

# L'Auberge de la Fruitière

vous propose :

<b>Au choix :</b>	<b>21 €/pers</b>
<b>Le Gratiné de la Mémé</b>	
<i>Plat de mémé Berthe, à base de fromage <b>Abondance Maison</b> et de <b>Saveur des Gets Maison</b> fondus au four</i>	
<b>Raclette Maison (min 2 pers)</b>	
<b>Avec Charcuterie</b>	<b>+7,50 €/pers</b>
<hr/>	<hr/>
<b>Au choix :</b>	<b>22 €/pers</b>
<b>Fondue (min 2 pers)</b>	
<i>Comté fruité, Gruyère Suisse, Vacherin Fribourgeois et Saveur des Gets Maison</i>	
<b>Raclette Ail des Ours Maison (min 2 pers)</b>	
<b>Tartiflette</b>	
<b>Raclette Fumée (min 2 pers)</b>	
<b>Reblochonnade (min 2 pers)</b>	
<b>Avec Charcuterie</b>	<b>+7,50 €/pers</b>
<hr/>	<hr/>
<b>Au choix :</b>	<b>23€/pers</b>
<b>Fondue aux Cèpes et Trompettes (min 2 pers)</b>	
<b>Fondue au Pétillant (min 2 pers)</b>	
<b>Avec Charcuterie</b>	<b>+7,50 €/pers</b>
<hr/>	<hr/>
<b>Potée Savoyarde</b>	<b>24 €/pers</b>
<i>Morceaux de jambon et de lard, diots, choux, pommes de terre et carottes</i>	
<b>Fromage de Chèvre en Raclette (min 2 pers)</b>	<b>25 €/pers</b>
<b>Avec Charcuterie</b>	<b>+7,50 €/pers</b>

\*

Tous nos plats (exceptée la potée) sont accompagnés de pommes de terre et salade.

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

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

# Desserts

## LES FROMAGES BLANCS ou FAISSELLES MAISON

<i>Nature</i> .....	5,50 €
<i>à la Crème Fraîche</i> .....	6,00 €
<i>à la Crème Fouettée Maison</i> .....	6,00 €
<i>à la Crème de Marron</i> .....	6,80 €
<i>à la Myrtille</i> .....	6,80 €
<i>à la Framboise</i> .....	6,80 €

## LES MERINGUES

<i>à la Crème Fraîche</i> .....	6,80 €
<i>à la Crème Fouettée Maison</i> .....	6,80 €
<i>à la Myrtille avec Crème Fouettée Maison</i> .....	7,50 €
<i>à la Framboise avec Crème Fouettée Maison</i> .....	7,50 €

## LES COUPES GLACÉES .....

8,50 €

**La Fruitière :** Glaces Vanille, Framboise et Crème Fouettée Maison

**L'Auberge :** Glaces Vanille, Myrtille et Crème Fouettée Maison

**La Dame Céline :** Glaces Vanille, Crème de Marron et Crème Fouettée Maison

**La Vacherin Glacé :** Glace Vanille, Meringue, Framboise et Crème Fouettée Maison

**Le Véritable Café Liégeois :** Glaces Café, Café Expresso et Crème Fouettée Maison

## POUR LES PETITS GOURMANDS

<i>Mini Coupe au choix sur les desserts ci-dessus sauf faisselles</i> .....	5,00 €
---	--------

## LES COUPES GLACEES ALCOOLISEES .....

10,00 €

**Les Alpes :** Glace Génépy, Alcool de Génépy

**Le Poirier :** Glace Poire, Alcool de Poire

**La Mirabelle :** Glace Mirabelle, Alcool de Mirabelle

**La Mont Chéry :** Glace Framboise, Alcool de Framboise

**Le Colonel :** Glace Citron, Vodka

**L'Amiral :** Glace Vanille, Whisky

## LES PLUS

<i>Yaourt Nature Maison</i> .....	2,20 €
-----------------------------------	--------

<i>Gâteau au Chocolat Maison et sa Boule Vanille</i> .....	7,00 €
--	--------

<i>Griottines au Kirsch et sa Boule Vanille</i> .....	10,00 €
---	---------

<i>Framboises à l'Eau de Vie de la Framboiseraie à Ballaison</i> .....	10,00 €
--	---------

## GLACES ARTISANALES « GLACES DES ALPES »

*Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Citron, Framboise, Myrtille, Génépy, Mirabelle, Poire, Menthe Blanche.*

<b>1 Boule</b> .....	2,80 €
----------------------	--------

<b>2 Boules</b> .....	5,60 €
-----------------------	--------

<b>Supplément Crème Fouettée Maison ..</b>	1,50 €
--	--------

# Cafés et Pousse-Café

<b>Expresso</b> .....	<b>2,00 €</b>
<b>Double Expresso</b> .....	<b>4,00 €</b>
<b>Grand Café au Lait</b> .....	<b>3,20 €</b>
<b>Thés « Dammann » (Darjeeling, Vert à la Menthe, Earl Grey)</b> .....	<b>3,50 €</b>
<b>Thé au Lait</b> .....	<b>3,60 €</b>
<b>Infusions « Les 2 Marmottes »</b> (Verveine, Tilleul, Camomille, Menthe-Tilleul-Verveine) .....	<b>3,50 €</b>
<b>Cappuccino Mousse de Lait ou Crème Fouettée Maison</b> .....	<b>4,50 €</b>
<b>Irish Coffee</b> .....	<b>10.00 €</b>

**CAFE VALDOTAIN ou GROLLE** ..... **10.00 € / pers**

*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.**

## **LIQUEURS**

<i>Get 27, Limoncello, Amaretto</i> .....	<b>6,50 €</b>
---	---------------

## **EAU DE VIE**

<i>Génépy, Grappa, Poire, Mirabelle, Framboisine, Calvados</i> .....	<b>6,50 €</b>
--	---------------

