



RESTAURANT

# LA FRUITIÈRE

DEPUIS 1994





# ONEPIECE



100% MERINO WOOL BASELAYERS AVAILABLE IN **FOLIE DOUCE SHOP**

AND **ONEPIECE.COM**



## COCKTAILS SIGNATURES

<b>A.C.E SPRITZ</b>	21€
Apérol, Prosecco Riccadonna, Jus Clémentine, Gingembre, Sirop de Citron Maison	
<b>WINTER GIN FIZZ</b>	29€
Gin Monkey 47 infusé fève de Tonka, Jus de Cranberry, Miel, Schweppes Sélection Ginger Beer, Citron Jaune	
<b>MARGARIT'APPLE</b>	24€
Tequila Volcan, jus de citron vert, Manzana verde, compote de pomme rôtie maison (sans sucre)	
<b>TOKI OLD FASHION</b>	25€
Whisky japonais Toki, Angostura, cassonade, zestes d'Orange	
<b>MEZCAL BARBARIE</b>	22€
Campari, Mezcal Del Maguey, Martini Rouge, confiture de figue de barbarie	
<b>BASILI-CRUSH</b>	23€
Vodka Beluga Noble, Kiwi, St-Germain, Basilic, Schweppes Sélection Ginger Ale	
<b>ALMONDITO MAÏ TAÏ</b>	23€
Rhum Blanc Havana, Cointreau, Jus de citron vert, sirop d'orgeat, sirop pain d'épices, orange sanguine, lait d'amande grillée	
<b>COLADA D'HIVER</b> (servi chaud)	24€
Caraxès Blend Poire et Rhum, Sirop de Coco, Jus Ananas, Jus de Citron Vert, chocolat chaud	
<b>BÉLUGA GOLD MARTINI</b>	32€
Vodka Beluga Gold Line, Kahlua, café expresso	
<b>GIN TONIC « SIGNATURE »</b>	25€
Gin Monkey 47, Schweppes Tonic Premium, Orange sanguine, Chips citron jaune, Baie de genièvre	

## MOCKTAILS

<b>PITCHOUN</b>	17€
Champagne sans alcool Excessive Estoublon, purée orange sanguine, sirop de vanille	
<b>CANDY MULE</b>	16€
Martini Floreale, Hibiscus, Schweppes Sélection Ginger Ale, Citron Jaune, Sirop de Fleur de Sureau	
<b>CHILDHOOD</b> (servi chaud)	15€
Martini Vibrante, Sirop Thé Chai, Jus de Clémentine, infusion tilleul	

## COCKTAILS

## SPRITZ


Virgin Spritz (0% alcool) Crodino	13€
Apérol Spritz	18€
Campari Spritz	19€
St-Germain Spritz 	21€

## CHAMPAGNES (la coupe, 12cl)

Veuve Clicquot Brut Carte Jaune	21€
Veuve Clicquot Rosé	23€
Veuve Clicquot Rich	25€

## VINS (au verre, 12cl)

### ROSÉ

Château d'Estoublon « Roseblood » 	13€
Château d'Estoublon « 1489 »	17€

### BLANC

Château d'Estoublon, « Roseblood », Coteaux d'Aix en Provence	13€
Villa Baulieu 2017	15€
Chablis, La Chablisienne	17€

### ROUGE

Château de Bord, Côtes-du-Rhône-Village	11€
Château d'Estoublon, IGP Alpilles	13€
Bordeaux, Mouton Cadet Héritage	14€

## BIÈRE (sans alcool)

1664 Blonde 0.0%	33cl	8€
------------------	------	----

## BIÈRES

Carlsberg (bière pression)	25cl / 50cl	8€ / 12€
Carlsberg	33cl	9€
Sköll	33cl	10€
San Miguel Fresca	33cl	10€
Brooklyn Defender IPA	33cl	13€
1664 Blanche	33cl	11€
Cidre Loïc Raison « La Mordue »	27,5cl	10€

