

MENU MIDI

Thé et café filtre inclus
avec votre plat principal
Passez au latte ou cappuccino
+ 3

fondue&co.

Comfort food façon fondue déconstruite

La fondue réinventée, en version midi décadente.

Le midi, elle quitte le caquelon pour s'exprimer autrement.
Même ADN. Même intensité. Ici, on ne compte pas les calories.
On vient pour vivre une expérience. Partager. Célébrer.
Se faire plaisir. Fondue&Co — la décadence assumée.

LES GRATINÉS DÉCADENTS

2 incontournables signés Fondue&Co

Soupe à l'oignon gratinée — façon fondue chinoise 18

Servie dans une miche de pain artisanale.

Bouillon *Simplement Kosy* riche aux oignons longuement caramélisés,
viande à fondue tendre et champignons sautés.

Gratinée au *Louis d'Or*.

Réconfort total.

Nachos Fondue&Co — format repas 25

Chips croustillants assaisonnés d'épices à nachos des *Épices du Guerrier*,
garnis de morceaux de saucisse signature grillée farcie à la fondue et raclette,
d'oignons caramélisés à la bière NEIPA de la *Microbrasserie Le Presbytère*,
de bacon croustillant et de *Louis d'Or* râpé.

Gratinés au four, nappés de fondue fumée *Chic Fondue* et finalisés d'oignons frits croustillants et verts.

À partager...ou pas...mais le partage n'a jamais été aussi décadent.

BURGERS & SANDWICHES FROMAGÉS

Servis avec frites de l'Île d'Orléans et bar à mayonnaises F&Co.

Option salade verte disponible en remplacement avec vinaigrette signature F&Co.

Hot-dog signature 19

Pain brioché beurré de mayonnaise fromage et oignons confits, notre saucisse signature farcie de
fondue au fromage & raclette, bacon, oignons caramélisés à la bière et oignons frits croustillants.

Fondue fumée *Chic Fondue* en finition.

Vraiment cochon! Mais on assume.

Grilled cheese F&Co 20

Pain grilled cheese beurré de notre mayo fromage et oignons confits,
fondue au fromage au *Louis d'Or*, bacon et oignons caramélisés.

Croûte de fondue gratinée sur le pain.

Le fromage déborde !

Grilled cheese raclette 21

Pain grilled cheese beurré de mayo dijonnaise au miel de *Miel&Co*, fromage *La raclette de l'Isle*,
charcuteries 1608 de *La Charlevoisienne*, grelots tranchés rôtis, oignons confits au miel et cornichons.

La raclette entre 2 tranches !

Burger à la fondue chinoise 24

Pain brioché maison, viandes à fondue et champignons-oignons mijotés
dans le bouillon *Simplement Kosy*, mayo truffe et ail noir, roquette et micropousses.

La fondue chinoise entre 2 pains !

Le Big Cheese Volcano 27

Pain brioché maison, galette de bœuf AAA Canadien Sterling farcie à la fondue fromage aux *Épices du Guerrier*,
croquette de fromage crouillante, bacon, oignons caramélisés et oignons frits croustillants.

En finale: la fondue au fromage versée en volcan.

La décadence ultime !

BOLS GOURMANDS

Mac Fondue — Mac ’n cheese à la manière F&Co 21

Notre sauce mac ’n cheese à la fondue au fromage, fromage en grains et *Louis d’Or* râpé.
Panko et oignons frits croustillants.

Croquette de mac ’n cheese croquante.

Ultra fromager. Ultra crémeux. Ultra décadent !

Ajout de morceaux de saucisse grillée farcie à la fondue au fromage et raclette + **3**

Raclette Bowl 23

Pommes de terre grelots, charcuteries *La Charlevoisienne*, saucisse signature F&Co farcie à la fondue au fromage et raclette, oignons caramélisés et cornichons.

Fromage *La raclette de l’Isle*.

En finale : fondue aux 3 fromages de l’Île aux Grues.

Poutine Saucisse & Bacon 22

Morceaux de saucisse grillée signature F&Co farcie à la fondue au fromage et raclette, bacon et oignons frits croustillants, oignons caramélisés à la bière.

Fondue au fromage à la bière en finition. *La décadence croustillante en version poutine*

La décadence dans un bol. La Fondine croustillante — Signature F&Co 24

Fromage en grains frais du jour, fromage en grains pané de *La fromagerie Victoria* et morceaux de carrés croustillants à la fondue.

Fondue au fromage chaude en finition. *La poutine réinventée par f & co.*

Salade repas façon F&Co 24

Roquette fraîche, tomates cerises, pommes de terre grelots rôties, oignons caramélisés à la bière, oignons frits croustillants, copeaux de fromage à raclette et fromage *Louis d’Or* râpé.

En finale : vinaigrette tiède au *Louis d’Or* & cidre *Michel Jodoin*.

Une salade gourmande, fondante et réconfortante à la manière Fondue&Co.

Parce qu’il faut bien une salade quelque part.

PIZZAS CRÉATION F&CO

La fondue réinventée sur une croûte croustillante

Sur place, à emporter ou également disponibles à la boutique.

Pizza fondue chinoise 22

Boeuf à fondue tendre, brocolis, champignons et oignons sautés dans une sauce riche inspirée du bouillon à fondue chinoise.

En finale: notre sauce fondue truffe & ail noir.

Pizza raclette 21

Fromage à raclette fondant, pommes de terre grelots rôties, jambon fumé, oignons caramélisés et cornichons.

En finale: notre sauce mayo dijonnaise au miel.

DESSERT SIGNATURE MIDI

Gâteau au fromage Fondue&Co 10

Gâteau au fromage ultra crémeux servi avec votre choix de coulis inspirés de nos fondues au chocolat signature.

Pour terminer le repas... tout en décadence.

Choisissez votre saveur :

Espresso Martini

Vanille de Madagascar

Crème brûlée caramel & fleur de sel

Cherry Blossom (cerise & noisette)

Guimauve grillée à l’érable

Chocolat Dubai

BAR À MAYONNAISE

En collaboration avec Épices du Guerrier

Des mayonnaises maison décadentes créées pour accompagner parfaitement l'univers Fondue&Co.

Boréale

Truffe & ail noir

Oignons confits & fromage

Érable & poivre des dunes

(création de notre ambassadrice Sandra Plourde)

Dijonnaise au miel (collaboration avec *Miel&Co*)

LES SAUCES SANS ŒUFS

Orange + Dijon (collaboration avec *Simplement Kosy*)

«**Diable**» (collaboration avec *Simplement Kosy*)

Une mayonnaise incluse · Extra + **3**