



RESTAURANT

LA FRUITIÈRE

ALPE D'HUEZ

# CHÂTEAU PEYRASSOL

CUVÉE D'EXCELLENCE



## PEYRASSOL

Côtes de Provence

COMMANDERIE DE PEYRASSOL  
83340 Flassans-sur-Issole  
+33 (0)4 94 69 71 02

## APÉRITIFS

Coupe de champagne, Kir Royal	12cl	12,00€
G.H. MUMM Brut Sélection 100% Grand Cru		
Apérol Spritz	10cl	10,00€
Ricard, Pastis 51, Porto	4cl	5,00€
Kir	12cl	6,00€
Américano, Martini Gin	6cl	10,00€

## BIÈRES

Bière pression Carlsberg	25cl	6,00€
Bière pression Carlsberg	50cl	8,00€
Bière bouteille Carlsberg	33cl	8,00€
Bière bouteille Tourtel Twist	27,5cl	6,00€
Bière bouteille Corona	33cl	8,00€

## SODAS ET JUS DE FRUITS

Sodas:	30cl	4,50€	50cl	6,50€
Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zéro, Fanta Orange, Sprite, Nestea				
Jus d'orange, pomme, abricot, tomate	25cl	5,00€		
Jus de fruits pressés: citron, orange	20cl	8,00€		

## EAUX

Badoit, Evian	75cl	6,50€
---------------	------	-------

## VIN ROSÉ, SERVI AU VERRE

Château Peyrassol, AOP Côtes de Provence	15cl	7,00€
--	------	-------

## VINS DE SAVOIE, SERVIS AU VERRE

Apremont, Chignin Bergeron, Mondeuse	15cl	6,00€
--------------------------------------	------	-------

## DÉCOUVERTES, SERVIS AU VERRE

Chaque jour, nous ouvrons des bouteilles de vigneron passionnés à découvrir

Selon références 15cl 10,00€ à 12,00€

## ALCOOLS

	4cl	
Scotch whisky Ballantine's Finest		10,00€
Scotch whisky Ballantine's 17 ans		22,00€
Gin Plymouth Navy Strength		16,00€
Rhum Havana Club Seleccion de Maestros		20,00€
Rhum Diplomatico		15,00€
Cognac Martell Cordon Bleu		25,00€
Cognac Cortel Napoleon V.S.O.P.		14,00€
Hennessy Fine de Cognac		28,00€
Armagnac V.S.O.P. Clé des Ducs		14,00€
Génépi		8,00€
Manzana		8,00€
Limoncello		8,00€
Chartreuse Verte		9,00€
Chartreuse V.E.P. Verte		18,00€

## BOISSONS CHAUDES

Café expresso, décaféiné		2,80€
Double expresso, double décaféiné		4,80€
Capuccino, grand café, café au lait,		5,00€
Chocolat chaud, citron chaud		5,00€
Thé ou infusion		4,50€
Vin chaud	20cl	5,50€
Irish coffee	2cl	11,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Prix TTC en Euros. Service Compris

# BOISSONS

## LES FROMAGES DE NOS PRODUCTEURS FERMIRS ET AFFINEURS

### ASSIETTE FRUITIÈRE

Sélection de cinq fromages affinés, mesclun de salades et fruits secs

19€

### BLEU DU VERCORS-SASSENAGE

Plateau du Vercors AOP

8€

### SAINT-MARCELLIN

Fromage crémeux au lait entier, IGP Dauphiné

10€

### COMTÉ

Massif Jurassien AOP

8€

### REBLOCHON FERMIER

8€

### SAINTE-MAURE DE TOURAINE

Fromage de chèvre AOP

10€

### FAISSELLE FERMIERE

Crème et compotée de myrtilles

9€

Prix TTC en Euros, Service Compris

## FROMAGES

## À PARTAGER À L'APÉRITIF

### ENTRÉES À PARTAGER,

Velouté de morilles, cœur de saumon gravlax, murçon brioché par nos soins et sucettes de reblochon 35€

## ENTRÉES

### SUCETTES DE REBLOCHON,

Polenta, déclinaison d'endives, faisselle aux herbes et lard croustillant 17€

### ESCARGOTS ET RAVIOLES DU ROYANS,

Servis dans un bouillon crémé aux herbes et à l'ail des ours, oeuf poché 18€

### MORILLES ET PLEUROTÉS,

Mises en crème, oeuf parfait 63°C et tombée d'épinards 18€

### CŒUR DE SAUMON GRAVLAX,

Vinaigrette d'oeuf au yuzu, pommes des Alpes et noix de Grenoble 19€

### SAINT-MARCELLIN RÔTI AU FOUR,

Bouquet de salades, légumes croquants, vieux croûtons et vinaigrette de noix 19€

### ASSIETTE FRUITIÈRE,

Sélection de cinq fromages affinés, mesclun de salades et fruits secs 19€

## SOUPES

### SOUPE À L'OIGNON,

Émulsion de comté et brioche maison au thym 14€

### POTAGE ONCTUEUX DE LÉGUMES DE SAISON

12€

## ENTRÉES

## POISSONS

### **FISH & CHIPS,**

Filet de sandre en tempura, sauce tartare, chutney de citron et frites fraîches maison

