



RESTAURANT

LA FRUITIÈRE

30 ANS

CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËT



PERNOD RICARD FRANCE SAS AU CAPITAL DE 54.000.000 € - SIÈGE : LES DOCKS, 10 PLACE DE LA JOUETTE, 13002 MARSEILLE - 303 656 375 RCS MARSEILLE.

L'ART DE RÉVÉLER LA NATURE*

*À chaque vendange, notre chef de caves sélectionne le meilleur de ce qu'offre la nature pour élaborer les cuvées de la Maison.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

COCKTAILS & MOCKTAILS

ITALICUS Spritz	20 cl	17
Aperol Spritz, Campari Spritz	20 cl	15
Crodino Spritz (sans alcool)	40 cl	10

ST-GERMAIN

St-Germain Spritz	20 cl	17
-------------------	-------	----

APÉRITIFS

Coupe de champagne Perrier-Jouët Gd brut	12 cl	19
Coupe de champagne Perrier-Jouët Blanc de blancs		25
Suze	4 cl	6
Martini blanc / rouge	6 cl	6
Lillet blanc / rosé	6 cl	6
Campari	4 cl	6
Ricard	2 cl	5
Kir vin blanc (cassis ou pêche)	12 cl	10
Americano	8 cl	12

BIÈRES

Bières pression :

Budweiser	25 cl	7,50
Budweiser	40 cl	12
Picon Bière	40 cl	14

Bières bouteilles :

Corona	33 cl	10,50
Goose Island IPA	33 cl	12
Cidre Magners	33 cl	10,50
Blanche du Mont-Blanc	33 cl	12

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Fanta Orange, Sprite, Fuze Tea	40 cl	8,30
--	-------	------

JUS DE FRUITS

Orange, pomme, abricot, tomate	25 cl	6,80
Jus de fruits pressés : citron, orange	15 cl	8,80

EAUX MINÉRALES

Badoit, Evian 75 cl		10,50
---------------------	--	-------

VINS SERVIS AU VERRE • 15 cl

ROSÉ

Maison Sainte Marguerite Symphonie BIO		13
--	--	----

AOP Côtes de Provence

ROUGES & BLANCS

Se référer à la page des vins

SPIRITUEUX

WHISKY • 4 cl

Ballantine's Finest		15
Chivas Regal 12 ans		16
Aberlour 18 ans		29

GIN • 4 cl

Beefeater	15	TEQUILA • 4 cl	
Malfy Con Lemon	16	Altos Blanco	16
Hendrick's	17	Avion 44	26
Monkey 47	19	Clase Azul	35
		Don Julio	38

VODKA • 4 cl

Absolut	15	RHUM • 4 cl	
Belvedere	21	Havana Club Especial	15
		Bumbu XO	17
		Havana Club 15 ans	21

DIGESTIFS RÉGIONAUX • 4 cl

Génépi des Pères Chartreux		14
Chartreuse Verte / Jaune		14
Chartreuse M.O.F.		18
Elixir des Pères Chartreux		20
Chartreuse 9ème Centenaire		20
Chartreuse V.E.P. Verte / Jaune		25

DIGESTIFS • 4 cl

Get 27 / 31		13
Poire Williams		14
Manzana		12
Limoncello		12
Baileys Irish Cream		13
Cognac Martell VSOP		18
Cognac Hennessy XO		25
Armagnac UBY 3 ans		14
Armagnac UBY 12 ans		25
Calvados Dupont Fine		13
Calvados C. Drouin XO		23

BOISSONS CHAUDES

Café expresso, décaféiné, allongé		4
Cappuccino, grand crème		7,20
Double espresso		6
Chocolat chaud		7,20
Chocolat viennois		9
Thé, infusion		6,50
Vin chaud		7,50
Irish Jameson coffee		14
Grog à l'Élixir des Pères Chartreux		16

À PARTAGER À L'APÉRITIF

PIZZA À LA TRUFFE	44
Truffe Melanosporum, crème fromagère, copeaux de Parmesan AOP et roquette	
PLANCHE DES SOUS-BOIS	38
Tzatziki à la faisselle fraîche, houmous de pois chiches, pickles de légumes d'hiver au miel, caviar de patate douce et foccacia maison	
PLANCHE DES ALPAGES	49
Sucettes de reblochon, terrine de cerf, jambon fumé de Savoie, abondance, velouté de morilles et pleurotes, rillettes artisanales de cochon, focaccia maison et fruits secs	
TRÈS GRANDE PLANCHE	86
Le mariage des planches des alpages et de la planche des sous-bois. Inutile de choisir, tout y est !	

