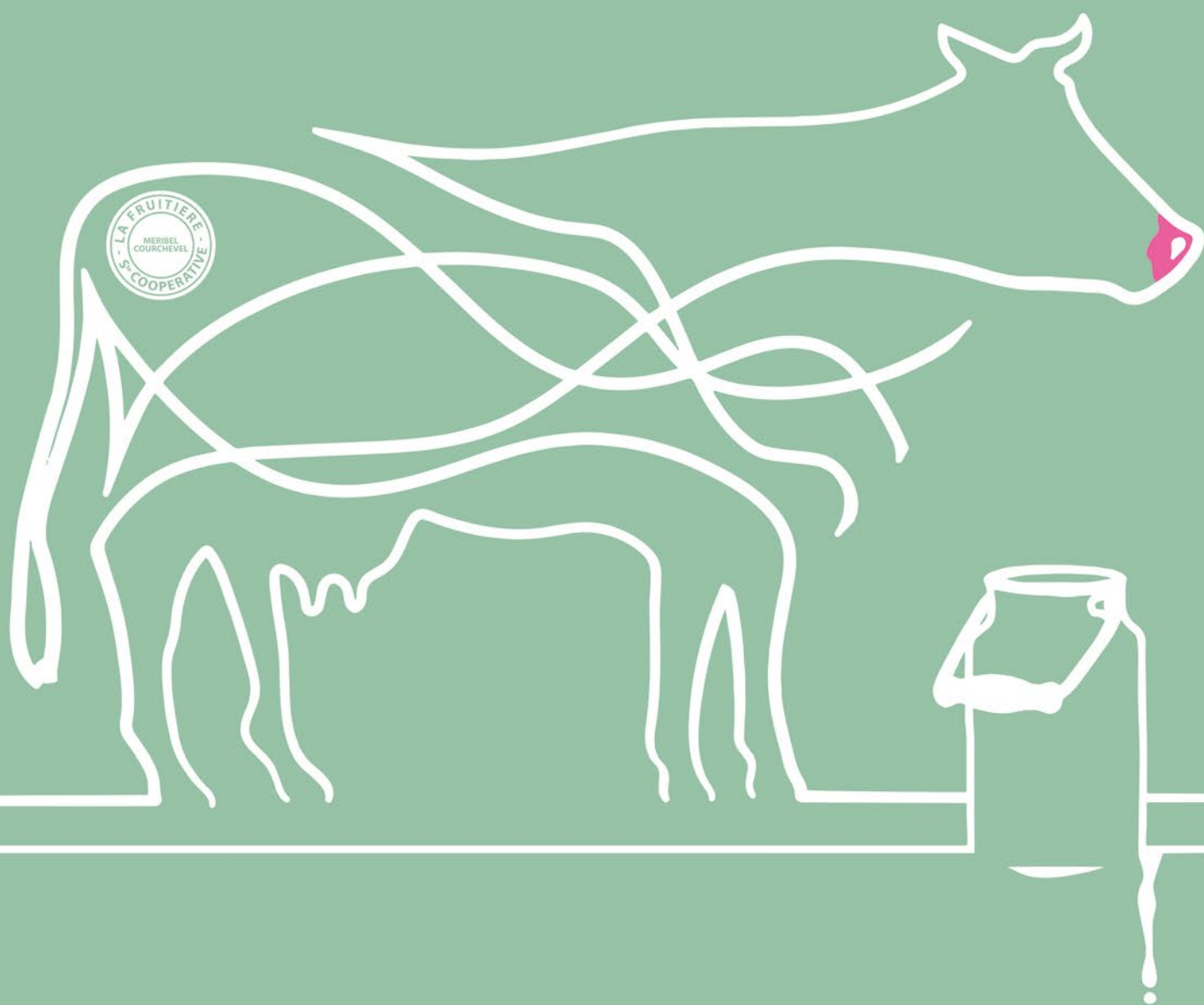


RESTAURANT

LA FRUITIÈRE

DEPUIS 1994





Cimalpes

Your Alpine Property Lifestyle

Courchevel | Megève | Méribel | Saint-Martin de Belleville | Val d'Isère

Cimalpes.ski | Cimalpes.com
+33 (0)479 898 898 | info@cimalpes.com

 **Knight Frank** Exclusive member of the Knight Frank global residential network

АПЕРИТИВЫ (APERITIF)

