

L'Auberge de la Fruitière

vous propose :

Au choix :	Le Gratiné de la Mémé <i>Plat de mémé Berthe, à base de fromage Abondance Maison et de Saveur des Gets Maison fondus au four</i>	21 €/pers
	Raclette Maison (min 2 pers) Avec Charcuterie	+6 €/pers
<hr/> <hr/>		
Au choix :	Fondue (min 2 pers) <i>Comté fruité, Gruyère Suisse, Vacherin Fribourgeois et Saveur des Gets Maison</i>	22 €/pers
	Raclette Ail des Ours Maison (min 2 pers) Raclette Fumée (min 2 pers) Reblochonade (min 2 pers) Avec Charcuterie	+6 €/pers
<hr/> <hr/>		
Au choix :	Fondue aux Cèpes et Trompettes (min 2 pers) Fondue au Pétillant (min 2 pers) Avec Charcuterie	23€/pers +6 €/pers
<hr/> <hr/>		
	Potée Savoyarde <i>Morceaux de jambon et de lard, diots, choux, pommes de terre et carottes</i>	24 €/pers
	Fromage de Chèvre en Raclette (min 2 pers) Avec Charcuterie	24 €/pers +6 €/pers

*

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 !

Supplément Fromage (250g) : 12 € / Supplément Salade : 3 € / Supplément Pommes de terre : 3 €

Desserts

LES FROMAGES BLANCS ou FAISSELLES MAISON

<i>Nature</i>	5,20 €
<i>à la Crème Fraîche</i>	5,50 €
<i>à la Crème Fouettée Maison</i>	5,50 €
<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>	6,50 €
<i>à la Crème Fouettée Maison</i>	6,50 €
<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>	6,80 €
<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.

1 Boule	2,80 €
2 Boules	5,60 €

Supplément Crème Fouettée Maison	1,00 €
--	--------

Cafés et Pousse-Café

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

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

Get 27, Limoncello, Amaretto 6,50 €

EAU DE VIE

Génépy, Grappa, Poire, Mirabelle, Framboisine, Calvados 6,50 €

