



LA FRUITIERE -  
MERIBEL COURCHEVEL  
Ste COOPERATIVE

## APÉRITIFS

Champagne G.H.MUMM Brut Sélection 100% Grand cru	15cl	15.00€
Martini, Campari	5cl	7.00€
Porto	7cl	7.00€
Spritz Apérol, Américano	4cl	10.00€
Pastis 51, Ricard	4cl	6.00€

## BIÈRES

Pression Carlsberg	33cl	6.50€
Pression Carlsberg	50cl	9.00€
Bière bouteille Sol, Skoll	33cl	7.00€

## VINS AU VERRE - 15cl

<b>Blanc</b> : 2014 Mâcon-Villages Chardonnay	7.00€
Kir	7.50€
<b>Rosé</b> : M de Minuty Côtes-de-Provence	7.00€
<b>Rouge</b> : 2014 Côtes-du-Rhône Olivier Hilaire	7.00€

## SODAS & JUS DE FRUITS

Soda	33cl	6.00€	50cl	8.00€
Jus de fruits	33cl	6.00€	50cl	8.00€
Fruits pressés				10.00€

## EAUX

Badoit, Evian	75cl	8.00€
---------------	------	-------

## ALCOOLS - 4cl

Génépi, Calvados, Marc de Savoie	10.00€
Armagnac, Cognac	15.00€
Eau de Vie (Poire, Mirabelle)	15.00€
Cognac Martell Cordon Bleu	20.00€
Cognac Martell XO	25.00€
Vodka, Gin, Whisky, Tequila	15.00€
Vodka, Gin, Whisky Supérieur	20.00€
Tequila Patron Silver, Patron XO Café	20.00€
Chivas 21ans	25.00€

## BOISSONS CHAUDES

Café espresso, décaféiné	4.00€
Double espresso, lait chaud, Citron chaud	6.00€
Grand café, café au lait, Chocolat, capuccino	6.00€
Vin chaud	20cl 6.00€
Irish coffee	15.00€

## THÉS ET INFUSIONS

Thé Vert au Jasmin, Earl Grey, English Breakfast, Darjeeling	6.00€
Verveine, Tilleul	6.00€

## BOISSONS

Nos fromages sont affinés par Eric Mainbourg, Les Caves d'Affinages de Savoie à Rognaix

**ASSIETTE FRUITIERE :**

Cinq fromages de Savoie, mesclun de salades, fruits secs 25€

**TERMIGNON**

Bleu de Termignon 12€

**TIGNES**

Persillé de Tignes 10€

**BEAUFORT**

Vieux Beaufort d'alpage 10€

**ABONDANCE**

Abondance fermier 10€

**BAUGES**

Vacherin des Bauges 10€

**SAVOIE**

Tomme au génépi 10€

Tomme de Savoie fermière 10€

Tomme aux orties 10€

**TARENTEISE**

Tomme de chèvre fermière 10€

**SUISSE**

Tête de Moine 12€

Prix TTC en Euros Service Compris

**FROMAGES**

## ENTRÉES

SALADE CÉSAR AU POULET	19€
PALETTE DE PATA NEGRA, cervelle de canuts, pain croustillant	28€
FOIE GRAS DE CANARD, poire pochée à la Mondeuse et aux épices	22€
POIREAUX VINAIGRETTE, copeaux de parmesan, oeuf cuit à 63° et brioche aux herbes	19€
TARTE AU BEAUFORT	18€
ASSIETTE FRUITIÈRE : sélection de cinq fromages, mesclun de salades et fruits secs	25€
SAUMON FUMÉ AU BOIS D'HICKORY, blinis et crème au raifort	21€
BOEUF LÉGÈREMENT FUMÉ, comme un carpaccio, fromage à tartiner maison et pain de campagne	19€
SUCETTES DE REBLOCHON, salade frisée au lard fermier	22€

## SOUPES

SOUPE D'ESCARGOTS au cresson de fontaine, focaccia à l'ail doux	23€
SOUPES À L'OIGNON BLANCHE ET BRUNE, mouillettes de pain campagnard	21€
POTAGE DE LÉGUMES DU JOUR	17€

## L'ÉCAILLER

HUÎTRES SPÉCIALES N°2 Yves PAPIN (Marennes Ile d'Oléron) <b>6 pièces</b>	28€
HUÎTRES SPÉCIALES N°2 Yves PAPIN (Marennes Ile d'Oléron) <b>12 pièces</b>	54€

## ENTRÉES

## PÂTES

<b>CROZETTO</b> à la crème de lard	26€
<b>SPAGHETTI BOLOGNAISE</b>	28€

## VIANDES

<b>BURGER DE BOEUF DRY AGED,</b> beaufort, lard fermier, compotée d'oignons, frites et ketchup fait maison	31€
<b>COEUR D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE,</b> boîte chaude et sauce au poivre	33€
<b>POITRINE DE VEAU DU LIMOUSIN</b> servie comme une blanquette	29€
<b>TARTARE DE BOEUF À LA TRUFFE,</b> focaccia à l'huile d'olive <b>(300gr)</b>	32€
<b>NOIX DE JOUE DE BOEUF</b> fondante aux carottes, polenta au beaufort	28€
<b>SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE DE CHALLANS,</b> purée de pommes de terre à la truffe	31€
<b>TARTIFLETTE,</b> en cocotte, bouquet de mesclun	29€

## POISSONS

<b>FILET DE SANDRE "FISH &amp; CHIPS"</b> légèrement fumé, sauce tartare	29€
<b>GÂTEAU DE BROCHET AU JUS D'ÉCREVISSE,</b> fregola à l'estragon	29€

## À DEUX (prix par personne)

<b>GIGOT D'AGNEAU DE LAIT DE L'AVEYRON,</b> carottes au cumin et jeunes pousses d'épinard	32€
<b>TRAVERS DE PORC AUX HERBES,</b> jus corsé aux épices et papillote de pommes de terre	29€
<b>POULET JAUNE DU PÉRIGORD</b> rôti à la broche, farce à l'ancienne et étuvée de chou vert	30€

## SUGGESTIONS

<b>PLAT DU JOUR</b>	VOIR ARDOISE
<b>XXL SALADE CÉSAR AU POULET,</b> fougasse au romarin	28€

## PLATS

<b>DESSERT DU JOUR</b>	VOIR ARDOISE
<b>TARTE AU CITRON MERINGUÉE</b>	12€
<b>MILLE-FEUILLE À LA VANILLE</b>	12€
<b>PARIS-BREST,</b> crème praline légère	12€
<b>BUGNES LYONNAISES,</b> crème malaga (rhum et raisins secs)	12€
<b>ENVOLÉE DE MASCARPONE</b>	12€
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT,</b> lait pris au pain d'épices	12€
<b>PAIN PERDU,</b> compote de pomme parfumée à la cannelle	12€
<b>RIZ AU LAIT</b> en verrine, caramel au beurre salé	12€
<b>TARTE AUX MYRTILLES AMANDINE</b>	12€
<b>SOUPE D'ORANGE AUX ÉPICES DOUCES</b>	12€
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	12€

## DESSERTS