Глинтвейн, Hot Wine	15cl	8€
Шампанское Champagne Perrier-Jouët Grand Brut	15cl	15€
Мартини, Кампари, Martini, Campari	5cl	7€
Pastis 51, Ricard	2cl	6€
Водка Vodka Absolut Elyx, Absolut Lime	4cl	15€
Водка Gin Beefeater	4cl	15€
Jameson / Whisky Ballantine's Finest	4cl	15€

БОКАЛ ВИНА (WINES BY THE GLASS)


БЕЛОЕ ВИНО WHITE

Chablis	15cl	10€
Sauternes, Mouton Cadet Réserve	15cl	12€
Savoy Wine Les Abymes 2015	15cl	7€
Philippe et Sylvain Ravier		

КРАСНОЕ ВИНО RED

Mouton Cadet Réserve AOC Saint Emilion	15cl	10€
Château d'Estoublon, La Réserve,	15cl	8€
Côtes-du-Rhône Villages		

КРАСНОЕ ВИНО ROSÉ

Château Minuty, Cuvée Prestige	15cl	10€
Château d'Estoublon, La Réserve,	15cl	9€
IGP Méditerranée 		

ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ (BEERS)

Carlsberg (Разливное пиво / draft beer)	33/50cl	8/10€
Carlsberg	33cl	8€
Sköll	33cl	9€
San Miguel Fresca	33cl	9€
French Cider Loïc Raison Brut	27,5cl	9€
French Cider Rosé Ecusson	33cl	9€

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ПИВО (NON ALCOHOLIC BEER)

Tourtel Twist Citrus or Lemon	27,5cl	7€
-------------------------------	--------	----

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ, СОКИ И ВОДЫ (SODAS, FRUIT JUICES & MINERAL WATERS)

Coca-Cola, Fuzetea, Sprite, Fanta	33/50cl	6/8€
Fruit Juice by Alain Millat (French Producer)	33cl	7€
Monster, Red Bull, Coca Energy	25cl	8€
Свежевыжатый апельсиновый сок, Freshly squeezed orange	20cl	10€
Badoit, Evian	75cl	8€

НА ПОСОШОК (LIQUEUR)

Génépi, Distillerie des Alpes	4cl	11€
Pear brandy, Mirabelle liqueur, Armagnac, Calvados	4cl	12€
Bailey's, Get 27, Get 31, Chartreuse	4cl	15€
Rhum Havana 7 ans	4cl	18€
Tequila Aviön Espresso, Tequila Patron XO Café	4cl	15€
Tequila Aviön Silver, Patron Silver	4cl	20€
Tequila Aviön Reserva, Class Azul Plata	4cl	25€
Gin Plymouth Navy	4cl	20€
Vodka Beluga Gold Line	4cl	30€
Ballantine's 21 ans	4cl	20€
Aberlour A'Bunadh	4cl	25€
Glenlivet 18 ans	4cl	20€
Royal Salute 21 ans	4cl	25€
Chivas Regal 25 ans	4cl	30€
Cognac Martell Cordon Bleu	4cl	25€

КОКТЕЙЛИ (COCKTAILS)

Розовое Лилле (ароматизированное вино) с Тоником,	12cl	12€
Lillet Rosé Schweppes Tonic		
Коктейль Спритц Апероль, Spritz Apérol	15cl	15€
Moscow Mule, Beluga Noble and Schweppes Premium Ginger Beer	12cl	18€


НА ПОСОШОК (HOT DRINKS)

Espresso, Decaffeinated, Ristretto	5€
Double espresso, Hot Milk, Hot Lemon	8€
Large Coffee, White Coffee, Hot Chocolate, Capuccino	8€
Green Tea, Earl Grey, English Breakfast, Darjeeling	8€
Органический травяной чай с вербеной, липовый чай, чай с мятой	8€

НАПИТКИ (DRINKS)

ЗАКУСКИ (STARTERS)