25€

### **TRUITE FAÇON GRENOBLOISE,**

Cuisson basse température, risotto de crozets aux herbes, câpres, citron, croûtons et persil

28€

## VIANDES

### **PARMENTIER DE MURÇON,**

À la Chartreuse, salade de jeunes pousses aux noix de Grenoble

24€

### **NOIX DE JOUE DE BŒUF BRAISÉE,**

Compotée de choux aux marrons et pommes de terre Charlotte

25€

### **ENTRECÔTE AFFINÉE AU GENIÈVRE,**

Gratin dauphinois et son jus infusé aux aiguilles de sapin

31€

### **BURGER DE BŒUF DRY AGED,**

Sauce reblochon, beaufort, lard grillé et frites fraîches maison

29€

### **ÉCHINE DE COCHON IBÉRIQUE,**

Confite, laquage aux épices et purée au reblochon

31€

### **SALADE CAESAR,**

Suprême croustillant de poulet fermier, anchois, copeaux de légumes et parmesan

24€

## PÂTES ET RISOTTO

### **RISOTTO ARBORIO,**

Beurre monté aux herbes, légumes d'hiver et parmesan Reggiano

21€

### **PENNE RIGATE CRÉMÉES, MORILLES ET LARD PAYSAN,**

Copeaux de parmesan Reggiano et miel de châtaignier

24€

## À PARTAGER À DEUX

### **POULET FERMIER « LABEL ROUGE »,**

Cuisson au foin, ail confit, pommes pont neuf et salade de jeunes pousses

49€

## PLATS

## MENU ENFANT



### **FISH & CHIPS,**

Filet de sandre en beignet, sauce tartare et citron

15€

OU

### **PENNE À LA BOLOGNAISE,**

OU

### **POULET RÔTI AU THYM,**

Pomme purée au reblochon ou légumes de saison et jus de cuisson

**&**

### **COOKIE MAISON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT,**

Lait infusé à la poire

OU

### **FAISSELLE FERMIÈRE,**

Crème et compotée de myrtilles

OU

### **DESSERT DU JOUR**

**&**

### **CADEAU LA FOLIE DOUCE**

## PLATS

## DESSERTS

### TARTE AU CITRON,

Meringuée, biscuit de Plougastel

10€

### GROS CHOU NOISETTE,

Crème montée vanille, caramel, noisettes torréfiées

11€

### RIZ AU LAIT,

Écrasé de meringue et compotée de myrtilles

9€

### MOELLEUX AU CHOCOLAT COULANT,

Sorti du four et lait infusé à la poire

11€

### LE PIC BLANC,

Mousse au chocolat blanc, moelleux marron et meringue

11€

### HOT FUDGE,

Crème glacée au yaourt, caramel beurre salé et éclats de nougatine

10€

### LAIT, MIEL ET NOIX,

Crumble de noix AOP, émulsion de lait aux aiguilles de sapin, panna cotta au miel de châtaignier

10€

### FAISSELLE FERMIÈRE,

Crème et compotée de myrtilles

9€

### CAFÉ, THÉ OU CHOCOLAT GOURMAND,

100% Arabica ou thé de grande origine et sélection de desserts

12€

## À PARTAGER À DEUX

### TARTE AUX NOIX,

Sur sablé breton, praliné aux noix et oeuf à la neige

14€

### TARTE AUX MYRTILLES,

Sur sablé breton, compotée de myrtilles et crème glacée yaourt

14€

Prix TTC en Euros, Service Compris

## DESSERTS



## VALLÉE DU RHÔNE

### VALLÉE DU RHÔNE BLANC

2016	Chardonnay Ardèche, Les Champs de Lierre	75cl	28€
2015	Crozes-Hermitage, Cave de Clairmont	75cl	36€

### VALLÉE DU RHÔNE ROUGE

2015	Crozes-Hermitage, Cros Mourier	75cl	29€
2015	Crozes-Hermitage Immanence, Cave de Clairmont	75cl	56€
2016	Saint Joseph, Domaine de la Favière	75cl	38€
2016	Saint Joseph « Ro-Rée », Domaine Louis Chèze	75cl	68€
2016	Saint Joseph « Ro-Rée », Domaine Louis Chèze	150cl	144€
2012	Châteauneuf-du-Pape, Domaine Juliette Avril	75cl	80€
2009	Côte Rôtie Les Méandres, Domaine Guy Bernard	75cl	120€
2013	Châteauneuf du Pape, Paul Avril	150cl	160€
2009	Côte Rôtie, Les Roziers, Domaine Guy Bernard	150cl	250€

