

LA fondue



MENU

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 16

ENTRÉES CHAUDES

POTAGE DU JOUR 9

ASPERGES GRATINÉES

Jambon, crème de champignons, parmesan et sauce béchamel 11

ESCARGOTS À LA PROVENÇALE

Beurre à l'ail 11 (gratinés 2\$)

CHAMPIGNONS GRATINÉS

Champignons de Paris et beurre à l'ail 12

SAUCISSES ITALIENNES GRILLÉES

Deux saucisses et moutarde de Dijon 12

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

Consommé de bœuf, oignons et croûtons 13

LA RACLETTE

Traditionnelle, végétarienne, sicilienne, poulette et Matane 16

Mignonette 21

(Voir la page des raclettes)

FONDUE AU FROMAGE POUR DEUX

Suisse, gourmande, florentine, D'Artagnan, poivre rose, forestière et toscane 23

(Voir la page des fondues au fromage)

LES RACLETTES

Servies avec marinades, pommes de terre grelots et sauces maison

LA TRADITIONNELLE

Jambon, asperges et ketchup aux fruits 27

LA VÉGÉTARIENNE

Mélange de légumes poêlés 27

LA SICILIENNE

Saucisses italiennes, poivrons et oignons 28

LA POULETTE

Poulet, brocoli, chou-fleur et bacon 29

LA MATANE

Crevettes de Matane, beurre à l'ail et poireaux sautés 29

LA MIGNONETTE

Cubes de filet mignon, champignons, asperges et pancetta 38

SUPPLÉMENTS

Marinades 3

Pommes de terre grelots 4

Champignons, chou-fleur, brocolis, épinards, poivrons, tomates, oignons sautés, oignons rouges, asperges, poireaux, pommes, jambon, bacon 4.50

Saucisses italiennes 6

Escargots à l'ail 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) 34

PERSONNE ADDITIONNELLE (+10 oz) +30

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 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 rouleaux d'asperges gratinées, pommes de terre grelots et sauces maison
Toutes les viandes sont en portions de 100g par choix. Les crevettes sont de grosseurs 13-15 et les pétoncles sont de grosseurs 10-20.

LE COMBINÉ 29.50

Bœuf en tranches, poulet ou combiné

LE COMBINÉ TERRE ET MER 31.50

Bœuf en tranches, poulet et crevettes (2)

LE TRIO 33.50

Bœuf en tranches, poulet et crevettes (2)

LE DUO MIGNON 35

Cubes de filet mignon et bœuf en tranches ou poulet

LE QUATTRO 37

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

LE TROP MIGNON 37

Cubes de filet mignon et crevettes (2)

LE TERRE ET MER 37

Bœuf en tranches, crevettes (2) et pétoncles (3)

TOUT GIBIER 38

Deux choix de gibier, bison, canard, cerf, agneau, wapiti, kangourou ou sanglier +4\$

LE TOUR DU CHAPEAU 42

Cubes de filet mignon, crevettes (2) et pétoncles (3)

LE TOUT MIGNON 45

Cubes de filet mignon 200g

SUPPLÉMENTS

Champignons sautés 7

Assiette de légumes crus 7

Filet mignon 100g 25

Crevettes 13-15 (2) 16

Pétoncles 10-20 (3) 18

Aiguillettes de fromage 6

Bœuf en tranches ou poulet 100g 10, 200g 14.50

Gibier 100g 18 (bison, canard, cerf, agneau, wapiti, kangourou ou sanglier +4\$)

LES SPÉCIALITÉS

PENNES À LA CARBONARA

Sauce à la crème, pancetta, parmesan et vin blanc 26

CREVETTES PAILLONS (5)

Servies avec riz, salade mixte et beurre à l'ail 38

FILET MIGNON (6oz)

Accompagné d'un potage du jour ou Salade jardinière (César +3)

Servi avec pommes de terre grelots, légumes sautés et sauce aux poivres 45

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 60

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 15

(Avec tout achat de fondue chinoise du menu régulier)

FILETS DE POULET

Frites et crudités 13

CRÊPE

Jambon et fromage 13

PENNE À LA BOLOGNESE

Sauce à la viande 13

DESSERT AU CHOIX

COUPE GLACÉE, CRÊPE CHOCO-BANANE, CRÊPE CHOCO-CRÈME GLACÉE

CRÊPE NUTELLA ET BANANE +1.50

CRÊPE SUCRE À LA CRÈME ET CRÈME GLACÉE +2.50

TABLES D'HÔTE POUR DEUX OU PLUS

Nos tables d'hôte incluent 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 60\$/personne

SALADE JARDINIÈRE à partager (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 en deux)

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 75\$/personne

SALADE JARDINIÈRE à partager (César+3)

CHOIX D'ENTRÉE :