КРЕМОВЫЙ СЫР БУРРАТИНА С МЕДОМ, гренобльскими орехами и карамелизованными семенами тыквы (Creamy Burratina)	23 €
ГРАВЛАКС ИЗ ФИЛЕ ЛОСОСЯ, каперсы и листья каперсов (Gravlax Salmon Heart)	24 €
ФУА-ГРА и паштет из телячьей зобной железы, крекер, эмульсия из трав и конфи из белых грибов (Foie Gras and Veal Sweetbread)	23 €
ЯЙЦО ВСМЯТКУ С ТРЮФЕЛЕМ, картофельная эмульсия (Soft-Boiled Egg)	22 €
ХРУСТЯЩИЕ КУСОЧКИ СЫРА РЕБЛОШОН, кудрявый эндивий и тонкие ломтики фермерского бекона (Crispy «Reblochon» Bites)	23 €
ГРАТЕН ИЗ ОМАРА, кремовый соус с эстрагоном (Lobster Gratin)	39 €
УТИНОЕ ФУА-ГРА, ЧАТНИ ИЗ ИНЖИРА, тост из бриоши (Duck Foie Gras)	26 €
СЕВИЧЕ с рыбой из альпийских озер, клюквой и травами женепи (Alps Ceviche)	32 €
СТРАЧАТЕЛЛА ДИ БУФФАЛА, оливковое масло первого отжима из шато Estoublon* (Straciatella Di Buffalo)	22 €
СЫРНАЯ ТАРЕЛКА LA FRUITIÈRE: ассорти из 5 савойских сыров, зеленый салат и сухофрукты (La Fruitière's Cheese Platter)	28 €
ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА SAN HILARIO (30 месяцев), фокачча с запеченными помидорами (Parma Ham)	29 €

* Топпинг из трюфеля 16 € (Extra Truffle) 

СУПЫ (SOUPS)

ЛУКОВЫЙ СУП, светлый и темный луковый суп, подается с хлебной палочкой (Onion Soup)	25 €
СУП ПАРМАНТЬЕ со сливками и копченой сельдью (Parmentier Soup)	23 €
САВОЙСКИЙ МИНЕСТРОНЕ С ОВОЩАМИ, пастой фрегола и соусом песто, фокачча с пармезаном (Savoyard Minestrone)	22 €

УСТРИЧНЫЙ БАР (THE OYSTER CORNER)

УСТРИЦЫ «СПЕСИАЛЬ №3» жиллардо	6 штук (Oyster 6 pieces)	29 €
УСТРИЦЫ «СПЕСИАЛЬ №3» жиллардо	9 штук (Oyster 9 pieces)	42 €
УСТРИЦЫ «СПЕСИАЛЬ №3» жиллардо	12 штук (Oyster 12 pieces)	54 €

Информация об аллергенных продуктах: подробную информацию можно получить у нашего менеджера

ЗАКУСКИ (STARTERS)

ПАСТА И БЛЮДА МЕСТНОЙ КУХНИ (PASTA AND LOCAL DISHES)

ТРАДИЦИОННЫЙ ТАРТИФЛЕТ La Fruitière (Tartiflette)	31 €
СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ (Spaghetti Bolognese)	28 €
РИЗОТТО С ТРЮФЕЛЕМ, подается в хлебе с пармезаном (Risotto with truffles)	41 €

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ И ВЕГАНСКИЕ БЛЮДА (VEGETERIAN AND VEGAN)

АССОРТИ ИЗ ЖАРЕННЫХ ОВОЩЕЙ, семена тыквы, оливковое масло первого отжима из шато Estoublon (Mixed Grilled Vegetables)	31 €
БАТАТ С КРУПНОЙ СОЛЮЮ, сливочный соус карри (Sweet Potato)	29 €

ГЛАВНЫЕ БЛЮДА (MAINS)

РАГУ ИЗ ГОВЯЖЬИХ ЩЕК (Beef Cheek)	33 €
САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»: салат ромен, куриная грудка, пармезан и хлеб «фугас» с розмарином (Caesar Salad)	31 €
ТАРТАР ИЗ 100% ГОВЯДИНЫ с трюфелем, биологически чистый картофель фри (Tartare)	35 €
ЧИЗБУРГЕР из говядины с сыром бофор из савойских Альп, биологически чистый картофель фри (Cheeseburger)	35 €
АНТРЕКОТ (из отборного французского мяса) и картофельный гратен (Entrecote)	36 €
КУРИНЫЙ СЮПРЕМ (из отборной шалланской птицы), сливочно-грибной соус из белых грибов, пастернак раг весенний ризотто (Chicken Supreme)	33 €
ТЕЛЯЧИЙ ЭСКАЛОП, сливочно-грибной соус из сморчков, драники (Veal Escalope)	37 €