## LANGUEDOC ROUSSILLON & SUD OUEST

2016	Château Guiraud, Saint-Chinian	75cl	27€
2016	Domaine Haut Lirou, Pic-Saint-Loup « La Coquine, Les Trois Poules »	75cl	35€
2015	Domaine Haut Lirou, Pic-Saint-Loup « La Coquine, Les Trois Poules »	150cl	74€
2016	Domaine Du Mas Conscience, « La Petite Prise »	75cl	39€
2015	Domaine La Croix Sainte Eulalie, Saint-Chinian « Baptiste »	75cl	45€

## BOURGOGNE

### BOURGOGNE BLANC

2015	Pouilly-Fuissé, Domaine Bellenand	75cl	48€
2012	Chablis 1 <sup>er</sup> Cru, Domaine Denis Race	75cl	65€
2013	Chablis, Domaine Matthias	150cl	100€

### BOURGOGNE ROUGE

2013	Hautes Côtes de Nuits, Maison Jaffevin	75cl	38€
2015	Hautes Côtes de Nuits, Domaine Thevenot Le Brun	75cl	60€
2011	Pommard, Domaine Noizon Vignoble Denis Carre	75cl	88€
2012	Vosne Romanée, Vignieux Domaine Dubois	75cl	115€

## LOIRE

### LOIRE BLANC

2016	Le Petit Mont, Sauvignon	75cl	29€
2016	Sancerre, Domaine des Tayaux	75cl	40€
2013	Pouilly Fumé, Domaine Francis Blanchet	75cl	44€

### LOIRE ROUGE

2012	Chinon, Domaine De La Roche Honneur	75cl	38€
------	-------------------------------------	------	-----

## VINS

## BORDEAUX

### PREMIÈRES CÔTES DE BLAYE

2010	Château Peybonhomme Les Tours, Cru Bourgeois	150cl	60€
------	--	-------	-----

### SAINT-ÉMILION & SAINT-ÉMILION GRAND CRU

2012	Château Tour Calon, Montagne Saint-Émilion	75cl	44€
2011	Baron Carl, Baron Philippe De Rothschild	75cl	45€
2008	Grand Barrail Lamarzelle Figeac, Grand Cru Classé	75cl	55€
2006	Le Cadran de Fombrauge	75cl	65€

### PAUILLAC

2010	Baron Nathaniel, Baron Philippe de Rothschild	75cl	49€
------	---	------	-----

### SAINT-JULIEN

2010	Château Peymartin, second vin du Château Gloria	75cl	70€
------	---	------	-----

### MARGAUX

2008	Château Prieuré-Lichine, Grand Cru Classé	75cl	110€
------	---	------	------

### MÉDOC ET HAUT MÉDOC

2010	Baron Henri, Baron Philippe de Rothschild	75cl	36€
------	---	------	-----

### GRAVES ET PESSAC LÉOGNAN

2011	Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion	75cl	50€
2007	Le Prêlat du Pape Clément	75cl	59€
2009	Le Clémentin du Pape Clément	75cl	95€
2007	Château Smith Haut Lafitte, Cru Classé	75cl	110€

### SAUTERNES

2011	Le Sauternes de Ma Fille, Bernard Magrez	75cl	45€
------	--	------	-----

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Prix TTC en Euros, Service Compris - Nos millésimes sont susceptibles d'évoluer durant la saison

## BEAUJOLAIS

2013	Morgon, Domaine de Tempéré	75cl	35€
2012	Saint Amour, Domaine de l'Ancien Relais	75cl	40€

## PROVENCE

### VINS DE PROVENCE ROSÉS

Château Peyrassol, AOP Côtes de Provence	75cl	60€
	150cl	120€
	300cl	240€
	450cl	370€
	600cl	500€
Château Minuty, Cuvée Rose et Or	75cl	70€
	150cl	140€
	300cl	280€
	600cl	580€

## SAVOIE

### SAVOIE BLANC

Apremont Cuvée Nicolas, Domaine Masson & Fils	75cl	29€
Roussette Vieilles Vignes, « Cep Noir », Jean Cavaillé	75cl	34€
Chignin Bergeron, Vignoble de la Pierre Yves Girard Madoux	75cl	38€
Roussette de Savoie, Terres de Famille, Jean Cavaillé	150cl	62€

### SAVOIE ROUGE

Gamay Jongieux, François Carrel	75cl	28€
Mondeuse « Cep Noir », Jean Cavaillé	75cl	36€