ENTRÉES

CEVICHE DE TRUITE D'ISÈRE	29
Leche de tigre à la coriandre, citron, grenade et salade de wakamé	
MORILLES ET PLEUROTÉS	29
Crème de morilles, pleurotes sautées, oeuf parfait, tuile de pain toasté	
SUCETTES DE REBLOCHON	27
Cromesquis de reblochon fondant, lard paysan, crémeux de faisselle aux herbes et mesclun	
ESCARGOTS DE MAGLAND	29
Persillade de beurre, noisettes torréfiées, ail, citron rapé. 12 pièces	

SOUPES

SOUPE À L'OIGNON SOUS SA CROÛTE DE PÂTE FEUILLETÉE	25
Beaufort rapé, compotée d'oignons et de champignons au miel	
VELOUTÉ DE POTIMARRON	19
Crème légère à la muscade, éclats de châtaignes	

La liste des allergènes est affichée en caisse et en terrasse, elle est également disponible auprès de votre chef de rang.
Prix TTC en euros. Service compris.

ENTRÉES

VIANDES ET POISSONS

ÉCHINE DE PORC CONFITE	39
Purée de céleri, chanterelles et marrons, jus de cuisson	
BURGER MONTAGNARD	37
Steak haché de race française, crème de reblochon fermier, ketchup maison à la genièvre, pickles de cornichons, frites maison	
FILET DE BOEUF BÉARNAISE	44
Race française env. 200g, sauce béarnaise, frites maison	
FILET DE BOEUF AUX MORILLES	55
Race française env. 200g, sauce crémée aux morilles, frites maison	
SALADE CAESAR	32
Salade romaine, volaille, copeaux de Parmesan AOP et authentique sauce Caesar aux anchois	
BLANQUETTE DE VEAU	36
Légumes cuisinés, riz blanc	
SAUCISSE DE VEAU ARTISANALE	38
Purée de pommes de terre gratinée au reblochon, jus de veau corsé	
PERCHES DU LAC LÉMAN	46
Perches de la pêcherie Jacquier en friture, frites maison et sauce tartare	
PAVÉ DE FLÉTAN	38
Beurre blanc légèrement vanillé, salicornes, petits cocos mijotés	

À PARTAGER POUR 2

POULET FERMIER ENTIER	38/pers
Pommes de terre grenaille, thym et ail confit, légumes de saison sautés et mesclun Option : truffé sous la peau et copeaux de truffe +10/pers	
ÉPAULE D'AGNEAU DE LAIT	48/pers
Confit aux épices douces, purée de pommes de terre, légumes de saison sautés et mesclun	
CÔTE DE BOEUF ANGUS	85/pers
Environ 1,2 kg, servie avec purée de pommes de terre gratinée au reblochon, légumes de saison sautés, salade, sauce béarnaise maison et jus de viande. Environ 30 min de préparation	

PÂTES ET PLATS VÉGÉTARIENS

TAJINE DE LÉGUMES D'HIVER	30
Légumes de saison, quinoa, cumin et salade de chou à la betterave	
LINGUINES CRÉMÉES À LA TRUFFE MELANOSPORUM	52
Crème aux champignons et Parmesan AOP, copeaux de truffe Melanosporum	
GNOCCCHIS ARTISANAUX	29
Crème à l'abondance, épinards, noisettes et parmesan	
CROÛTE SAVOYARDE	30
Pain de campagne grillé, compotée d'oignons et champignons, beaufort, crème de reblochon fermier, mesclun	
SUPPLÉMENT GARNITURE AU CHOIX	9
Frites maison, pommes de terre grenaille, purée de pommes de terre, légumes de saison sautés, salade verte	

PLATS



MENU ENFANT 29 €

Jusqu'à 12 ans.

LINGUINES BOLOGNAISE MAISON

Emmental râpé

ou

NUGGETS DE POULET MAISON

Frites maison ou purée de pommes de terre ou légumes de saison

ou

BURGER MONTAGNARD

Steak haché de race française, crème de reblochon fermier, ketchup, pickles de cornichons, frites maison

