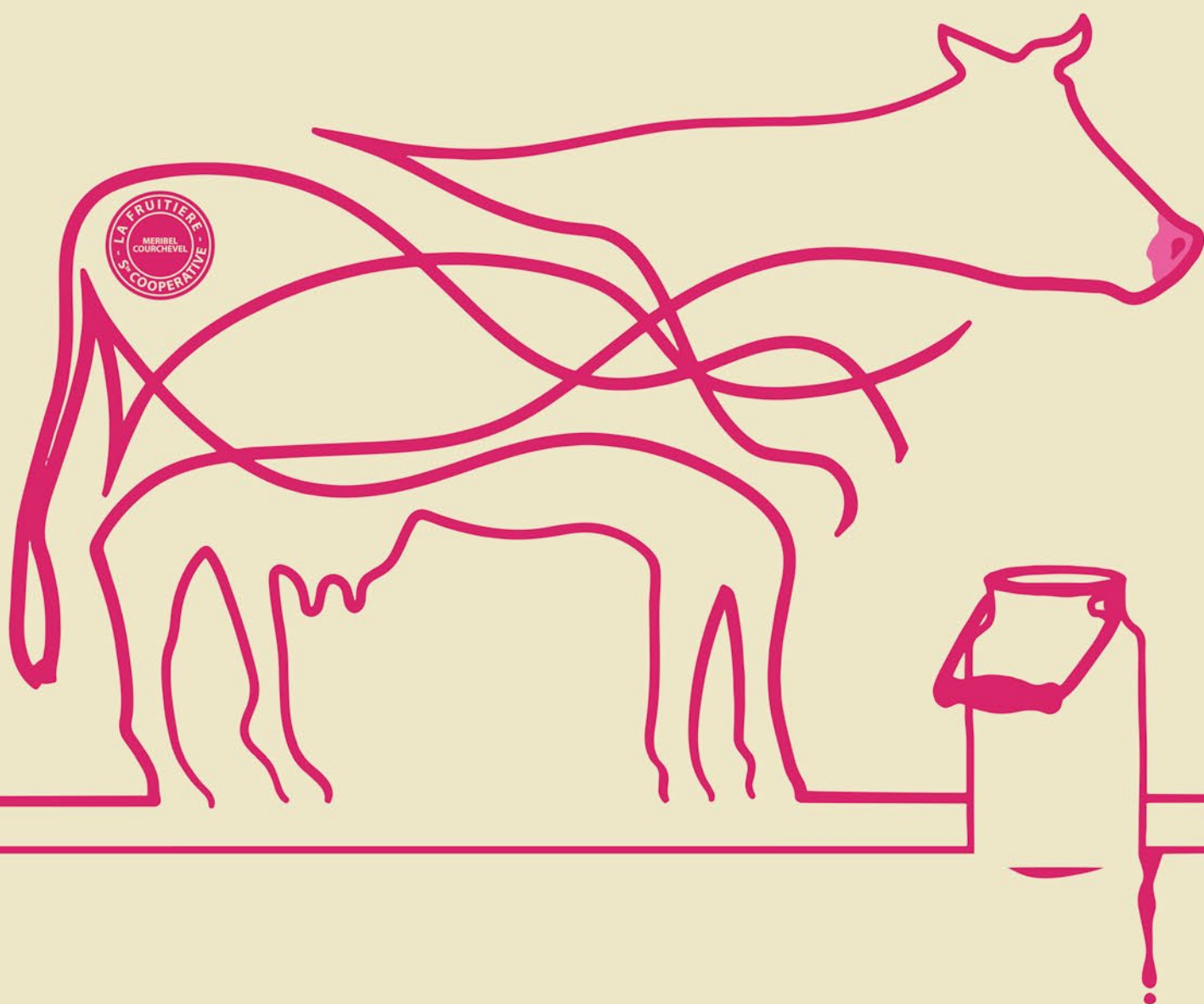


RESTAURANT

LA FRUITIÈRE

DEPUIS 1994



APERITIF

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

WINES BY THE GLASS

WHITE

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

RED

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

ROSE

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

BEERS

Carlsberg (Draft Beer)	33/50cl	8/10 €
Carlsberg	33cl	8 €
Sköller	33cl	9 €
San Miguel Fresca	33cl	9 €
French Cider Loïc Raison Brut	27,5cl	9 €
French Cider Rosé Ecusson	33cl	9 €

NON ALCOHOLIC BEER

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

SODAS, FRUIT JUICES & MINERAL WATERS

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

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 Aviñon Espresso, Tequila Patron XO Café	4cl	15 €
Tequila Aviñon Silver, Patron Silver	4cl	20 €
Tequila Aviñon 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 €

COCKTAILS

Lillet Rosé Schweppes Tonic	12cl	12 €
Spritz Apérol	15cl	15 €
Moscow Mule, Beluga Noble and Schweppes Premium Ginger Beer	12cl	18 €

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 €
Verbena, Lime Flower, Mint	8 €

