



LA FRUITIÈRE

1994 - 2025

CUISINE FRANÇAISE

LES ENTRÉES

LA BURRATA Betteraves et tomates séchées, oseille	17,00 €	NOIX DE SAINT JACQUES POÊLÉES Crème de lardon fumé, oignons verts, taleggio	21,00 €
CROMESQUIS DE CANARD CONFIT Crème de champignons et sauce foie gras	18,00 €	LE POULPE Émulsion de pommes de terre fumée, condiment noix de pins	22,00 €
TATAKI D'ONGLET MARINÉ Mayonnaise miso, rémoulade d'énokis, truffe	20,00 €		

À PARTAGER

MAXI CROQUE A LA TRUFFE Béchamel, beaufort, carpaccio de truffes	34,00 €	CAVIAR MAISON KAVIARI Oscietre Prestige 30g, servi avec blinis & crème	120,00 €
STRACCIATELLA XXL Basilique, tomates séchées et focaccia	36,00 €		

LES PLATS

CACIO E PEPE Linguine, pecorino, poivre	24,00 €	FILET DE BŒUF 180G Mille-feuille de pommes de terre a la truffe, sauce foie gras	32,00 €
RAVIOLI RICOTTA CHAMPIGNONS Espuma de parmesan, poêlée de champignons sauvages, copeaux de pecorino	26,00 €	CARRÉ D'AGNEAU Vitelottes, légumes rôtis	34,00 €
FILET DE BAR À LA GRENOBLOISE Polenta, topinambours et salsifis rôtis	28,00 €		

À PARTAGER

HOMARD BLEU DE BRETAGNE 450G BRUT / 120G NET	84,00 €	SÉLECTION DE VIANDE MATURÉE	
		Holstein	11 € /100g
		Simmental	12 € /100g
		Normande	12 € /100g
		Castilian Angus	14 € /100g
		Jersey (Ferme des Belles Robes)	17 € /100g

*Cahier des allergènes sur demande

ASSIETTE DE FROMAGES

BUFFET DE 25 FROMAGES :	20,00 €/150g
Abondance AOP fermier au lait cru – (Haute-Savoie Alpes)	
Beaufort AOP réserve été 2024 au lait cru – (Savoie Alpes)	
Bleu d'Albertville au lait cru – Savoie (Alpes)	
Bleu de Gex AOP au lait cru – (Haut-Jura – Jura)	
Brillat-Savarin IGP – (Bourgogne-Franche-Comté)	
Cantal AOP entre-deux – (Auvergne)	
Camembert de Normandie AOP moulu à la louche au lait cru – (Normandie)	
Comté AOP Extra 12 mois – (Jura / Doubs)	
Crèmeux de Bourgogne à la truffe d'été – (Bourgogne)	
Fromage de l'Abbaye de Tamié au lait cru – (Savoie Abbaye de Tamié)	
Maroilles AOP – (Hauts-de-France Thiérache)	
Reblochon AOP fruitier au lait cru – (Haute-Savoie Alpes)	
Saint-Nectaire AOP fermier – (Auvergne)	
Tomme de Savoie IGP – (Savoie / Haute-Savoie Alpes)	
Tomme des fleurs – (Allemagne Allgäu – Käse Rebellen)	
Crottin des Alpes AOP – (Savoie / Haute-Savoie Alpes)	
Crottin de Chavignol AOP au lait cru – (Centre-Loire Berry)	
Tommette fermière au lait cru de chèvre – (Bourgogne-Franche-Comté)	
Tomette au piment d'Espelette – (Pays Basque)	
Persillé de Tignes au lait cru – Savoie (Tignes, Alpes)	
Taleggio – Fromage à pâte molle et croûte lavée (Italie)	
Fontina – Fromage à pâte semi-dure (Val d'Aoste)	
Gorgonzola – Fromage à pâte persillée (Italie)	
Pecorino piment – Fromage à pâte dure au lait de brebis, affiné et aromatisé (Italie)	
Caciocavallo – Fromage à pâte filée (Italie)	

ACCOMPAGNEMENTS

Noix, miel, confitures (figue, myrtille), beurre motte de Savoie, raisins

Assortiment de pain de chez Maison Bourdillat Chamonix

LES DESSERTS

BABA LIMONCELLO	12,00 €
Chantilly mascarpone citron vert, gelée de limoncello	
LA RUCHE DE LA FRUITIÈRE	13,00 €
Pain de Gênes, mousse au miel, réduction de caramel à l'orange, dentelle aux agrumes	
PARIS BREST, PRALINÉ NOISETTES	14,00 €
Pâte à choux, ganache montée praliné, noisettes pralinées, feuillantine pralinée	

À PARTAGER

MOUSSE AU CHOCOLAT	21,00 €
Chocolat noir Valrhona Guanaja 70 %	
TIRAMISU CAFÉ NOISETTE	22,00 €
Biscuit cuillère, sirop de café, crème tiramisu mascarpone	
PAIN PERDU À LA BRIOCHE	23,00 €
Brioche snackée, marmelade d'agrumes	

LES BOISSONS

APÉRITIFS

Prosecco Riccadonna	12cl	9.00€
G.H MUMM Cordon Rouge	12cl	15.00€
Kir royal G.H MUMM Cordon Rouge	12cl	16.00€
Kir (Cassis, mûre, framboise, pêche)	12cl	7.00€
Martini Rouge, Blanc	5cl	6.00€
Porto Quinta Da Corte Tawny 10 ans	4cl	8.00€
Americano	12cl	10.00€
Amaretto	12cl	10.00€
Ricard	4cl	10.00€
Rossini	12cl	12.00€
Negroni	12cl	15.00€
Bellini	12cl	16.00€

