



LA FRUITIÈRE

..... 1994 - 2025

CUISINE FRANÇAISE

STARTERS

BURRATA Beetroot and sun-dried tomatoes, sorrel	17,00 €	PAN-SEARED SCALLOPS Smoked bacon cream, green onions, Taleggio	21,00 €
DUCK CONFIT CROMESQUIS Mushroom cream soup with foie gras sauce	18,00 €	OCTOPUS Smoked potato emulsion, pine nut condiment	22,00 €
HANGER STEAK TATAKI Miso mayonnaise, enoki remoulade, truffle	20,00 €		

TO SHARE

TRUFFLE MAXI CROQUE Béchamel, Beaufort cheese, truffle carpaccio	34,00 €	MAISON KAVIARI CAVIAR Oscietre Prestige 30g, served with blinis & cream	120,00 €
STRACCIATELLA XXL Basil, sun-dried tomatoes, focaccia	36,00 €		

MAIN DISHES

CACIO E PEPE Linguine, pecorino, pepper	24,00 €	BEEF FILET Truffle potato mille-feuille with foie gras sauce	32,00 €
RICOTTA & MUSHROOM RAVIOLI Parmesan espuma, wild mushrooms, pecorino shavings	26,00 €	RACK OF LAMB Vitelottes potatoes, roasted vegetables	34,00 €
GRENOBLOISE SEA BASS FILLET Polenta, roasted Jerusalem artichokes and salsifys	28,00 €		

TO SHARE

BRETON BLUE LOBSTER 450G WHOLE / 120G NET	84,00 €	DRY-AGED MEAT CUTS Holstein Simmental Normande Castilian Angus Jersey (Ferme des Belles Robes)	11 € /100g 12 € /100g 12 € /100g 14 € /100g 17 € /100g
--	---------	--	--

*Allergen book available upon request

CHEESE PLATE

BUFFET OF 20 CHEESES :	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 moulé 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)	

SIDE DISHES

Grenoble walnuts, mountain honey, jams (fig, blueberry)
Savoy butter, Italian grapes

Bread Selection from Maison Bourdillat Chamonix

DESSERTS

BABA LIMONCELLO	12,00 €
Mascarpone lime chantilly, Limoncello jelly	
LA RUCHE DE LA FRUITIÈRE	13,00 €
Genoa sponge cake, honey mousse, orange caramel reduction, citrus tuile	
PARIS-BREST WITH HAZELNUT PRALINE	14,00 €
Choux pastry, whipped praline ganache, caramelized hazelnuts, praline feuillantine	

TO SHARE

CHOCOLATE MOUSSE	21,00 €
Valrhona Guanaja 70% dark chocolate	
HAZELNUT COFFEE TIRAMISU	22,00 €
Ladyfinger biscuit, coffee syrup, mascarpone tiramisu cream	
PAIN PERDU BRIOCHE	23,00 €
Seared brioche, citrus marmalade	

DRINKS

APERITIFS

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€

BEERS

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€

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€
	15.00€
Malfy Italian Tonic	15.00€
Italian Dolce Passion	15.00€



St Germain Spritz	12€
St Germain Hugo Spritz	13€

WATER, SODAS & FRUIT JUICES

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€
Fruit juices Granini (Apples, Oranges, Apricot, Pineapple, Tomato)	25cl	5.00€

HOT DRINKS

Espresso Coffee, Decaffeinated	2.50€
Double Espresso, Double Decaffeinated	4.50€
Cappuccino	5.50€
Coffee with Milk, Hot Chocolate	5.50€
Caffè Affogato, Italian coffee	8.00€
Caffè Corretto, Irish coffee	8.00€
Teas and Infusions by LYDIA GAUTIER	4.50€

ALCOHOL

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€

SHOT BAR

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

SELECTION OF DIGESTIFS

Limoncello	4cl	8.00€
Rac 12 - Extra-Dry Génépi Eau de Vie	4cl	8.00€
Génépi Héritage - Floral & Herbaceous	4cl	8.00€
Suc des Glaciers - Icy Mint Génépi	4cl	8.00€
Grand Olan - 23 Mountain-Herb Liqueur	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€

WINES

WHITE WINES

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€

RED WINES

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€

ROSES WINES

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

WINES BY THE GLASS

WHITE WINES

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

RED WINES

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€

ROSES WINES

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

Full Wine and Champagne List available upon request