РЫБНЫЕ БЛЮДА (FISH)

ФИШ-ЭНД-ЧИПС (с подкопченной треской), соус тартар (Fish and Chips)	32 €
МОРСКОЙ ЯЗЫК ПО-ГРЕНОБЛЬСКИ, картофельное пюре (Grenoble Style Sole)	42 €
ОБЖАРЕННЫЕ МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ, ризотто с лимоном, отвар от буйабеса (Snacked Scallops)	37 €

БЛЮДА ДЛЯ НЕСКОЛЬКИХ ЧЕЛОВЕК (ЦЕНА НА 1 ЧЕЛОВЕКА) (DISHES TO SHARE)

ЖАРЕННЫЙ ЦЫПЛЕНОК свободного выгула, трюфель и картофель фри (Roasted Chicken)	42 €
НОЖКА ЯГНЕНКА (из отборного аверонского мяса), икра из копченых баклажанов (Leg of Lamb)	36 €
СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ С ТРАВАМИ, соусом барбекю и бататом, крупная соль и сливочный соус карри (Large Pork Spare Ribs)	32 €

СПЕЦИАЛЬНЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА (SPECIAL MEATS)

СПИННАЯ ЧАСТЬ АНГУССКОЙ ГОВЯДИНЫ ИЗ КАСТИЛИИ, 1,2KG выдержанная 45 суток (для 2 человек) (Rib Roast)	195 €
СТРИПЛОЙН ИЗ АВСТРАЛИЙСКОЙ говядины вагю 180gr (Wagyu Australian)	98 €
РИБАЙ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ИЗ ГАЛИСИИ 300 gr (Galician Veal Rib Eye)	85 €
НОЖКА ЯГНЕНКА НА КОСТИ (Leg of Lamb)	80 €

Информация об аллергенных продуктах: подробную информацию можно получить у нашего менеджера

ГЛАВНЫЕ БЛЮДА (MAINS)

ГОРНЫЕ СЫРЫ (MOUNTAIN CHEESES)

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА LA FRUITIÈRE (Cheese Platter) Ассорти из 5 савойских сыров, подается с зеленым салатом и сухофруктами	€28
АБОНДАНС (Abondance) Фермерский сыр абонданс	€11
ТЕРМИНЬОН (Termignon) Сыр блё де терминьон	€12
ТИНЬ (Tignes) Сыр персийе де тинь (фермерский козий сыр, обсыпанный петрушкой из Тиня)	€11
БОФОР (Beaufort) Выдержанный сыр бофор «Chalet d'Alpage»	€10
БОЖ (Vauges) Фермерский сыр вашрен из гор Бож	€10
САВОЙЯ (Savoy) Фермерский сыр том из Савойи	€10
Сыр том «La Vaujue» с ароматом пива	€10
Козий сыр с цветочным ароматом	€11
Савойский овечий сыр	€10
ВЕРХНЯЯ САВОЙЯ (Haute-Savoie) «Croix de Savoie» (фермерский козий сыр)	€11
ТАРАНТЕЗ (Tarentaise) Овечий сыр «Carré»	€10

Ассорти фермерских сыров от Eric Mainbourg, Les Caves d’Affinages, Rognaix (Савойя)

Информация об аллергенных продуктах: подробную информацию
можно получить у нашего менеджера

ГОРНЫЕ СЫРЫ (CHEESE)

ДЕСЕРТЫ (DESSERTS)