COCKTAIL DE CREVETTES

ESCARGOTS GRATINÉS

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

FONDUE CHINOISE

Bœuf en tranches, poulet, crevettes et pétoncles

CHOIX DE DESSERT (À partager en deux)

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 14.50

Crevettes 13-15 (2) 16

Pétoncles 10-20 (3) 18

Gibier 100g 18 (bison, canard, cerf, agneau, wapiti, kangourou ou sanglier +4\$)

Filet mignon 100g 25

LES CRÊPES BRETONNES

CLASSIQUE

Jambon, asperges avec béchamel 24 avec fromage cheddar 25

RIPAILLE

Jambon, champignons et béchamel 24

TRADITIONNELLE

Œuf, jambon et fromage cheddar 24

VERGER

Pommes, jambon et fromage cheddar 25

L'ESCARGOT

Fromage cheddar, escargots au beurre à l'ail 25

CREVETTES

Crevettes de Matane au beurre à l'ail et fromage cheddar 27

TROIS VIANDES

Bacon, jambon et saucisse Italiennes

Avec béchamel 26 Avec fromage cheddar 27

SUPRÊME

Jambon, champignons, asperges, fromage cheddar et béchamel 28.75

CALABRESE

Saucisses italiennes, champignons, asperges, oignons et béchamel 29.75

SUD-OUEST

Crêpe roulée au poulet croustillant, bacon, épinards, oignons rouges, sauce béchamel, gratinée de fromage cheddar avec sauce Sriracha 29.50

GASPÉSIENNE

Crevettes sautées au pesto, crème, vin blanc, épinards et fromage suisse 32.00

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

LES CRÊPES DESSERTS

Faites flamber votre crêpe au Grand Marnier ou au Rhum 8

CLASSIQUE

Bananes, chocolat et crème glacée 8.50

DIVINE

Sucre à la crème 9

DÉLECTABLE

Nutella et bananes 9.25

FAMEUSE

Pommes et crème glacée ou sucre à la crème 9.75

GALANTE

Fraises, chocolat et crème fouettée 10

IRRÉSISTIBLE

Sucre à la crème, noix et crème glacée 10.25

ROYALE

Bananes, chocolat belge et crème glacée 10.25

VALENTINE

Chocolat belge et fraises 10.25

CARAMEL SALÉ

Bananes 10.75

EXQUISE

Framboises, sucre à la crème et crème glacée 10.75

SUZETTE

Jus d'orange, beurre, sucre et Grand Marnier 14

CARAMÉLISÉE

Bananes flambées 14

SUPPLÉMENTS

Fruits, crème glacée, crème fouettée, Nutella, chocolat, sirop d'érable 4

Sucre à la crème, chocolat belge 5

LES FONDUES DESSERTS

Chocolat belge ou sucre à la crème

Servies avec fruits frais et guimauves 15

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 46

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 49*

TERTRE DE SARPE, Merlot/Cabernet 79*

BLANCS

CANADA

SANDBANKS, Chardonnay/Pinot grigio 35

INNISKILLIN, Chardonnay 37

FRANCE

PAUL MAS, Sauvignon/Chardonnay 36

PARDON ET FILS, Chardonnay 48*

PETIT CHABLIS, Chardonnay 78*

ITALIE

RUFFINO ORVIETO, Trebbiano 33

RUFFINO LUMINA, Pinot grigio 34

DAMARE BIANCO, Sauvignon/Chardonnay 95*

AUTRICHE

WESZELI FELIX, Grüner 37

ROSÉ

FRANCE

ANTOINE JOSEPH, Grenache noir 48*

AU VERRE

ROUGE

ITALIE

RIPASSO ZONIN, Corvina/Rondinella/Molinara 12

PARDON ET FILS, Grenache noir/Syrah 13*

BLANC

FRANCE

SAUVIGNON CHARDO, PAUL MAS, Sauvignon/Chardonnay 11

PARDON ET FILS, Chardonnay 13*

ITALIE

PINOT GRIGIO LUMINA, Pinot grigio 12

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 Verre 12, ½L 20, 1L 38

BLANC

ITALIE

DONINI, Chardonnay/Trebbiano Verre 12, ½L 20, 1L 38

BIÈRES ET ALCOOLS

BIÈRES EN BOUTEILLE

STELLA ARTOIS 8
MORETTI 8
BUD LIGHT 7
CORONA 8

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 Verre 13, Pichet 34
BLANCHE Verre 13, Pichet 34

CAFÉS, THÉS, LIQUEURS, EAU

CAFÉ, THÉ, TISANE

CAFÉ RÉGULIER 4
ESPRESSO 4
ESPRESSO DOUBLE 5
CAPPUCCINO 5
CAFÉ LATTE 5.50
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 4.50

EAU PÉTILLANTE

MONTELLIER 355ML 4
SAN PELLEGRINO 750ml 8

ACQUA PANNA 750ml 7