LA fondue

ENTRÉES FROIDES

BRUSCHETTA
Tomates, oignons, huile, vinaigre, épices et croûtons 10

SALADE JARDINIÈRE
Salade mixte, tomates, concombres, oignons et vinaigrette maison 10

SALADE CÉSAR
Laitue romaine, bacon, croûtons, parmesan et vinaigrette César maison 14

COCKTAIL DE CREVETTES
3 grosses crevettes et sauce chili 16

CEVICHE DE PÉTONCLES
Pétoncles, lime, huile d'olive et croûtons 16

PLATEAU DE CHARCUTERIES
Prosciutto, salami, chorizo, soppressa, champignons marinés et marinades 17

ENTRÉES CHAUDES

POTAGE DU JOUR 9

ESCARGOTS À LA PROVENÇALE
Beurre à l'ail 12 (gratinés 2$)

ASPERGES GRATINÉES
Jambon, crème de champignons, parmesan et sauce béchamel 12

SAUCISSES ITALIENNES GRILLÉES
Deux saucisses et moutarde de Dijon 12

CHAMPIGNONS GRATINÉS
Champignons de Paris et beurre à l'ail 14

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE
Consommé de bœuf, oignons et croûtons 14

LA RACLETTE
Traditionnelle, Végétarienne, Sicilienne, Poulette ou Matane 16
Mignonette 23
(Voir la page des raclettes)

FONDUE AU FROMAGE POUR DEUX
Suisse, Gourmande, Florentine, D'Artagnan, Poivre rose, Forestière ou Toscane 23
(Voir la page des fondues au fromage)

LES RACLETTES

Servies avec marinades, pommes de terre grelots ou pommes de terre maison rissolées et sauces maison

LA TRADITIONNELLE
Jambon, asperges et ketchup aux fruits 30

LA VÉGÉTARIENNE
Mélange de légumes poêlés 30

LA SICILIENNE
Saucisses italiennes, poivrons et oignons 32

LA POULETTE
Poulet, brocoli, chou-fleur et bacon 32

LA MATANE
Crevettes de Matane, beurre à l'ail et poireaux sautés 32

LA MIGNONETTE
Cubes de filet mignon, champignons, asperges et pancetta 42

SUPPLÉMENTS

Marinades 3
Pommes de terre grelots, pommes de terre maison rissolées 4
Champignons, chou-fleur, brocolis, épinards, poivrons, tomates, oignons sautés, oignons rouges, asperges, poireaux, pommes, jambon, bacon 5
Saucisses italiennes, pancetta 6
Crevettes de Matane 8

LES FONDUES AU FROMAGE

Toutes nos fondues au fromage sont faites à partir de fromage suisse, d'ail, de vin blanc et sont servies avec pain baguette et crudités

REPAS (10 oz) 36
PERSONNE ADDITIONNELLE (+10 oz) +32

LA SUISSE
Un mélange de fromage suisse, ail et vin blanc

LA GOURMANDE
Fromage suisse légèrement tomaté, vin blanc et ail

LA FLORENTINE
Fromage suisse, épinards, échalotes françaises, céleri, vin blanc, ail et épices

LA D'ARTAGNAN
Fromage suisse légèrement tomaté et pimenté, épinards, échalotes françaises, céleri, vin blanc, ail et épices

LA POIVRE ROSE
Fromage suisse, poivre rose, ail et vin blanc

LA FORESTIÈRE
Fromage suisse, champignons sautés, ail et vin blanc

LA TOSCANE
Fromage suisse légèrement tomaté, épinards, échalotes françaises, céleri, vin blanc, ail, épices et pesto

SUPPLÉMENTS

Pommes de terre grelots, pommes de terre maison rissolées 4
Pommes et raisins 5
Champignons sautés 7
Pain à l'ail 7 (gratiné2$)
Saucisses italiennes poêlées 8
Kirsch 8

LES FONDUES CHINOISES

Servies avec rouleau d'asperges gratinées, pommes de terre grelots ou pommes de terre maison rissolées et sauces. Toutes les viandes sont en portions de 100g par choix. Le bœuf est en tranche. Le filet mignon ainsi que le poulet sont en cubes. Les crevettes sont de format 13-15 et les pétoncles sont de format 10-20.