ЛИМОННЫЙ ПИРОГ С МЕРЕНГАМИ (Lemon Meringue Pie)	14 €
ТИРАМИСУ ПО РЕЦЕПТУ LA FRUITIÈRE (Tiramisu)	14 €
КОНДИТЕРСКАЯ С ВАНИЛЬЮ (Vanilla Mille-feuilles)	14 €
РИСОВЫЙ ПУДИНГ, СОУС ИЗ СОЛЕННОЙ КАРАМЕЛИ (Rice Pudding)	15 €
ПИРОГ С ЧЕРНИКОЙ И МИНДАЛЕМ (Blueberry Pie)	14 €
КОФЕ ПО-САВОЙСКИ с набором мини-десертов (Savoyard Coffee)	15 €
ПИРОЖНОЕ «ПАРИЖ–БРЕСТ» со сливочным кремом с пралине (Paris-Brest)	14 €
СТАКАН ПОЛОН СЮРПРИЗОВ (шампанское...) (Folie Douce Surprise)	16 €

ДЕСЕРТЫ ДЛЯ НЕСКОЛЬКИХ ЧЕЛОВЕК (DESSERTS TO SHARE)

ГРЕНКИ С ЯЙЦОМ (ДЛЯ 2 ЧЕЛОВЕК) (French Toast)	26 €
ВАНИЛЬНЫЙ СОРБЕТ и его гарниры (для 2 человек) (Vanilla Cream Sorbet)	27 €
ШОКОЛАДНЫЙ МУСС (для 2 человек) (Chocolate Mousse)	26 €
ЭТАЖЕРКА С 5 НАШИМИ САМЫМИ ПОПУЛЯРНЫМИ ДЕСЕРТАМИ (для 2 человек) (Ladder to share)	31 €

Информация об аллергенных продуктах: подробную информацию можно получить у нашего менеджера.

ДЕСЕРТЫ (DESSERTS)

BRUTS CHAMPAGNES

Perrier-Jouët Grand Brut	75cl	150 €
Perrier-Jouët Grand Brut	150cl	320 €
Perrier-Jouët Grand Brut	300cl	750 €
Maison Mumm Cuvée RSRV 4.5	75cl	180 €
Maison Mumm Cuvée RSRV 4.6	150cl	380 €
G.H MUMM Cordon Rouge	300cl	650 €
G.H MUMM Grand Cordon	600cl	1 600 €
G.H MUMM Cordon Rouge	900cl	2 500 €
G.H MUMM Cordon Rouge	12L	3 600 €
G.H MUMM Cordon Rouge	15L	5 500 €

GREAT CUVEES

Perrier-Jouët Belle Epoque	75cl	400 €
Perrier-Jouët Belle Epoque	150cl	1 100 €
Perrier-Jouët Belle Epoque	300cl	3 000 €
Perrier-Jouët Belle Epoque	600cl	8 000 €
Cristal Roederer	75cl	490 €
Cristal Roederer	150cl	1 500 €
Cristal Roederer	300cl	5 000 €
Cristal Roederer	600cl	16 000 €
Dom Pérignon	75cl	450 €
Dom Pérignon	150cl	1 350 €
Dom Pérignon	300cl	4 500 €
Dom Pérignon	600cl	14 000 €

BLANC DE BLANCS






Perrier-Jouët Blanc de Blancs	75cl	190 €
Maison Mumm Cuvée RSRV Blanc de Blancs Millésimé	75cl	210 €
Maison Mumm Cuvée RSRV Blanc de Blancs Millésimé	150cl	430 €
Ruinart Blanc de Blancs	75cl	250 €
Ruinart Blanc de Blancs	150cl	520 €
Ruinart Blanc de Blancs	300cl	1 200 €
Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs	75cl	650 €

ROSÉ CHAMPAGNES

Perrier-Jouët Blason Rosé	75cl	190 €
Perrier-Jouët Blason Rosé	150cl	390 €
Billecart Salmon Rosé	75cl	210 €
Billecart-Salmon Rosé	150cl	430 €
Billecart-Salmon Rosé	300cl	1 100 €
Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé	75cl	600 €
Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé	150cl	1 500 €
Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé	300cl	4 500 €
Cristal Roederer Rosé	75cl	800 €
Cristal Roederer Rosé	150cl	2 200 €
Dom Pérignon Rosé	75cl	700 €
Dom Pérignon Rosé	150cl	2 000 €
Dom Pérignon Rosé	300cl	15 000 €

