



RESTAURANT

LA FRUITIÈRE

DEPUIS 1994



APÉRITIFS / APERITIFES

Ricard	4 €
Suze	4 €
Coupe de Champagne Mumm Cordon Rouge	14 €
Glass of Champagne	

COCKTAILS

Apérol Spritz <i>Apérol, Prosecco Riccadonna, eau pétillante</i>	10 €
Cherry Sour <i>Montzi cerise à base d'alcool de plantes des Alpes, jus de citron, mousse vegan pois chiche</i>	13 €
Expresso Martini <i>Montzi chocolat & café à base d'alcool de plantes des Alpes, café frappé et chocolat Rainforest Alliance, mousse vegan pois chiche, caramel, vanille</i>	13 €
Bomb <i>Montzi alcool de plantes des Alpes, Red bull</i>	10 €
Mojito <i>Rhum Havana Club 3 ans, menthe, citron, eau pétillante, sucre de canne</i>	12 €
Gin Fizz <i>Gin Beefeater 24, citron, eau pétillante, sucre de canne</i>	13 €
Negroni <i>Campari, gin et Vermouth rouge</i>	13 €
Irish coffee <i>Whisky Chivas 12 ans, café, crème</i>	13 €
Paloma <i>Tequila Patron, limonade pamplemousse, citron</i>	13 €
Virgin Mule <i>Martini Floréale, Ginger Red Bull</i>	8 €
Virgin Spritz <i>Crodino et orange</i>	8 €

ST-GERMAIN

St-Germain Spritz
Liqueur St Germain, Prosecco Riccadonna, eau pétillante, citron 13 €

VIN AU VERRE / GLASS OF WINE

MIRAVAL ROSÉ Côtes de Provence	8 €
MIRAVAL BLANC Côtes de Provence	8 €
MOUTON CADET Héritage rouge	8 €

BIÈRES PRESSION / DRAUGHT BEERS

Carlsberg petite / small	6 €
Carlsberg grande / large	9 €
Brooklyn IPA Pulp Art petite / small	7 €
Brooklyn IPA Pulp Art grande / large	10 €

BIÈRES BOUTEILLE / BOTTLED BEERS

San Miguel	33cl	9 €
Skoll	33cl	9 €
1664 Blanche	33cl	9 €
1664 0°	33cl	9 €
Magners Irish Cider	33cl	9 €

SODAS & JUS DE FRUITS / FRUIT JUICE

	Petit / Small	Grand / Large
Coca Cola, Zéro	5 €	7 €
FuzeTea, Fanta orange, Sprite	5 €	7 €
Jus de Fruits de Savoie BIO Pomme-ramboise		6 €
Savoie fruit juice apple raspberry		
Red bull		25cl 6 €
Red bull Organic Ginger beer		25cl 8 €
Red bull Organic Tonic		25cl 8 €

EAUX MINÉRALES / MINERALS WATERS

Evian, Badoit	75cl	8 €
---------------	------	-----

SPIRITUEUX 4cl

Fée des Monts	8 €
Get 27	10 €
Whisky Chivas (12 ans)	15 €
Cognac XO Martel	20 €
Tequila Patron el Cielo	20 €

SHOOTERS 2cl

Montzi	5 €
--------	-----

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Expresso	2,50 €
Double Expresso, Café au lait	5 €
Cappuccino	6 €
Chocolat chaud	5 €
Chocolat viennois	6 €
Thé ou infusion	5 €
Vin chaud	6 €
Irish Coffee	13 €

BOISSONS / DRINKS

Le foie gras de canard maison , façon Opéra, pommes et poires de Savoie..	29 €
<i>Home-made duck foie gras, Opéra style, with Savoie apples and pears</i>	
L'œuf doré , nuage d'Abondance et caviar	25 €
<i>Golden egg, Abondance cheese foam and caviar</i>	
Truite saumonée en ceviche , aux agrumes doux et safran	24 €
<i>Salmon trout ceviche with sweet citrus and saffron</i>	
Le radis , au beurre de ferme	16 €
<i>French radish with farmhouse butter</i>	
Soupe à l'oignon , gratinée à la Tomme de vache	23 €
<i>French onion soup, with a melted Tomme cheese gratin</i>	
Salade de La Fruitière , fromage de chèvre chaud fermier	25 €
servi avec une vinaigrette au miel de forêt	
<i>Fruitière salad with warm goat's cheese from the farm and a forest honey vinaigrette</i>	

Entrées à Partager To Share

La belle assiette de la Fruitière ,	34 €
assortiment de fromages fermiers locaux sélectionnés par notre Chef : Chèvre affiné, Reblochon, Gruyère, Tomme Blanche et Abondance	
<i>La belle assiette de la Fruitière, an assortment of local farm cheeses, selected by our chef:</i> <i>Aged goat's cheese, Reblochon, Gruyère, Tomme Blanche and Abondance</i>	
L'assiette de charcuterie ,	37 €
Jambon de Savoie fumé au bois de genévrier, terrines des copains au foie gras et faux filet fumé	
<i>Charcuterie plate, dry-cured juniper Savoie ham, foie gras terrine and smoked sirloin beef</i>	
Stracciatella , cœur crémeux de Burrata	33 €
<i>Stracciatella, creamy Burrata heart</i>	
Caviar Kasnodar	
Kasnodar Caviar 	
Boite 10g / 10g box	40 €
Boite 30g / 30g box	110 €

