

Fondues

le saint-patrice
resto

Formule table d'hôte, supplément de 22 \$

Entrée : fondue au fromage classique, ou potage ou salade de roquette
Plat principal : fondue chinoise au choix
Dessert : fondue au chocolat ou café aromatisé (brésilien, espagnol, B52, Saint-Patrice)

Fondues au fromage

	entrée	plat principal
Classique	16	29
(fromage nature accompagnée de pain)		
Caramélisée	19	34
(fromage et échalotes caramélisées accompagnée de pain)		

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

Fondue bovine (bœuf traditionnel)	32
Fondue du poulailler (poulet en lanières)	32
Fondue porcine (mignon de porc en tranches)	31
Fondue trio de la terre (bœuf traditionnel, poulet en lanières et mignon de porc en tranches)	41
Fondue bovine et marée haute (bœuf traditionnel et crevettes)	42
Fondue dégustation à partager - 2 personnes (boeuf traditionnel, poulet, porc, saumon, crevettes pétoncles)	99

Suggestions d'accompagnement

Assiette de champignons et brocolis	8
Assiette supplémentaire (pomme de terre au four, ou frites, salade et trois sauces)	18
Cubes de fromage	10
Pomme de terre au four ou frites	4
Extra boeuf ou poulet	16
Extra crevettes ou pétoncles (3)	10

Desserts

Fondue au chocolat	14
Dessert maison à la carte	10
Café	3
Thé ou tisane par Camellia Sinensis bio et équitable	3.75
Expresso	4.50
Cappuccino	5
Cafés aromatisés (brésilien, espagnol, B52, Saint-Patrice)	12