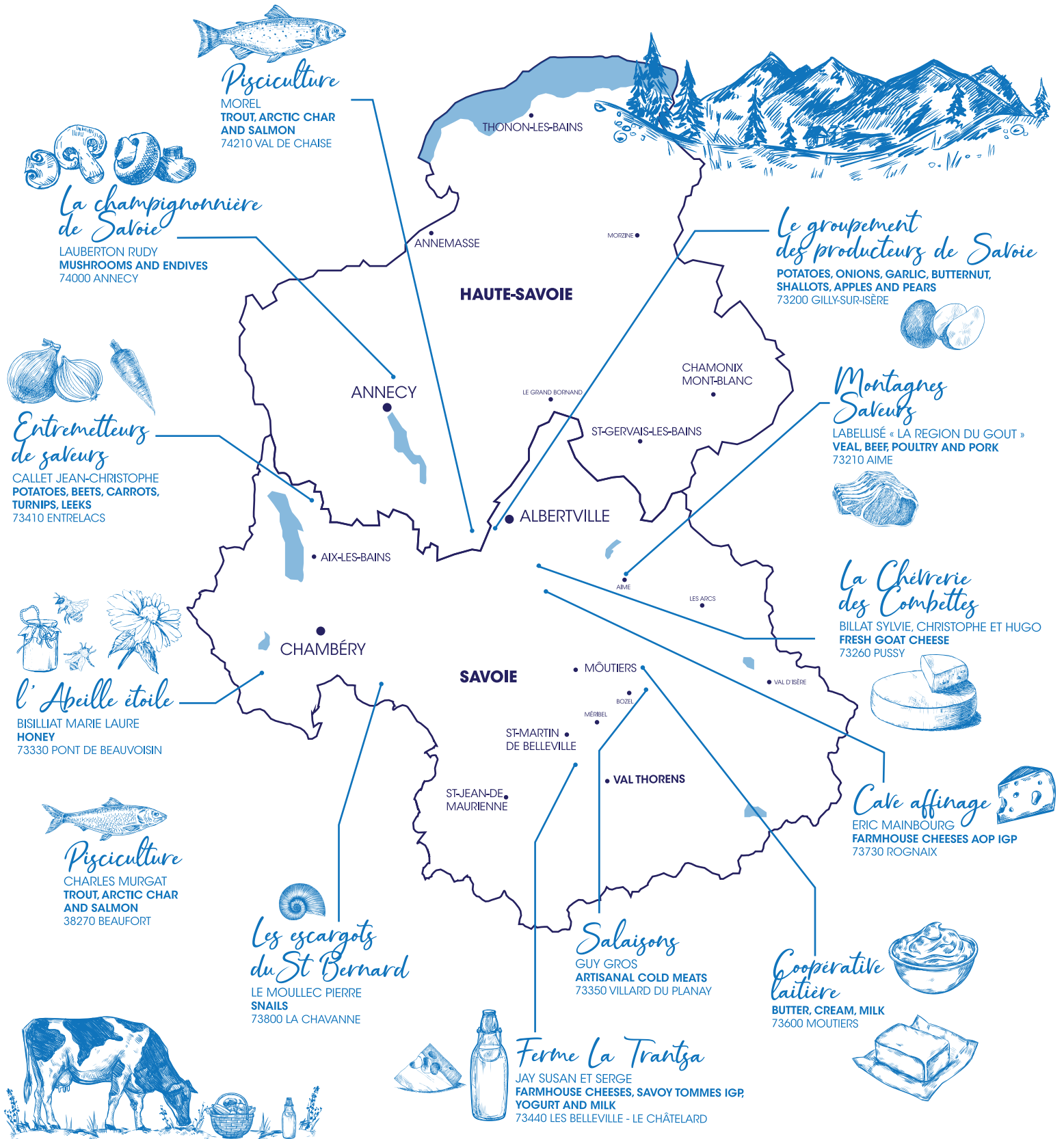
Pear, mandarin, passionfruit, vanilla, chocolate, hazelnut	3
	per ice cream quenelle

This menu is proposed to you by our chef Damien de Valukhoff
and our pastry chef Amaryllis Desorbais

DESSERTS

ORIGINS OF OUR PRODUCTS

LOCAL CIRCUIT



MAP OF PRODUCERS

APERITIFS

Glass of champagne <small>Perrier Jouët Grand Brut</small>	12 cl	17
Kir des Pères Chartreux	12 cl	13
Kir Royal, Bellini	12 cl	18
Ricard	4 cl	8,5
Rhum, Gin, Vodka, Whisky...	4 cl	14
Martini, Martini Riserva Speciale	8 cl	9,5

COCKTAILS

Apérol / Limoncello Spritz	12 cl	14
Mojito	20 cl	16,5
Moscow / London Mule	12 cl	15,5
Espresso Martini	12 cl	17
Amaretto / Whisky Sour	12 cl	15
St Germain Spritz	16 cl	15
St Germain Bombay Sapphire Tonic	20 cl	17
St Germain Mule	12 cl	15,5

DRAFT BEERS

Bud	25 cl	9	50 cl	12
Corona	25 cl	10	50 cl	13
Lefe Blonde	25 cl	13	50 cl	15
Hoegaarden	25 cl	11,5	50 cl	14

BOTTLE BEERS

Corona	33 cl	13,5
Flying Fish	33 cl	13,5
Calsberg	33 cl	13,5
Smirnoff Ice	27,5 cl	13,5
Corona Cero	33 cl	13,5

CIDERS

Appie (dry, bottle)	33 cl	13,5
Magners (sweet, bottle)	33 cl	13,5

HOT DRINKS

Espresso, Ristretto with <i>Premium coffee</i>		6
Double espresso with <i>Premium coffee</i>		8,5
Decaf coffee		7,5
Café au lait		8
Cappuccino		8,5
Macchiato, flat white		8,5
Chocomallow, Latte Caramel, Mocaccino		9,5
Chocolat chaud		8,5
Chocolat viennois		9,5
Mulled wine	23 cl	7,5
The great Irish, Grog	23 cl	17

TEAS & HERBAL TEAS

Black Teas	23 cl	7,5
Earl grey, English Breakfast...		
Green Teas	23 cl	7,5
Morocco mint, Sencha...		
Herbal Teas	23 cl	7,5
Relaxante, Vivifiante, Tilleul...		
Thé matcha	23 cl	10

MINERAL WATERS

Evian	75 cl	8,5
Badoit	75 cl	8,5
Chateldon	75 cl	10

SOFTS DRINKS

Soda Fountain	40 cl	8
Coca Cola, Coca Cola sans sucres, Sprite, Fanta, Tonic, Fuzetea	25 cl	6
Fruit Juices	20 cl	7,5
Abricot, Apple, Orange, Pineapple, ACE, Pear, Tomato		

To enhance your experience, our wine list reveals a selection of fine wines and digestifs, carefully chosen to complement your meal.