RESTAURANT

LA FRUITIÈRE

DEPUIS 1994

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

À PARTAGER

HUÎTRES SPÉCIALES GILLARDEAU N°3, 6 pièces	29
HUÎTRES SPÉCIALES GILLARDEAU N°3, 9 pièces	39
HUÎTRES SPÉCIALES GILLARDEAU 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

Prix nets : TVA & service compris

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

Prix nets : TVA & service compris

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

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
CŒUR 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

Prix nets : TVA & service compris

PIÈCES D'EXCÉPTION À PARTAGER
(Servis pour deux personnes/prix par personne)

AGNEAU DE LAIT DE L'AVEYRON 800g/1.2kg — 9€/100g
L'épaule confite, gratin dauphinois, véritable jus de viande

COTE DE VEAU FAÇON TOMAHAWK 1.2/1.6 kg — 10€/100g
Tombée d'épinards frais, poêlée de champignons et sauce Angus

TURBOT ROTI ENTIER 600/900g — 12€/100g
Légumes de saison et ravioles du Royans glacées à la truffe Melanosporum

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 — 23
+ ASSORTIMENT DE DESSERTS ENFANT OU 3 BOULES DE GLACES MAISON

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

LES FROMAGES
de notre région

Prix nets : TVA & service compris

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 FERMIERS 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
CRÉME 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

Pisciculture
MOREL
TRUITE, OMBLE CHEVALIER ET SAUMON DE FONTAINE
74210 VAL DE CHAISE

La champignonnière de Savoie
LAUBERTON RUDY
CHAMPIGNONS ET ENDIVES
74000 ANNECY

Le groupement des producteurs de Savoie
POMMES DE TERRE, OIGNONS, AIL, BUTTERNUT, ÉCHALOTES, POMMES ET POIRES
73200 GILLY-SUR-ISÈRE

Entremetteurs de saveurs
CALLET JEAN-CHRISTOPHE
POMME DE TERRE, BETTERAVE, CAROTTE, NAVET, POIREAU
73410 ENTRELACS

Montagnes Saveurs
LABELLISÉ « LA RÉGION DU GOUT »
VEAU, BŒUF, VOLAILLES ET COCHON DE RÉGION 73210 AIME

La Chèvrerie des Combettes
BILLAT SYLVIE, CHRISTOPHE ET HUGO
FROMAGES FRAIS DE CHÈVRE
73260 PUSSY

l' Abeille étoile
BISILLIAT MARIE LAURE
MIEL
73330 PONT DE BEAUVOISIN

Cave affinage
ERIC MAINBOURG
LES PLATEAUX DE FROMAGE AOP IGP
73730 ROGNAIX

Pisciculture
CHARLES MURGAT
TRUITE, OMBLE CHEVALIER ET SAUMON DE FONTAINE
38270 BEAUFORT

Les escargots du St Bernard
LE MOULLEC PIERRE
ESCARGOTS
73800 LA CHAVANNE

Salaisons
GUY GROS
CHARCUTERIES
73350 VILLARD DU PLANAY

Coopérative laitière
BEURRE, CRÈME, LAIT
73600 MOUTIERS

Ferme La Transta
JAY SUSAN ET SERGE
TOMME,SERAC, YAOURT DE BREBIS ET LE LAIT
73440 LES BELLEVILLE - LE CHÂTELARD

CARTE DES PRODUCTEURS

APÉRITIFS

Coupe de Champagne Perrier Jouët Grand Brut	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 Earl grey, English Breakfast…	23 cl	7
Thés Verts Morocco mint, Sencha...	23 cl	7
Infusions Relaxante, Vivifiante, Tilleul...	23 cl	7

DIGESTIFS

Amaretto, Calvados, Genepì, 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, Tomate			20 cl	7

Prix nets : TVA & service compris

BOISSONS