&

HOT FUDGE ET SAUCE CHOCOLAT

Crème glacée au yaourt

ou

MAXI COOKIE

Aux pépites de chocolat Valrhona, topping aux chouchoux

ou

TARTE DU JOUR

&

CADEAU LA FOLIE DOUCE

PLATS - MENU ENFANT

DESSERTS

TARTE AU CITRON Sablé aux amandes, crémeux citron et meringue italienne	15
MI-CUIT AU CHOCOLAT VALRHONA Servi en cocotte, sorti du four	16
POIRE AUX ÉPICES Marmelade de poires aux épices douces, crémeux à la vanille, biscuit moelleux et tuile dentelle au chocolat	13
TARTE TATIN Traditionnelle, servie chaude, sauce caramel et crème onctueuse	15
HOT FUDGE Crème glacée au yaourt, caramel au beurre salé chaud et chouchoux	14
MAXI COOKIE Aux pépites de chocolat Valrhona et topping aux chouchoux	15
FINGER CHOCOLAT Brownie aux noisettes, amandes et noix de pécan, caramel mou, glaçage chocolat au lait et cacahuètes torréfiées	16
CAFÉ OU THÉ GOURMAND Mini pavlova à la clémentine - vanille, tiramisu, cookie aux pépites de chocolat Valrhona, entremets speculoos	17
CAFÉ OU THÉ GOURMAND ALPIN Servi avec 2 cl de Chartreuse Verte, mini pavlova à la clémentine - vanille, tiramisu, cookie aux pépites de chocolat Valrhona, entremets speculos	23

Prix TTC en euros. Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

DESSERTS

VINS AU VERRE

ROUGE

2022	Crozes-Hermitage, Le Clos, Domaine des Rémizières	15 cl	13
2017	Pauillac, Baron Nathaniel, Baron Philippe de Rothschild, AOP Bordeaux		15

BLANC

2022	Crozes-Hermitage, Les Palais, Cave de Clairmont, AOP Vallée du Rhône		13
2023	Miraval blanc, AOP Côtes de Provence		15
2022	Chablis, Grand Regnard, Maison Regnard		17

ROSÉ

	Maison Sainte Marguerite AOP Côtes de Provence, Symphonie BIO		13
--	---	--	-----------

VINS BLANCS

AOP SAVOIE

2023	Roussette, Baron Decouz, Domaine Berthollier	15 cl	75 cl	150 cl	59
------	--	-------	-------	--------	-----------

AOP VALLÉE DU RHÔNE

2022	Crozes-Hermitage, Les Palais, Cave de Clairmont		54	
2021	Saint-Peray, Domaine Durand		69	
2022	Saint-Joseph, Ro-Rée, Domaine Louis Chèze		81	170
2023	Châteauneuf-du-Pape, Domaine Chante Cigale		90	
2023	Condrieu, Terroirs, Domaine François Merlin		99	

AOP BOURGOGNE

2021	Chablis, Grand Regnard, Maison Regnard	17	82	168
2022	Saint-Romain, Domaine Matrot		95	
2020	Savigny-lès-Beaune, 1er Cru, La Bataillère, Domaine Albert Morot, BIO		115	
2018	Santenay 1er Cru, Beaurepaire, Domaine Pierre Girardin		125	
2021	Meursault, Les Tillets, Domaine Denis Carré		140	
2019	Chassagne-Montrachet, 1er Cru Morgeot, Les Petits Clos, Domaine Rougeot		205	
2020	Puligny-Montrachet, 1er Cru, Les Pucelles, Domaine Cellier Aux Moines		295	

AOP LOIRE

2021	Saumur Blanc, Coulée D'Aunis, Domaine La Source Du Ruault		62	
2021	Pouilly-Fumé, de Ladoucette		72	140
2021	Sancerre, François Crochet		79	
2019	Pouilly-Fumé, Baron de L, Vintage		145	290

AOP ALSACE

2022	Gewurztraminer, Glintzberg		55
------	----------------------------	--	-----------

AOP PROVENCE

2022	Château Sainte Marguerite, Cru Classé Côtes de Provence, Fantastique BIO	75
2023	Château Sainte Marguerite, Cru Classé, Marguerite BIO	126

VINS ROSÉS

AOP PROVENCE

Maison Sainte Marguerite AOP Côtes de Provence, Symphonie BIO	13	75	150	300	
Château Sainte Marguerite, Cru Classé Côtes de Provence, Fantastique BIO		85	170	370	780
Château Minuty, Rose et Or		90	180	390	800
Château Sainte Marguerite, Cru Classé, Marguerite BIO		95			

Prix TTC en euros. Service compris. Nos millésimes sont susceptibles d'évoluer durant la saison. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Nos millésimes sont susceptibles d'évoluer durant la saison. Veuillez vous référer à notre chef de rang.