## SODAS, JUS DE FRUITS & EAUX

Sodas (Pepsi, Pepsi Zéro, Lipton Ice tea, Seven Up, Schweppes Agrumes, Orangina)	33cl	9€
Jus de fruits Alain Millat	20cl	8€
Rock Star	50cl	12€
Orange pressée	20cl	10€
Badoit, Evian	75cl	10€


## DIGESTIFS (4cl)

Génépi, Cuvée La Folie Douce		18€
Téquila Espolon Blanco		21€
Téquila Patron Silver		25€
Téquila Don Julio Reposado		34€
Téquila Don Julio 1942	4cl / 70cl	45€ / 710€
Rhum Eminenté		21€
Rhum Zacapa Centenario 23		27€
Gin Malfy		22€
Gin japonais Roku		23€
Gin Monkey 47		24€
Vodka Beluga Noble	4cl / 70cl	23€ / 390€
Vodka Beluga Gold Line	4cl / 70cl	32€ / 520€
Johnnie Walker Blue Label	4cl / 70cl	41€ / 690€
Whisky Whistle Pig		25€
Whisky Hibiki Japanese Harmony		31€
Whisky Yamazaki 12 ans		33€
Royal Salute 21 ans		27€
Chivas Regal 21 ans		32€
Cognac Hennessy VS		25€
Cognac Hennessy XO		49€




## BOISSONS CHAUDES

Café (Expresso, Décaféiné, Ristretto)	5€
Double expresso, Lait chaud, Citron chaud	8€
Café au lait, Cappuccino, Chocolat chaud	8€
Thé (Thé vert, Earl Grey, English Breakfast, Verveine bio, Tilleul, Menthe)	8€

## BOISSONS

<b>SUCETTES DE REBLOCHON CROUSTILLANTES</b> , pousses d'épinard au parmesan 	27€
<b>ŒUF COCOTTE</b> , cèpes poêlés et copeaux de Beaufort 	28€
<b>TATAKI DE BŒUF</b> comme un tartare, ketchup maison	29€
<b>GAMBAS MARINÉES AJI AMARILLO</b> , cacahuètes, salicorne	37€
<b>THON ROUGE SNACKE PONZU</b> , gingembre et citronnelle	35€
<b>CŒUR DE LAITUE AUX GAMBAS</b> , avocat et pamplemousse, vinaigrette miel, coriandre	54€
<b>TARTELETTE FILO</b> , fine ratatouille, tomates au balsamique 	28€
<b>ŒUF MEURETTE</b> , toasts au beurre persillé	26€

## À PARTAGER

<b>TARTINE CHAUDE</b> aux morilles et foie gras poêlé	56€
<b>CROQUE-MONSIEUR GÉANT</b> , jambon et comté, salade maraîchère truffée	49€
<b>ASSIETTE FRUITIÈRE</b> assortiment de 5 fromages locaux, salade maraîchère et fruits secs 	37€
<b>PIZZA À LA TRUFFE MELANOSPORUM</b>	74€
<b>QUICHE AU BEAUFORT</b> pour 2 personnes 	59€
<b>BELLE BURRATA 250g</b> , salade de tomates cerises méli-mélo au basilic 	41€

## SOUPES

<b>TRADITIONNELLE SOUPE À L'OIGNON</b> blanche et brune, mouillettes au Beaufort	33€
<b>VELOUTÉ DE POIREAU</b> , foie gras et châtaignes poêlés, oignons confits	32€

## FRUITS DE MER

<b>PLATEAU DE FRUITS DE MER CHAUDS</b> , gratiné au beurre persillé, demi-homard, gambas, patte de King crabe, 6 couteaux		235€
<b>HUÎTRES SPÉCIALES N°3 GILLARDEAU</b>	6 pièces	34€
	9 pièces	49€
	12 pièces	64€
<b>CAVIAR KASNODAR</b> de Madagascar 	Boîte de 30 g	95€
	Boîte de 50 g	145€

Une liste d'allergènes est disponible sur demande.