LA CLASSIQUE 30
Deux choix de bœuf, poulet ou combiné

LE TRIO 35
Bœuf, poulet et crevettes (2)

LE QUATTRO 40
Bœuf, poulet, crevettes (2) et pétoncles (3)

LE DUO MIGNON 40
Filet mignon et bœuf ou poulet

LE DUO GIBIER 40
Un choix entre bœuf, poulet ou filet mignon +10$ et un choix de bison, canard, cerf, agneau, wapiti, kangourou ou sanglier +4$

LE TERRE ET MER 40
Bœuf (200g), crevettes (2) et pétoncles (3)

LE TROP MIGNON 42
Filet mignon et crevettes (2)

LE TOUR DU CHAPEAU 45
Filet mignon, crevettes (2) et pétoncles (3)

LE TOUT MIGNON 52
Filet mignon (200g)

SUPPLÉMENTS

Champignons sautés 7
Assiette de légumes crus 7
Filet mignon 100g 28
Crevettes 13-15 (2) 10
Pétoncles 10-20 (3) 16
Aiguillettes de fromage 6
Bœuf ou poulet 100g 10, 200g 16
Gibier 100g 18 (bison, canard, cerf, agneau, wapiti, kangourou ou sanglier +4$)

LES SPÉCIALITÉS

PENNE À LA CARBONARA
Sauce à la crème, pancetta, parmesan et vin blanc 28

CREVETTES PAPILLONS (5)
Servies avec riz, salade mixte et beurre à l'ail 32

FILET MIGNON (6oz)
Accompagné d'un potage du jour ou salade jardinière (César +3)
Servi avec pommes de terre grelots ou pommes de terre maison rissolées, légumes sautés et sauce aux poivres 52

TERRE ET MER
Filet mignon (6oz) et crevettes papillon (3)
Accompagné d'un potage du jour ou Salade jardinière (César +3)
Servi avec riz et beurre à l'ail 67

MENU POUR ENFANTS (11 ans et moins)

Les plats incluent une boisson pour enfant ainsi qu'un dessert.

FONDUE CHINOISE
Bœuf en tranches ou poulet 16
(Avec tout achat de fondue chinoise du menu régulier)

FILETS DE POULET
Frites et crudités 14

CRÊPE
Jambon et fromage 14

PENNE À LA BOLOGNESE
Sauce à la viande 14

DESSERT AU CHOIX
COUPE GLACÉE
CRÊPE CHOCO-BANANE +2
CRÊPE CHOCO-CRÈME GLACÉE, CRÊPE NUTELLA ET BANANE,
CRÊPE SUCRE À LA CRÈME ET CRÈME GLACÉE +3

TABLES D'HÔTE POUR DEUX OU PLUS

Nos tables d'hôte incluent une salade, un choix d'entrée, une fondue chinoise, un choix de dessert ainsi qu'un choix de café, de thé ou de tisane.

LE TÊTE À TÊTE 55$/personne

SALADE JARDINIÈRE (César+3)

ENTRÉE :
FONDUE AU FROMAGE POUR 2 (format 6 oz.)
(Voir section des fondues au fromage)

FONDUE CHINOISE
Bœuf en tranches, poulet ou combiné des deux viandes

CHOIX DE DESSERT (à partager)
FONDUE AU CHOCOLAT OU AU SUCRE À LA CRÈME
(Changez votre dessert pour 2 cafés alcoolisés +6)

CAFÉ, THÉ OU TISANE

LE TERRE ET MER 70$/personne

SALADE JARDINIÈRE (César+3)

CHOIX D'ENTRÉE :
COCKTAIL DE CREVETTES
ESCARGOTS GRATINÉS
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

FONDUE CHINOISE
Bœuf en tranches, poulet, crevettes (2) et pétoncles (3)

CHOIX DE DESSERT (à partager)
CRÊPE ROYALE
Bananes, chocolat belge et crème glacée
CRÊPE IRRÉSISTIBLE
Sucre à la crème, noix et crème glacée
(Changez votre dessert pour 2 cafés alcoolisés +6)