## VINS

## CHAMPAGNES BRUTS

G.H. MUMM Brut Sélection 100% Grand Cru	75cl	90€
	150cl	180€
G.H. MUMM Grand Cordon	75cl	95€
G.H. MUMM Blanc de Blancs 100% Grand Cru	75cl	115€
	150cl	220€

## GRANDES CUVÉES

G.H. MUMM Cuvée Prestige R. Lalou	75cl	280€
Jacquart Blanc de Blancs	75cl	120€
Ruinart Blanc de Blancs	75cl	130€
	150cl	260€
Dom Pérignon	75cl	280€
Cristal Roederer	75cl	350€

## CHAMPAGNES ROSÉS

G.H. MUMM Brut Rosé	75cl	110€
	150cl	220€
Ruinart Brut Rosé	75cl	140€
	150cl	300€
Jacquart Rosé	75cl	105€
Charles VII Smooth Rosé	75cl	90€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Prix TTC en Euros. Service compris - Nos millésimes sont susceptibles d'évoluer durant la saison

## VALLÉE DU RHÔNE

### **SAINT-JOSEPH, DOMAINE DE LA FAVIÈRE 2016**

**75CL**

**38€**

Thomas Putman est un jeune vigneron de moins de 40 ans, établi sur les hauteurs de Mallevall, juste au-dessus du renommé Pierre Gaillard. Cette cuvée est issue de vignes de syrah plantées sur des terroirs argilo calcaires pentus. Travaillant en accord total avec la nature, ses vignes ne connaissent aucun additif chimique. Il vendange parmi les derniers de l'appellation, poussant ses raisins à une maturité optimale. On découvre un vin de couleur sombre, aux notes aromatiques de fruits noirs mûrs, de poivre et de réglisse. Le début de bouche est rond et gourmand, avec une belle fraîcheur apportant un équilibre abouti.

## SAVOIE

### **DOMAINE JEAN MASSON ET FILS, CUVÉE « NICOLAS » AOC SAVOIE APREMONT**

**75CL**

**29€**

Vigneron charismatique et spectaculaire, Jean-Claude Masson transmet bien volontiers son amour de la vigne et du travail bien fait. Soucieux de rendre à son tour « dans le meilleur état possible » le fantastique terroir dont il a hérité, il adopte une démarche citoyenne et responsable, écartant drastiquement l'usage des produits chimiques. Cette cuvée 100% jacquère nous offre un blanc sec de plaisir franc et puissant à découvrir absolument.

### **CHIGNIN BERGERON VIGNOBLE DE LA PIERRE YVES GIRARD MADOUX 2014**

**75CL**

**38€**

Le vigneron savoyard Yves Girard-Madoux cultive avec passion ses 11 hectares de vignes, situés sur les fortes pentes argilo-calcaires du coteau de Tormery, à Chignin. Respectueux de l'environnement, il travaille mécaniquement le sol de ses vignes et n'utilise pas de désherbants chimiques. À la dégustation, ce Chignin Bergeron déploie une étincelante et limpide robe jaune clair aux reflets dorés. Il offre un bouquet riche et persistant, avec des notes de lys et des arômes briochés et toastés. L'attaque en bouche est nette et attrayante avec une belle intensité et une matière très suave et plaisante.

## LANGUEDOC ROUSSILLON

### **DOMAINE HAUT LIROU, PIC-SAINT-LOUP « LA COQUINE, LES TROIS POULES »**

**75CL**

**35€**

**150CL**

**74€**

Le domaine Haut Lirou est exploité par la famille Rambier depuis cinq générations. Sa situation est optimale, les parcelles sont au sommet du Pic. Cette cuvée, basée sur un assemblage syrah/grenache à parts égales, est élevée en cuves pour donner une explosion de fruits sur le cassis, la framboise, la myrtille, d'une grande intensité aromatique. En bouche, la syrah apporte ses épices, son poivre blanc, pour un équilibre tout en fraîcheur.

### **LE MAS DE CONSCIENCE, « PETITE PRISE », 2015**

**75CL**

**39€**

Éric Ajourque est un vigneron passionné qui a repris le domaine en 2012. Il a remis les vignes en ordre, il les travaille avec son cheval, limite tous les intrants et suit les préceptes de la biodynamie. Cette cuvée est un assemblage de syrah et de grenache, avec une très belle souplesse et une structure tannique équilibrée.

### **DOMAINE LA CROIX SAINTE EULALIE, SAINT-CHINIAN, CUVÉE « BAPTISTE », 2015**

**75CL**

**45€**

Un domaine familial repris par une jeune femme, Agnès Gleizes. La Cuvée Baptiste offre un nez d'une grande complexité : on passe de notes torrifiées, chocolatées, à des fruits noirs légèrement confits, la figue est présente, tout comme le cassis. Et en bouche, c'est à la fois riche et d'une grande élégance avec une belle acidité qui rafraîchit le palais.

## VINS HORS PISTES