

Fondues

Formule table d'hôte, supplément de 13 \$

Entrée : fondue au fromage classique, ou potage ou salade de roquette
Plat principal : fondue chinoise au choix
Dessert : fondue au chocolat ou café aromatisé

Fondues au fromage

	entrée	plat principal
Classique	12 \$	21 \$
(fromage nature accompagnée de pain)		
Caramélisée	14 \$	23 \$
(fromage et échalotes caramélisées accompagnée de pain)		

le saint-patrice
resto

Fondues chinoises (servies avec salade, riz ou pomme de terre au four, crudités et trois sauces)

Fondue bovine (bœuf traditionnel)	19 \$
Fondue du poulailler (poulet en cubes)	20 \$
Fondue porcine (mignon de porc en tranches)	20 \$
Fondue trio de la terre (bœuf traditionnel, poulet en cubes et mignon de porc en tranches)	24 \$
Fondue bovine et marée haute (bœuf traditionnel et crevettes)	26 \$
Fondue maître-boucher (filet mignon en cubes - 6 onces)	33 \$
Fondue maître-boucher et marée haute (filet mignon en cubes et crevettes)	37 \$
Fondue sauvage (bison ou cerf)	30 \$
Fondue dégustation (boeuf, porc, poulet, crevettes, saumon)	40 \$

le saint-patrice
resto

Suggestions d'accompagnement

Assiette de fruits frais	7 \$
Assiette de champignons et brocolis	5 \$
Assiette supplémentaire (pomme de terre au four, ou riz, salade et trois sauces)	10 \$
Plateau Saint-Patrice (brocolis, pommes et saucissons)	10 \$
Saucissons	6 \$
Cubes de fromage suisse	5 \$
Pomme de terre au four ou riz	2 \$
Extra boeuf ou poulet	11 \$
Extra crevettes (3)	6 \$

Desserts

Fondue au chocolat	10 \$
Fondue à l'érable	10 \$
Dessert maison à la carte	7 \$

Café, thé ou tisane	2.50 \$
Expresso	3.50 \$
Cappuccino	3.95 \$
Café flambé (irlandais, espagnol, brésilien et Saint-Patrice)	8.50 \$

le saint-patrice
resto