CAFÉ, THÉ OU TISANE

SUPPLÉMENTS

Champignons sautés, légumes crus 7
Bœuf en tranches ou poulet 100g 10, 200g 16
Crevettes 13-15 (2) 10
Pétoncles 10-20 (3) 16
Gibier 100g 18 (bison, canard, cerf, agneau, wapiti, kangourou ou sanglier +4$)
Filet mignon 100g 28

LES CRÊPES BRETONNES

Remplacez le fromage cheddar pour du fromage suisse +3$

CLASSIQUE
Jambon, asperges avec béchamel 26 avec fromage cheddar 28

RIPAILLE
Jambon, champignons et béchamel 26

TRADITIONNELLE
Œuf, jambon et fromage cheddar 26

VERGER
Pommes, jambon et fromage cheddar 27

CREVETTES
Crevettes de Matane au beurre à l'ail et fromage cheddar 29

TROIS VIANDES
Bacon, jambon et saucisse Italiennes
Avec béchamel 28 avec fromage cheddar 30

SUPRÊME
Jambon, champignons, asperges, fromage cheddar et béchamel 31

CALABRESE
Saucisses italiennes, champignons, asperges, oignons et béchamel 32

SUD-OUEST
Crêpe roulée au poulet croustillant, bacon, épinards, oignons rouges, sauce béchamel, gratinée de fromage cheddar avec sauce Sriracha 32

GASPÉSIENNE
Crevettes sautées au pesto, crème, vin blanc, épinards et fromage suisse 34

SUPPLÉMENTS

Sirop d'érable 4
Champignons, chou-fleur, brocolis, épinards, poivrons, oignons sautés, oignons rouges, asperges, tomates, pommes, poireaux, jambon, bacon, béchamel 5
Saucisses italiennes, fromage cheddar 6
Fromage suisse 8

LES CRÊPES DESSERTS

Faites flamber votre crêpe au Grand Marnier ou au Rhum pour 8$

CLASSIQUE
Bananes, chocolat et crème glacée 12

DIVINE
Sucre à la crème 12

DÉLECTABLE
Nutella et bananes 12

FAMEUSE
Pommes et crème glacée ou sucre à la crème 13

GALANTE
Fraises, chocolat et crème fouettée 13

IRRÉSISTIBLE
Sucre à la crème, noix et crème glacée 14

ROYALE
Bananes, chocolat belge et crème glacée 14

VALENTINE
Chocolat belge et fraises 14

CARAMEL SALÉ
Crème glacée 14

EXQUISE
Framboises, sucre à la crème et crème glacée 15

SUZETTE
Beurre à l'orange et Grand Marnier 16

LA FLAMBÉE
Beurre, orange, banane flambée au rhum 18

SUPPLÉMENTS

Fruits, crème glacée, crème fouettée, Nutella, chocolat, sirop d'érable 4
Sucre à la crème, chocolat belge 5

LES FONDUES DESSERTS

Servies avec fruits frais et guimauves

CHOCOLAT BELGE OU SUCRE À LA CRÈME 16

VINS

(Les vins avec * sont en importations privées)

ROUGES

ESPAGNE

LIBERADO, Cabernet/Tempranillo 35
EL BONHOMME, Cabernet Sauvignon/Monastrell 42

ITALIE

RIPASSO ZONIN, Corvina/Rondinella/Molinara V12 B46
TERRA NATUZZI ROSSO TOSCANA, Sangiovese/Merlot 49*
MASI CAMPOFIORIN, Corvina/Rondinella/Molinara 50
I MORI RESERVA, Sangiovese/Merlot 59*
RISERVA DUCALE RUFFINO, Sangiovese/Merlot/Cabernet 65
FARNITO CARPINETO, Cabernet Sauvignon 69
AMARONE MONTRESOR, Corvina/Rondinella/Corvina 80
COLLE CASTAGNO, Sangiovese 88*
COLLE CASTAGNO SOLINATA, Merlot/Cabernet Sauvignon/Sangiovese 95*
BINOMIO, Montepulciano 155*

FRANCE

PARDON ET FILS, Grenache noir/Syrah V13 B49*
TERTRE DE SARPE, Merlot/Cabernet 79*