Les Coquilles Snails and Shellfish

12 escargots du Chablais en coquille	38 €
<i>12 snails from Chablais</i>	
12 huîtres , spéciale Gillardeau n°2, Marennes d'Oléron	50 €
<i>12 Gillardeau n°2 oysters Marennes d'Oléron</i>	

ENTRÉES / STARTERS

Magret de canard à l'orange , polenta crémeuse	37 €
<i>Orange-glazed duck breast, creamy polenta</i>	
Lièvre à la royale , purée à la truffe.....	38 €
<i>Braised hare à la royale, truffle mash</i>	
La quenelle de homard , sauce champagne, caviar Kasnodar et riz blanc....	48 €
<i>Lobster quenelle, champagne sauce, Kasnodar Caviar and white rice</i>	
Le bœuf de wagyu , beurre café de Paris et gratin dauphinois	46 €
<i>Wagyu beef, Parisian herb butter and dauphinois potatoes</i>	
Pulled beef burger , servi avec frites et coleslaw.....	33 €
<i>Pulled beef burger, served with fries and coleslaw</i>	
Poitrine de cochon , crousti-fondante et lentilles vertes.....	30 €
<i>Pork belly, crispy and tender served with green lentils</i>	

Végétarien / Vegetarian

Lasagnes de la Fruitière , fromage de chèvre d'alpage, épinard et noix torréfiées .	34 €
<i>Fruitière goat's cheese lasagne, spinach and roasted walnuts</i>	
La tatin d'endives au caramel Antésite	30 €
<i>Endive tart with caramelised anise</i>	
Burger végétal , servi avec frites et coleslaw.....	33 €
<i>Veggie burger, served with fries and coleslaw</i>	
Le chou farçi , aux légumes d'hiver	37 €
<i>Stuffed cabbage with winter vegetables</i>	

À Partager / To Share

Prix par personne / price per person

La traditionnelle fondue triolet de fromages Suisse ,.....	34 €
au Vacherin et Gruyère de Monsieur René Pernet	
Au choix : nature, cèpes, échalotes, poivre, tomate. Servie avec salade verte	
Traditional triple cheese fondue	
<i>made with Swiss Vacherin and Gruyère cheeses from René Pernet</i>	
<i>A choice of : plain, cep mushrooms, shallots, pepper, tomato. Served with green salad</i>	
Poulet Wellington , petits pois à la française.....	43 €
<i>Chicken Wellington with French-style peas</i>	
Joue de bœuf cuite lentement à la Mondeuse de Savoie ,	33 €
polenta crémeuse et carottes fondantes	
Slow-cooked beef cheek in Mondeuse de Savoie ,	
<i>creamy polenta and tender carrots</i>	
Le tomahawk de veau au miel de montagne, thym et romarin,	38 €
servi avec pommes dauphines	
Tomahawk steak with mountain honey, rosemary and thyme	
<i>served with dauphine potatoes</i>	

PLATS / MAIN COURSES

Fromages / Cheeses

La belle assiette de la Fruitière,	34 €
assortiment de fromages fermiers locaux sélectionnés par notre Chef :	
Chèvre affiné, Reblochon, Gruyère, Tomme Blanche et Abondance	
<i>La belle assiette de la Fruitière, an assortment of local farm cheeses, selected by our chef:</i>	
<i>Aged goat's cheese, Reblochon, Gruyère, Tomme Blanche and Abondance</i>	
Fromage à la portion, servi avec salade	11 €
Chèvre affiné du Clos aux chèvres, Saint-Jean d'Aulps	
Reblochon du Gaec de la Pointe d'Almet, Le Grand-Bornand	
Gruyère de la fromagerie du Haut-Jorat, Suisse	
Tomme blanche de la ferme de Seraussaix, Morzine	
Abondance de la ferme de Seraussaix, Morzine	
Cheese by the serving, served with salad	
<i>Aged goat's cheese from the Clos aux chèvres farm in St-Jean d'Aulps</i>	
<i>Reblochon du Gaec de la Pointe d'Almet, Le Grand-Bornand</i>	
<i>Gruyère from the Haut-Jorat dairy in Switzerland</i>	
<i>Tomme blanche from the Seraussaix farm in Morzine</i>	
<i>Abondance from the Seraussaix farm in Morzine</i>	

Desserts

Royal de la folie, aux 3 chocolats	13 €
<i>Royal 3-chocolate Folie</i>	
L'entremet, caramel et pop corn	13 €
<i>Layered entremet with caramel and popcorn</i>	
Charlotte aux poires de Savoie	13 €
<i>Savoie pear Charlotte</i>	
Le Folie Irish coffee	13 €
<i>La Folie Irish coffee</i>	

À Partager / To Share

Prix par personne / price per person

L'île flottante, caramel au beurre salé	13 €
<i>Ile flottante, salted butter caramel</i>	
La traditionnelle tarte tatin	13 €
<i>Classic tarte tatin</i>	
Paris-Brest	13 €
<i>Paris-Brest, choux pastry with a buttery caramel cream filling</i>	
Meringue XXL, crème double	12 €
<i>XXL meringue with double cream</i>	

**Nous sommes heureux de vous accueillir à La Fruitière,
et vous souhaitons une bonne continuation.**

**We are delighted to welcome you to La Fruitière,
and hope you enjoy your dining experience.**

DESSERTS