## ENTRÉES

## PASTA & TRADITION

LA TRADITIONNELLE TARTIFLETTE et salade maraîchère	39€
COQUILLETES À LA TRUFFE MÉLANOSPORUM, comté et jambon blanc	47€
LINGUINE AUX PISTACHES ET BURRATA, tomates confites 	44€

## VIANDES

SUPRÊME DE VOLAILLE AU JAMBON CRU, aubergine gratinée au parmesan	44€
CÔTE DE VEAU MILANAISE « OREILLE D'ÉLÉPHANT », câpres et citron confits, linguine tomate	48€
SALADE CÉSAR, poulet croustillant	42€
CŒUR D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE, beurre café de Paris, gratin dauphinois	49€
BURGER DE LA FRUITIÈRE, raclette et oignons frits, frites et ketchup maison	47€
BURGER POULET CROUSTILLANT, cheddar et creamy spicy, frites	42€

## POISSONS

DOS DE CABILLAUD FAÇON FISH AND CHIPS, frites et sauce tartare	43€
TURBOT SIMPLEMENT MEUNIÈRE, beurre câpre et aneth, purée de pommes de terre	51€
FILET DE LOUP AU FOUR, viennoise à l'estragon, légumes vapeur	46€
HOMARD GRILLÉ, linguine tomate et bisque gratinées	69€

## VEGAN ET VÉGÉTARIEN

TARTE FINE FEUILLETÉE aux girolles et châtaignes 	34€
TARTELETTE FILO, fine ratatouille, tomates au balsamique du Château d'Estoublon 	28€
VEGGIE BURGER, chou rouge et avocat 	38€

## À PARTAGER

VOLAILLE FERMIÈRE RÔTIE AUX MORILLES, pommes mitraille	130€
ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE, boulgour aux olives et tomates confites	140€

## ACCOMPAGNEMENTS

Frites ou Purée 12€	Légumes vapeur 14€	Purée à la truffe 25€	Aubergines au parmesan 16€
Frites au reblochon et viande de grison (Frites Alpes) 19€		Pousses d'épinard, yuzu et parmesan 14€	

Une liste d'allergènes est disponible sur demande.

## PLATS

<b>CHEESECAKE AUX AGRUMES,</b> Sorbet pamplemousse, gel citron confit, tuile feuille filo	19€
<b>COOKIE AUX PISTOLES DE CHOCOLAT,</b> Praliné cacahuète, glace vanille, chouchous	18€
<b>MINISTRONE DE FRUITS EXOTIQUES,</b> Brunoise de mangue, d'ananas et fruits de la passion, sirop au vinaigre sakura, sorbet mangue	19€
<b>NOIX DE COCO,</b> Coque meringue chocolat, ganache coco, sorbet passion, compotée mangue	17€
<b>TARTE MYRTILLES,</b> Sablé breton, compotée myrtilles entières, ganache chocolat blanc	19€
<b>TIRAMISU,</b> Coque chocolat, biscuit cuillère au café corsé, praliné pistache, crème tiramisu	19€
<b>PROFITEROLE SAUCE AU CHOCOLAT BRULÉ,</b> Choux craquelin, glace et crème vanille, praliné noisette	18€

## À PARTAGER

<b>BRIOCHE PERDUE</b> Brioche caramélisée, nocciolata, crème légère vanillée, fruits rouges	29€
<b>ÉCHELLE À PARTAGER</b> Assortiment de 5 desserts	86€

## FROMAGES

<b>ASSIETTE FRUITIÈRE</b> Assortiment de 5 fromages locaux, salade maraîchère et fruits secs	37€
---	-----

Une liste d'allergènes est disponible sur demande.

## DESSERTS ET FROMAGES