BLANCS

CANADA

SANDBANKS, Chardonnay/Pinot grigio 35
INNISKILLIN, Chardonnay 37

FRANCE

PAUL MAS, Sauvignon/Chardonnay V11 B36
PARDON ET FILS, Chardonnay V13 B48*
PETIT CHABLIS, Chardonnay 78*

ITALIE

RUFFINO ORVIETO, Trebianno 33
RUFFINO LUMINA, Pinot grigio V12 B34
DAMARE BIANCO, Sauvignon/Chardonnay 95*

AUTRICHE

WESZELI FELIX, Grüner 37

ROSÉ

FRANCE

ANTOINE JOSEPH, Grenache noir V12 48*

DEMI-BOUTEILLES

ROUGE

ITALIE

RUFFINO CHIANTI, Toscane 21
MASI CAMPOFIORIN, Corvina/Rondinella/Molinara 29
LIANO, Sangiovese/Cabernet Sauvignon 34

BLANC

NOUVELLE-ZÉLANDE

KIM CRAWFORD, Sauvignon blanc 25

BULLES

HENKELL TROCKEN (200ml) 15
PROSECO ZONIN 45
BAUDRY BRUT 115*
POL ROGER BRUT 157
LAURENT PERRIER ROSÉ 245

VINS MAISON

ROUGE

ITALIE

DONINI, Merlot V12, ½ 20, 1L 38

BLANC

ITALIE

DONINI, Chardonnay/Trebianno V12, ½ 20, 1L 38

BIÈRES ET ALCOOLS

BIÈRES EN BOUTEILLE

STELLA ARTOIS 8
MORETTI 8
CORONA 8
BUD LIGHT 7

BIÈRES EN BOUTEILLE SANS ALCOOL

CORONA 7
HEINEKEN 7

COCKTAILS ET APÉROS 12

BLOODY CAESAR, Clamato, vodka, Tabasco et sauce Worcestershire
COSMOPOLITAIN, Cocktail de canneberges, vodka, liqueur d'orange et jus de lime frais
LUNE RASPBERRI, Vodka, cocktail de canneberges blanches et soda citron-lime
VODKA-CANNEBERGES, Cocktail de canneberges et vodka
TORCHE TIKI, Vodka, Amaretto, Schnaps à la pêche, jus d'ananas, cocktail de canneberges et de fruits frais.
COSMO AUX PÊCHES, Vodka, Schnaps à la pêche, cocktail de canneberges blanches
BINGO, Vodka à la canneberges, jus d'ananas, cocktail de canneberges et Amaretto
BRISE DE MER, Vodka, cocktail de canneberges et jus de pamplemousse
COUP DE FOUDRE ITALIEN, Amaretto, oranges et citrons broyés, cocktail de canneberges blanches

MOCKTAILS

MARGARITA CHERRY RIVER 8
AMARETTO SOUR CHERRY RIVER 8
GIN PETITS FRUITS ET BASILIC CHERRY RIVER 8
SANGRIA CHERRY RIVER 8
VIRGIN CAESAR 7

MARTINIS

MARTINI, Vodka ou gin, vermouth, olive 12
ESPRESSO MARTINI, Espresso froid, liqueur de café et vodka 12

SANGRIA

ROUGE V13, Pichet 34
BLANCHE V13, Pichet 34

CAFÉS, THÉS, LIQUEURS, EAU

CAFÉ, THÉ, TISANE

CAFÉ RÉGULIER 4
ESPRESSO 4
ESPRESSO DOUBLE 5
CAPPUCCINO 5
CAFÉ LATTE 6
THÉ 4
TISANE (AU CHOIX) 4

CAFÉS DIGESTIFS

ESPAGNOL
Tia maria, rhum, Kahlua et crème fouettée 12
BRÉSILIEN
Brandy, Tia maria, Grand Marnier et crème fouettée 12
IRLANDAIS
Espresso allongé, whisky et crème fouettée 12
BAILEY'S
Bailey's et crème fouettée 12
AMARULA
Amarula et crème fouettée 12
LA FONDUE
Amarula, Amaretto et crème fouettée 12

LIQUEURS

COKE, COKE DIÈTE, SPRITE, GINGER ALE, THÉ GLACÉ 4

EAU PÉTILLANTE
MONTELLIER 355ML 4
SAN PELLEGRINO 750ml 8

ACQUA PANNA 750ml 7