BIÈRES

Bière Pression Carlsberg Lager	33cl	6.00€
Bière Pression Carlsberg Lager	50cl	8.00€
Bière Pression Brooklyn Defender IPA	33cl	6.00€
Bière Pression Brooklyn Defender IPA	50cl	9.00€
Bière Bouteille 1664 0°	33cl	6.00€

LES COCKTAILS

Spritz by French Bloom 0° (fleurs de sureau ou orange)	12.00€
Virgin Mojito	10.00€
Apérol Spritz	10.00€
Limoncello Spritz	12.00€
Mojito	13.00€
Cuba Libre	13.00€
Moscow Mule, London Mule	13.00€
Grey Goose Alpine Martini	15.00€
Malfy Italian Tonic	15.00€
Italian Dolce Passion	15.00€



St Germain Spritz	12€
St Germain Hugo Spritz	13€

EAUX, SODAS & JUS DE FRUITS

Acqua Panna, San Pellegrino	75cl	6.50€
Coca Cola Classique, Zéro	33cl	4.50€
Sprite, Fuzetea, Fanta	33cl	4.50€
Red Bull Energy Drink, Sugar Free	25cl	5.50€
Red Bull Red Edition	25cl	5.50€
Organics Tonic Water by Red Bull	25cl	5.00€
Organics Ginger beer by Red Bull	25cl	5.00€
Jus de Fruits Granini (Pommes, Oranges, Abricot, Ananas, Tomate)	25cl	5.00€

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso, Décaféiné	2.50€
Double Espresso, Double Décaféiné	4.50€
Cappuccino	5.50€
Café au lait, Chocolat chaud	5.50€
Caffè Affogato, Italian coffee	8.00€
Caffè Corretto, Irish coffee	8.00€
Thés et Infusions by LYDIA GAUTIER	4.50€

ALCOOLS

Gin Malfy Original	4cl	14.00€
Gin Monkey 47	4cl	15.00€
Gin Adamus	4cl	15.00€
Rhum Havana Club 3 ans	4cl	10.00€
Rhum Havana Especial	4cl	10.00€
Rhum Zacapa 23 Solera	4cl	16.00€
Vodka Grey Goose	4cl	14.00€
Vodka Grey Goose Altius	4cl	25.00€
Whisky Jack Daniel's	4cl	12.00€
Whisky Chivas 12 ans	4cl	12.00€
Whisky Talisker	4cl	13.00€
Tequila Patron Silver	4cl	15.00€
Tequila Clase Asul Reposado	4cl	30.00€
Mezcal Bandida Black Café	4cl	50.00€

BAR À SHOT

Limoncello	2cl	5.00€
Génépi	2cl	5.00€
Madeleine (Amaretto, Cointreau, Jus d'ananas)	2cl	8.00€
Orgasme (Get 27, Bailey's)	2cl	8.00€
Baby Guinness (Kahlua, Bailey's)	2cl	8.00€
Cucaracha (Kahlua, Tequila)	3cl	8.00€

SÉLECTION DE DIGESTIFS

Limoncello	4cl	8.00€
Rac 12 - Eau de vie au Génépi extra sec	4cl	8.00€
Génépi Héritage - Floréal & Herbacée	4cl	8.00€
Suc des Glaciers - Génépi à la Menthe Glaciale	4cl	8.00€
Grand Olan - Liqueur aux 23 plantes de montagne	4cl	8.00€
Amaretto	4cl	10.00€
Chartreuse - Verte et Jaune	4cl	12.00€
Cognac Rémy Martin VSOP	4cl	15.00€
Cognac Martell Cordon Bleu	4cl	25.00€
Cognac Martell XO	4cl	35.00€

LES VINS

VINS BLANCS

DOC Pinot Grigio - Tenute Arnaces	75cl	40.00€
AOP Riesling - Cave de Beblenheim	75cl	50.00€
AOC Chablis - Domaine Seguinod Bordet	75cl	60.00€
AOC Sancerre - Jean Marc Pastou	75cl	60.00€
DOC Langhe Bianco - Parusso	75cl	60.00€
AOC Languedoc - Château Puech-Haut «Le Givré»	75cl	70.00€

VINS ROUGES

DOC Abruzzes - Montepulciano d'Abruzzo	75cl	40.00€
DOC Toscane - Chianti	75cl	45.00€
AOP St Émilion - Baron Carl, Philippe de Rothschild	75cl	60.00€
AOP Morgon - Domaine Matray	75cl	65.00€
AOP St Joseph - Louis Chèze	75cl	85.00€
AOP Mercurey - Domaine Narjoux Normand	75cl	90.00€

VINS ROSÉS

Minuty Rose & Or - AOP Côtes de Provence	75cl	80.00€
Minuty 281 - AOP Côtes de Provence	75cl	140.00€

VINS AU VERRE

VINS BLANCS

DOC Pinot Grigio - Tenute Arnaces	12cl	6.00€
AOC Sancerre - Jean Marc Pastou	12cl	8.00€
AOC Chablis - Domaine Seguinod Bordet	12cl	8.00€

VINS ROUGES

DOC Abruzzes - Montepulciano d'Abruzzo	12cl	6.00€
DOC Toscane - Chianti	12cl	7.00€
AOP St Émilion - Baron Carl, Philippe de Rothschild	12cl	8.00€

VINS ROSÉS

Minuty Prestige - AOP Côtes de Provence	12cl	7.00€
Minuty Rose & Or - AOP Côtes de Provence	12cl	8.00€

Carte des Vins et Champagnes complète disponible sur demande