

# AUBERGE COMMUNALE DE LA FRUITIERE

## Nos Plats

<b>Barquette Angus</b>	24€
<i>Beurre café de Paris, frites fraîches et salade mêlée</i>	
<b>Tartare de bœuf coupé au couteau</b>	22€
<i>Toasts, beurre, frites fraîches et salade mêlée</i>	
<b>Les filets de perches (selon arrivage, en saison)</b>	30€
<i>Frites fraîches et sauce tartare</i>	
<b>Filet de loup de mer</b>	25€
<i>Légumes du moment, sauce vierge</i>	

## Le Fruitière's Burger

*Buns, fromage à raclette, steak haché, oignons frits, Sauce américaine maison et frites fraîches*

<b>Simple (150grs de viande)</b>	16€
<b>Double (300grs de viande !)</b>	22€



## Les Malakoffs

*Une gourmandise au fromage (gruyère Suisse)  
Cuit comme un beignet,  
Croustillant autour et fondant à l'intérieur*

<b>2 pièces</b>	16€
<b>1 pièce supplémentaire</b>	8€
<b>1 pièce avec viande séchée des alpes</b>	17€
<i>(Et grande salade mêlée)</i>	



<b>Salade verte</b>	5€
<b>Salade mêlée</b>	6€

## Pour accompagner ou à l'apéro

<b>Planche de charcuterie classique</b>	14€
<b>Planche de Fromages sélectionnés</b>	14€
<b>Planche de viande séchée des Alpes</b>	19€
<b>Planche de charcuterie Ibérique AOC</b>	21€
<i>(Jambon cru de Cebo et chorizo iberico)</i>	

## Nos desserts

<b>Desserts maison et coupes arrosées</b>	7 à 12€
<b>Sorbets et crèmes glacées</b>	(la boule) 3,50€
<b>L'assiette de fromages sélectionnés</b>	7€



**Formule du midi**  
Du mercredi au vendredi  
Un plat du jour  
Entrée + Plat + Dessert  
De 18€ à 22€

## Les Fondues

<b>La Vigneronne</b>	29€/pers
- 250 grs Mim 2 pers (frites et sauces maison)	+100grs/15€
<b>La Bourguignonne de Bœuf Angus</b>	32€/pers
- 250 grs Mim 2 pers (frites et sauces maison)	+100grs/16€
<b>La Fondue « Moitié - Moitié »</b>	22€/pers
<i>(Vacherin Fribourgeois et gruyère Suisse)</i>	

## Pour les enfants

<b>Steak haché ou Nuggets frites</b> (légumes sur demande)	12€
+ 1 boule de glace	

## Les cafés et digestifs

<b>Expresso</b>	2,50€
<b>grand café</b>	3€
<b>Thé - infusion « Maison Folliet »</b>	3,50€
<b>Amaretto - genépi - Limoncello</b>	7€
<b>get 27 et 31-Bailers</b>	7€
<b>Cognac - eau de vie - Calvados</b>	9€
<b>XO et vieux alcool</b>	12€
<b>Rhums</b>	de 9€ à 12€

## Les sans alcool

<b>Coca Orangina Schweppes Perrier Jus de fruits</b>	4€
<b>San bitter</b>	3€
<b>Thé froid</b>	3€
<b>Eau minérale Badoit Evian San Pellegrino</b>	Litre 8€ 50cl 4€

## Les apéritifs

<b>Ricard, Pastis</b>	3€
<b>Suge, Martini, Porto</b>	5€
<b>Kir vin blanc</b>	4€
<b>Aperitif maison (Crémant de bourgogne + crème au choix)</b>	7€
<b>Coupe champagne</b>	9€
<b>Aperol Spritz</b>	8€
<b>La vie en rose</b>	8€
<i>(Cordon, crème de fraise des bois, vodka)</i>	
<b>Mojito et Caipirinha</b>	9€
<b>Bière pression 25 cl</b>	3,80€
<b>50 cl</b>	7€
<b>Corona, Pilsner, Mort subite (Bouteille 33 cl)</b>	5€



## Les Vins au Verre

	12cl	25cl	50cl	Bille
<b>Rouge</b>				
<b>Démon Noir (malbec-merlot)</b>	4€	9€	17€	23€
<b>Moment de Plaisir (syrah)</b>	4€	9€	17€	23€
<b>Côtes du Rhône Sainte Cécile</b>	5€	11€	20€	28€
<b>Château Lastours gde réserve (gaillac)</b>	7€	15€	28€	37€
<b>Rasteau la gardine</b>	7€	15€	28€	37€
<b>Blanc</b>				
<b>Curée Orelie (chardonnay - sauvignon)</b>	4€	9€	17€	23€
<b>Côte du Rhône Jaboulet (clairette)</b>	5€	11€	20€	28€
<b>Viognier Jaboulet</b>	6€	13€	24€	34€
<b>Rose</b>				
<b>Domaine Anne De Joyeuse (Pays d'Oc)</b>	4€	9€	17€	23€

## Nos suggestions en bouteilles

<b>Vin Clessé, le clos du chapitre (Chardonnay)</b>	36€
<b>Chignin Bergeron, René guerard (Savoie)</b>	34€
<b>Plan de Dieu « De père en fille », Paul Jaboulet</b>	30€
<b>Hautes Côtes de Nuits, Vieilles Vignes</b>	39€
<b>Domaine de l'Estagnère, Carcassonne</b>	28€
<b>Rosé « gris blanc » gerard Bertrand (grenache gris)</b>	25€
<b>Champagne Veuve Pelletier</b>	50€