DRINKS

STARTERS

CREAMY BURRATINA CHEESE	23 €
With Honey, Grenoble Nuts and Caramelized Pumpkin Seeds*	
GRAVLAX SALMON HEART, Capers and Leaves Capers*	24 €
FOIE GRAS AND VEAL SWEETBREAD PATÉ,	23 €
Pastry crust, Herb Emulsion and Confits Cèpes	
SOFT-BOILED EGG with Truffles, Potato Emulsion	22 €
CRISPY "REBLOCHON" BITES, frisée salad and farmer bacon chips	23 €
LOBSTER GRATIN, Tarragon Cream	39 €
DUCK FOIE GRAS, Fig Chutney and toasted brioche	26 €
ALPS CEVICHE with Alpine Lake Fish, Cranberry and Genepi Herbs	32 €
STRACIATELLA DI BUFFALA, Virgin Olive Oil from Château D'Estoublon*	22 €
LA FRUITIÈRE'S CHEESE PLATTER :	28 €
Selection of 5 Savoyard Cheeses, Mixed Green Salad and Dried Fruit	
PARMA HAM (30 MONTHS) SAN HILARIO, Roasted Tomato Foccacia*	29 €

* Extra Truffle 16€



SOUPS

ONION SOUP, White and Brown Onion Soup served with a bread finger	25 €
PARMENTIER SOUP, Cream and Smoked Herring	23 €
SAVOYARD MINISTRONE SOUP with Vegetables, Fregola, Pesto and Parmesan Foccacia	22 €

THE OYSTER CORNER

OYSTERS "SPÉCIALES N°3" Gillardeau	6 pieces	29 €
OYSTERS "SPÉCIALES N°3" Gillardeau	9 pieces	42 €
OYSTERS "SPÉCIALES N°3" Gillardeau	12 pieces	54 €

Allergy statement : for more information, please speak with a manager.

STARTERS

PASTA AND LOCAL DISHES

Traditional La Fruitiere	TARTIFLETTE	31 €
	SPAGHETTI BOLOGNESE	28 €
	RISOTTO WITH TRUFFLES,	41 €
served in Parmesan Loaf		

VEGETARIAN AND VEGAN

MIXED GRILLED VEGETABLES,	31 €
Pumpkin Seeds and Virgin Olive Oil from Château D'Estoublon	
SWEET POTATO	29 €
and Rough Salt, Curry Cream	

MAINS

BEEF CHEEK STEW	33 €
CAESAR SALAD,	31 €
Romaine lettuce, chicken breast, Parmesan cheese and rosemary flavored "Fougasse"	
100% BEEF STEAK TARTARE	35 €
with truffles, Organic French fries	
BEEF CHEESEBURGER	35 €
with Alpine Savoyard Beaufort cheese, Organic French Fries	
ENTRECÔTE 300 GR	36 €
(Argentina Selection) and potato gratin	
CHICKEN SUPREME	33 €
(Challans French Selection) with Cèpe Mushroom cream, Risotto Primavera	
VEAL ESCALOPE	37 €
with Morel Mushroom Cream, Hashbrown Patty	

FISH

FISH AND CHIPS	32 €
(lightly smoked cod) and tartar sauce	
GRENOBLE STYLE SOLE,	42 €
mashed potatoes	
SNACKED SCALLOPS,	37 €
Lemon Risotto and Bouillabaisse Jus	

DISHES TO SHARE (price per person)

Free Range ROASTED CHICKEN,	42 €
Truffles and Fried Potatoes	
LEG OF LAMB	36 €
(Aveyron French Selection), Smoked Eggplant Caviar	
LARGE PORK SPARE RIBS	32 €
with herbs, barbecue sauce and sweet potatoes, rough Salt and Curry Cream	

SPECIAL MEATS

RIB ROAST CASTILLIAN ANGUS	195 €
Matured 45 days at least (for 2 people) - approx 1,2 Kg	
WAGYU STRIPLOIN	98 €
from Australia (180gr)	
GALICIAN VEAL RIB EYE (300gr)	85 €
LEG OF LAMB	80 €
on the bone	

MAINS

MOUNTAIN CHEESES

LA FRUITIÈRE CHEESE PLATTER

A selection of 5 Savoyard cheeses served with mixed salad and dried fruit

€28

ABONDANCE

Farmhouse Abondance

€11

TERMIGNON

Termignon Blue cheese

€12

TIGNES

Tignes Persillé (Farmhouse Goat cheese sprinkled with parsley from Tignes)

€11

BEAUFORT

"Chalet d'Alpage" Old Beaufort

€10

BAUGES

Farmhouse Vacherin des Bauges

€10

SAVOY

Farmhouse Savoy Tomme cheese

€10

Beer flavoured Tomme cheese "La Baujue"

€10

Flower flavoured Tomme Goat's Cheese

€11

Savoy sheep milk cheese

€10

HAUTE-SAVOIE

Savoy Cross, Farmhouse Goat's Cheese

€11

TARENTEISE

Sheep "Carré" cheese

€10

Our farm cheese selection by Eric Mainbourg,
Les Caves d'Affinages, Rognaix (Savoy)

MOUNTAIN CHEESES

DESSERTS

LEMON MERINGUE PIE	14 €
LA FRUITIÈRE STYLE TIRAMISU	14 €
VANILLA MILLE-FEUILLES	14 €
RICE PUDDING AND PINK PRALINE CREAM	15 €
BLUEBERRY PIE WITH ALMONDS	14 €
SAVOYARD COFFEE WITH A SELECTION OF SMALL DESSERTS	15 €
PARIS-BREST CAKE WITH PRALINE BUTTER CREAM	14 €
FOLIE DOUCE'S GLASS SURPRISE (Champagne, Génépi, Blueberry...)	16 €

DESSERTS TO SHARE

FRENCH TOAST & BLACK FRUITS SAUCE (two people)	26 €
VANILLA CREAM SORBET AND TOPPINGS	27 €
CHOCOLATE MOUSSE (two people)	26 €
LADDER TO SHARE : A selection of 5 of our best-selling desserts (two people)	31 €

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-Delagrance	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