

L'Auberge de la Fruitière

vous propose :

Apéritif Maison

Au choix, 24 €/pers :

Fondue (min 2 pers)

Raclette (min 2 pers)

Reblochonade (min 2 pers)

Vacherin Mont d'or (uniquement hiver)

Potée Savoyarde

(Morceaux de jambon et de lard, diots, choux, pommes de terre et carottes)

Au choix, 26 €/pers :

Fondue aux cèpes et Trompettes (min 2 pers)

Fondue au Pétillant (min 2 pers)

Raclette au Morbier (min 2 pers)

Raclette Fumée (min 2 pers)

28 €/pers :

Fromage de Chèvre en Raclette (min 2 pers)

Tous nos plats sont accompagnés de charcuterie, pommes de terre et salade, sauf la potée savoyarde.

La Fruitière vous propose un œuf avec un petit verre de Kirsh pour terminer votre fondue : **2 €**

Supplément Fromage (250g) : **9 €**
Supplément Charcuterie (100g) : **6 €**

L'équipe de la Fruitière vous souhaite un excellent appétit !

Desserts

Assiette d'assortiment de fromages Maison

Abondance, Tomme, Saveur des Gets 8,00 €

Les Fromages Blancs ou faisselles Maison

Fromage blanc ou faisselle nature 4,90 €

Fromage blanc ou faisselle à la crème fraîche 5,20 €

Fromage blanc ou faisselle à la crème de marron 6,00 €

Fromage blanc ou faisselle à la myrtille 6,50 €

Fromage blanc ou faisselle à la framboise 6,50 €

Les Meringues

Meringues à la crème fouettée maison 5,50 €

Meringues à la crème fraîche 5,50 €

Meringues myrtille à la crème fouettée maison 6,60 €

Meringues framboise à la crème fouettée maison 6,60 €

Les Coupes Glacées

7,30 €

La Fruitière : Glace vanille, framboise et crème fouettée maison

L'Auberge : Glace vanille, myrtille et crème fouettée maison

La Dame Céline : Glace vanille, crème de marron et crème fouettée maison

Le Vacherin Glacé : Glace vanille, meringue, framboise et crème fouettée maison

Le Véritable Café Liégeois : Glace café, café expresso et crème fouettée maison

Pour les Petits Gourmands :

Mini coupe aux choix sur les desserts ci-dessus sauf faisselles 4,00 €

Les Coupes Glacées Alcoolisées

8,00 €

Les Alpes : Glace Génepy, alcool de Génepy

Le Poirier : Glace poire, alcool de poire

La Mirabelle : Glace mirabelle, alcool de mirabelle

Le Mont Chéry : Glace Framboise, alcool de framboise

Le Colonel : Glace citron, Vodka

L'Amiral : Glace vanille, Whisky

Les Plus

Yaourt Nature maison 2,00 €

Gâteau au chocolat maison et sa boule vanille 6,00 €

Griottes au Kirch et sa boule vanille 8,50 €

Framboises à l'Eau de Vie de la Framboiseraie à Ballaison 8,00 €

Glaces Artisanales "Glaces des Alpes"

Vanille, chocolat, café, fraise, citron, framboise, myrtille, génepy, mirabelle, poire, menthe blanche.

Glaces 1 boule 2,00 €

Glaces 2 boules 4,00 €

Supplément crème fouettée maison 1,00 €

Cafés et Pousse-café

Expresso	1,90 €
Double expresso	2,50 €
Grand café au lait	3,00 €
Thés "Damann" (Darjeeling, menthe, Earlgrey)	3,00 €
Thé au lait	3,20 €
Infusions "Les 2 Marmottes" (Verveine, tilleul, camomille, menthe-tilleul-verveine)	3,00 €
Cappuccino mousse de lait ou crème fouettée maison	3,80 €
Irish coffee	7,00 €

Café Valdotaïn ou Grolle

L'emploi du mot grolle trouve ses origines dans une coutume de la vallée d'Aoste qui voulait que les bergers versent un mélange de café et de gnôle dans leur sabot "grola" signifiant "vieux souliers". Chaque convive boit à tour de rôle par un des becs. Afin de ne pas renverser le contenu sur les genoux, il convient de boucher les becs adjacents avec les pouces. La coutume veut également que la grolle ne soit pas déposée sur la table avant la dernière goutte !

Café avec Grand Marnier, Génépy, sucre, orange et gnôle flambée.

1 personne 7,00 €

Liqueurs

Get 27, Abricot, Limoncello, Amaretto 6,00 €

Eau de vie

Génépy, Grappa, Poire, Mirabelle, Framboisine, Calvados 6,00 €



www.fruitiere-lesgets.com