



Nos Trios

Pour deux personnes

St-Moritz

Fondu parmesan maison

Fondue chinoise, poulet et crevettes

(2 assiettes de bœuf, 170 gr. de poulet et 8 crevettes, avec nos sauces variées et pommes de terre)

Fondue à la crème d'érable

(Bananes, poires, kiwis et fraises)

Thé, Café ou Infusion

58,95\$

Tyrolienne

Fondue au fromage

Fondue chinoise

(3 assiettes de viande avec nos sauces variées et pommes de terre)

Fondue au chocolat

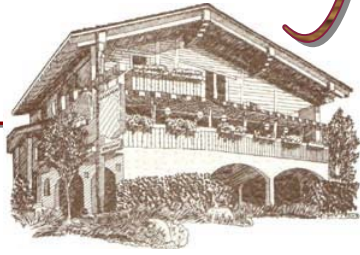
(Pommes, bananes, oranges, mandarines et ananas)

Thé, Café ou Infusion

58,95\$

Servis avec sauces maison et pommes de terre au choix

Encore plus à la Tyrolienne!



*Tous les plats principaux peuvent
se transformer en Table d'hôte.*

Deux formules

La Légère : 7\$

*Soupe du jour et dessert sélectionné,
Thé-Café-Infusion*





La Gourmande : 10\$

*Une entrée et un dessert sélectionné,
Thé-Café-Infusion*

*Pour connaître
nos sélections d'entrées
et de desserts,
suivre nos gourmets*



Entrées

 Fondus parmesan maison	5,75\$
<i>Parmesan cheese fondue</i>	
Poire farcie au crabe	9,95\$
<i>Pear with crab meat</i>	
 Escargots en feuilleté au pernod	5,75\$
<i>Snails with pernod sauce</i>	
 Escargots de Bourgogne	5,75\$
<i>Burgundy snails</i>	
Coquille de fruits de mer et de poisson	8.50\$
<i>Seafood shell</i>	
Viandes séchées des Grisons et salade César	7,25\$
<i>Cold sliced dried beef</i>	
Saumon fumé	8,50\$
<i>Smoked salmon</i>	
 Salade du chef ou salade César	4,95\$
<i>Chef's salad ou Caesar salad</i>	

Entrées pour deux

Fondue neuchâteloise	13,95\$
<i>Véritable fondue suisse (emmental, gruyère et vin blanc)</i>	
Quatuor d'hors-d'œuvre	14,95\$
<i>Fondus parmesan maison, saumon fumé, poire farcie au crabe et la salade César</i>	

Potages et jus

Soupe à l'oignon gratinée	6,25\$
<i>Cheese crusted onion soup</i>	
Potage ou la soupe du jour	3,50\$
<i>Today's soup</i>	
Potage aux légumes	3,50\$
<i>Fresh vegetable soup</i>	
Jus : tomates, légumes	1,95\$
<i>Juices : tomatoes, vegetables</i>	

Fondues



Fondue neuchâteloise 17,75\$
Véritable fondue suisse (emmenthal, gruyère et de vin blanc)

Accompagnée de fruits 19,75\$

Accompagnée de viandes des Grisons et salade César 21,95\$

*Accompagnée de viandes des Grisons,
saucisses allemande, choucroute et salade César* 25,95\$

Supplément de Kirsch 3,95\$

Fondue bourguignonne (150g) 18,95\$

(200g) 21,95\$

Filet mignon en cubes à cuire dans l'huile

Fondue orientale 22,95\$

*Minces tranches de bœuf, de veau et de lanières de poulet
à cuire dans un bouillon de bœuf.*

Fondue chinoise (deux assiettes de viande) 18,95\$

(une assiette de viande) 16,95\$

Minces tranches de bœuf à cuire dans un bouillon de bœuf.

Fondue de lanières de poulet marinées 16,95\$

À cuire dans un bouillon aromatisé.

Fondue de crevettes 18,50\$

À cuire dans un bouillon aromatisé ou fumet de poisson.

Fondue de filet de saumon 18,50\$

À cuire dans un fumet de poisson.

Fondue de filet d'agneau 19,75\$

À cuire dans un bouillon d'agneau.

Fondue de la Terre 26,95\$

*Mincees tranches de bœuf, filet d'agneau et lanières de poulet
à cuire dans un bouillon de bœuf*

Fondue de la mer 26,95\$

Crevettes, pétoncles, filet de sole et saumon à cuire dans un fumet de poisson.

Les fondues sont servies avec pommes de terre au four, frites ou riz.

Suppléments et suggestions pour accompagner votre fondue

Crudités : carottes, brocoli, choux-fleur, champignons et oignons 4,50\$

Cubes de fromage 4,50\$

Champignons crus 2,95\$

À l'unité : Pétoncle 1,50\$

Crevette 1,10\$

Grillades

Filet mignon, sauce au poivre ou bordelaise (150gr.) 16,95\$

(200gr.) 19,95\$

Côte de bœuf, sauce au poivre ou bordelaise (450gr.) 20,95\$

Rib steak

Steak-frites, sauce moutarde 15,95\$

Steak with mustard sauce & french fries

Saucisses allemande sur choucroute 13,95\$

German sausages with sauerkraut

Foie de veau à l'anglaise ou sauce moutarde 14,95\$

Calf liver with bacon or mustard sauce

Les grillades sont servies avec pommes de terre au four, frites ou riz et les légumes du jour

Poissons

Rouleaux de saumon fumé farcis au crabe 14,95\$

Smoked salmon stuffed with crab meat

Poisson (l'arrivage du jour) 15,50\$

Today's fish

Fruits de mer gratinés à la suisse 18,25\$

Seafood swiss style

Pétoncles sautés à la Savoyarde 18,25\$






Scallops Savoyarde

Langoustines grillées 26,95\$

Broiled scampies

Les poissons sont servis avec pomme de terre au four, frites ou riz et les légumes du jour.

Desserts

	<i>Tarte au sucre maison</i>	5.25\$
	<i>Poires au Pernod</i>	4,25\$
	<i>Fondue à la crème d'Érable ou au Chocolat</i>	
	1 personne	7,50\$
	2 personnes	12,95\$
	<i>Crêpes à la crème d'érable</i>	5,50\$
	<i>Duo de glaces ou de sorbets</i>	3,95\$
	<i>Salade de fruits</i>	3,95\$
	<i>Délices du pâtissier</i>	5.95\$

Cafés et thés

<i>Espresso</i>	2,95\$
<i>Cappuccino</i>	2,95\$
<i>Le tyrolien (Brandy et liqueur de Cacao)</i>	8,50\$
<i>L'irlandais (Scotch, Irish Mist et Tia-Maria)</i>	9,25\$
<i>Le brésilien (Tia-Maria, Grand Marnier et Cognac)</i>	9,25\$
<i>L'espagnol (Tia-Maria et Cognac)</i>	9,25\$

Portos

<i>Le régulier</i>	5,75\$
<i>Le 10 ans</i>	7,00\$
<i>Le 20 ans</i>	9,95\$