CHAMPAGNES

ROSÉS PROVENCE WINES

Château D'Estoublon AOP Les Baux-de-Provence 	75cl	60 €
Château D'Estoublon AOP Les Baux-de-Provence 	150cl	130 €
Château Minuty Cuvée Rose et Or	75cl	90 €
Château Minuty Cuvée Rose et Or	150cl	190 €
Château Minuty Cuvée Rose et Or	300cl	410 €
Château Minuty Cuvée Rose et Or	600cl	950 €
Château Minuty 281	75cl	160 €
Château Minuty 281	150cl	330 €
Château Minuty 281	300cl	680 €
Château Peyrassol	75cl	70 €
Château Peyrassol	150cl	150 €
Château Peyrassol	300cl	330 €
Château Peyrassol	600cl	680 €
Château Ste Marguerite Cuvée Symphonie Cru Classé Côtes de Provence 	75cl	80 €
Château Ste Marguerite Cuvée Symphonie Cru Classé Côtes de Provence 	150cl	170 €
Château Ste Marguerite Cuvée Symphonie Cru Classé Côtes de Provence 	300cl	370 €

WHITE WINES




BURGUNDY

Mâcon-Fuissé 2017 J-L & P Aegerter	75cl	55 €
Chablis 2018 Joseph Drouhin	75cl	70 €
Chablis 1 ^{er} Cru «Montée de Tonnerre» 2017 Domaine La Chablisienne	75cl	90 €
Rully «Les Thivaux» 2015 Domaine Michel Juillot	75cl	75 €
Santenay 2017 Louis Latour	75cl	80 €
Saint-Aubin 1 ^{er} Cru 2017 Thierry Violot-Guillemard	75cl	125 €
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru 2017 Louis Latour	75cl	150 €
Puligny-Montrachet 2017 Etienne Sauzet	75cl	195 €
Vougeot 1 ^{er} Cru «Le Clos de Vougeot» 2014 Domaine de la Vougeraie	75cl	290 €
Beaune 1 ^{er} Cru Clos des Mouches 2015 Joseph Drouhin	75cl	310 €
Corton-Charlemagne Grand Cru 2014 J-L & P Aegerter	75cl	350 €
Batard-Montrachet 2007 Domaine Gagnard-Delagrangue	75cl	610 €
Chablis Propriétés 2018 Joseph Drouhin	150cl	145 €
Saint-Aubin 1 ^{er} Cru 2017 Thierry Violot-Guillemard	150cl	260 €
Vougeot 1 ^{er} Cru «Le Clos de Vougeot» 2014 Domaine de la Vougeraie	150cl	630 €
Corton-Charlemagne Grand Cru 2014 J-L & P.Aegerter	150cl	760 €
Chablis 2017 Joseph Drouhin	300cl	370 €

LOIRE

Sancerre «Signature» 2018 Pascal Jolivet	75cl	70 €
Pouilly-Fumé «Baron de L» 2015 Ladoucette	75cl	220 €
Pouilly-Fumé «Pur Sang» 2011 Didier Dagueneau	75cl	310 €
Sancerre «Signature» 2017 Pascal Jolivet	150cl	150 €
Pouilly-Fumé «Baron de L» 2015 Ladoucette	150cl	450 €
Sancerre «Signature» 2017 Pascal Jolivet	300cl	340 €

RHÔNE / PROVENCE

Château d'Estoublon 2016 IGP Alpilles 	75cl	65 €
Côtes-du-Rhône «Les Abeilles» 2016 Jean-Luc Colombo	75cl	50 €
Château Ste Marguerite Cuvée Symphonie 2018 Cru Classé Côtes-de-Provence 	75cl	80 €
Condrieu 2016 Jean-Luc Colombo	75cl	115 €
Château d'Estoublon 2016 IGP Alpilles 	150cl	135 €

SAVOY

Roussette de Savoie, Marestel Tradition 2016 Cave du Prieuré	75cl	45 €
Chardonnay 2017 Philippe & Sylvain Ravier	75cl	50 €
Chignin Bergeron 2017 Philippe & Sylvain Ravier	75cl	55 €
Vin des Albobroges «Argiles» 2018 Domaine des Ardoisières	75cl	75 €
Chignin Bergeron «Les Amandiers» 2015 Philippe & Sylvain Ravier	150cl	115 €

ROSÉS & WHITE WINES