VINS

VINS ROUGES

15 cl 75 cl 150 cl

AOP SAVOIE

2019	Mondeuse Arbin, Claude Quenard	62	
2021	Gamay, El Sheitan, Château de Mérande	67	

AOP VALLÉE DU RHÔNE

2023	Crozes-Hermitage, Sens, Domaine Laurent Fayolle	13	62	
2023	Saint-Joseph, Ro-Rée, Domaine Louis Chèze		72	144
2022	Châteauneuf-du-Pape, Domaine Juliette Avril		89	180
2022	Côte-Rôtie, Les Méandres, Domaine Guy Bernard		130	260
2017	Hermitage, La Maison Bleue, Domaine Paul Jaboulet Aîné		175	

AOP BOURGOGNE

2021	Santenay, Clos Genets, Domaine P&L Borgeot	79	
2021	Beaune, Louis Latour	95	
2019	Chassagne-Montrachet, Louis Latour	105	
2021	Pommard, Les Noizons, Domaine Denis Carré	125	
2021	Vosne-Romanée, Domaine Confuron Gindre	165	
2019	Nuits-Saint-Georges, Domaine Confuron Gindre	170	
2020	Givry, 1er Cru, Clos du Cellier Aux Moines	170	
2021	Chambolle Musigny, 1er Cru, Sentiers, Domaine Tortochot	190	
2018	Gevrey Chambertin, 1er Cru, Les Cazetiers, Domaine Coudray-Bizot	190	
2019	Côte de Nuits, 1er Cru, Les Petits Vougeots, Domaine Bertagna	200	

AOP LANGUEDOC-ROUSSILLON

2021	Pic-Saint-Loup, l'Orphée, Domaine Mas Foulaquier, BIO	65	
2019	Corbières, Château les Hauts de Dernacueillette	85	170
2018	Côtes du Roussillon, Le Clos des Fées	180	
2016	Côtes du Roussillon, La Petite Sibérie	390	

AOP BORDEAUX

2018	Médoc, Baron Henri, Baron Philippe De Rothschild	54		
2018	Saint-Émilion, Baron Carl, Baron Philippe De Rothschild	58		
2017	Pauillac, Baron Nathaniel, Baron Philippe de Rothschild	15	65	
2020	Graves De Vayres, Cuvée Margaux Chatelier, Château Cantelaudette		75	
2019	Haut-Médoc, Château Malescasse		95	190
2018	Pomerol, Carillon, Second vin du Château Rouget		110	
2016	Saint-Estèphe, Château Franck Phelan		120	
2018	Margaux, La Sirène de Giscours		135	
2017	Saint-Julien, Château Talbot, Grand Cru classé		190	
2015	Pessac-Léognan, Smith Haut Lafitte		290	
2014	Saint-Estèphe, Château Cos d'Estournel		310	
2007	Saint-Émilion, Le Petit Cheval		450	
2015	Pomerol, La Fleur-Pétrus		920	
2002	Château Margaux, 1er Grand Cru Classé		1250	
2015	Pauillac, Mouton Rothschild		1600	

AOP PROVENCE

2022	Château Sainte Marguerite, Cru Classé Côtes de Provence, Fantastique BIO	75
2023	Château Sainte Marguerite, Cru Classé, Marguerite BIO	137

Nos millésimes sont susceptibles d'évoluer durant la saison. Veuillez vous référer à notre chef de rang.

VINS

CHAMPAGNES BRUTS

	<i>Bouteille</i> 75 cl	<i>Magnum</i> 150 cl	<i>Jéroboam</i> 300 cl	<i>Réhoboam</i> 450 cl	<i>Mathusalem</i> 600 cl
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT	150	300	610		
PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE MILLÉSIMÉ	350	750	1800		
DOM PERIGNON VINTAGE 2012	490	1 400	4 500		12 000
ARMAND DE BRIGNAC BRUT GOLD	550	1 400	4 500	6 000	
DOM PERIGNON P2	900				

CHAMPAGNES BLANCS DE BLANCS

	<i>Bouteille</i> 75 cl	<i>Magnum</i> 150 cl	<i>Jéroboam</i> 300 cl
PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS	180	360	
RUINART BLANC DE BLANCS	250	550	1 350
PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ	500		
ARMAND DE BRIGNAC BLANC DE BLANCS	850		

CHAMPAGNES ROSÉS

	<i>Bouteille</i> 75 l	<i>Magnum</i> 150 cl	<i>Jéroboam</i> 300 cl
G.H MUMM BRUT ROSÉ	180	360	
RUINART ROSÉ	260	520	
PERRIER-JOUËT MILLÉSIMÉ ROSÉ	500	1200	2500
DOM PERIGNON ROSÉ	750	1800	5200
ARMAND DE BRIGNAC ROSÉ	750		

Prix TTC en euros. Service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.