

Fondues

Formule table d'hôte, supplément de / Table d'hote menu supplement of 24

Entrée :	fondue au fromage classique ou potage ou salade de roquette
Appetizer :	classic cheese fondue or soup or aragula salad
Plat principal :	fondue chinoise au choix
Main course :	Chinese fondue of your choice
Dessert :	fondue au chocolat ou café aromatisé (brésilien, espagnol, B52, Saint-Patrice)
Dessert :	chocolate fondue or alcoholized coffee (Brazilian, Spanish, B-52, Saint-Patrice)

Fondues au fromage Cheese fondues

	Entrée Appetizer	Plat principal Main course
Classique (fromage nature accompagnée de pain) Classic (plain cheese served with bread)	16	29
Caramélisée (fromage et échalottes caramélisées accompagnée de pain) Caramelized (cheese and caramelized shallots served with bread)	19	34

Fondues chinoises Chinese fondues

servies avec salade, pomme de terre au four, crudités et trois sauces)
(served with salad, baked potato, raw vegetables and three sauces)

Fondue bovine (bœuf traditionnel) Beef fondue (traditional beef)	32
Fondue du poulailler (poulet en lanières) Chicken fondue (chicken slices)	32
Fondue porcine (mignon de porc en tranches) Pork fondue (sliced pork tenderloin)	31
Fondue trio de la terre (bœuf traditionnel, poulet en lanières et mignon de porc en tranches) Land Trio Fondue (traditional beef, chicken slices, and sliced pork tenderloin)	41
Fondue bovine et marée haute (bœuf traditionnel et crevettes) Beef fondue and high tide (traditional beef and shrimp)	42
Fondue dégustation à partager (pour 2 personnes) (bœuf traditionnel, poulet, porc, saumon, crevettes et pétoncles) Sampling fondue platter to share (for 2 people) (traditional beef, chicken, pork, salmon, shrimp and scallops)	99