

LA CARTE DES VINS

Parce qu’une grande fondue mérite un grand vin.

Notre carte a été soigneusement élaborée afin de vous faire découvrir des vins de caractère provenant de quelques-unes des plus belles régions viticoles du monde. Chaque bouteille a été sélectionnée pour sa qualité, son authenticité et le plaisir qu’elle procure avec de la fondue.

LES BLANCS

Villa Maria Private Bin

44 | 14

Marlborough | Nouvelle-Zélande

Sauvignon Blanc

Fruit de la passion • Pamplemousse •
Lime • Herbes fraîches •
Finale vive et minérale

Santa Margherita

49 | 15

Vénétie | Italie

Pinot Grigio

Poire • Pêche blanche • Floral •
Léger • Rafraîchissant

Louis Latour

58

Bourgogne | France

Chardonnay

Citron • Pomme verte • Minéral •
Rond • Belle fraîcheur

Trimbach

68

Alsace | France

Riesling

Lime • Citron • Minéral •
Sec • Grande élégance

Henri Bourgeois
Sancerre

85

Vallée de la Loire | France

Sauvignon Blanc

Agrumes • Fleur blanche •
Pierre à fusil •
Élégant • Grande fraîcheur

William Fèvre Chablis

88

Bourgogne | France

Chardonnay

Minéral • Citron • Pomme verte •
Belle fraîcheur • Finale vive

LES BULLES

Mionetto Prosecco
DOC Brut

48

Vénétie | Italie

Glera

Pomme verte • Poire • Agrumes •
Bulles fines • Finale fraîche

Veuve Clicquot
Yellow Label Brut

150

Champagne | France

Pinot Noir • Chardonnay •
Pinot Meunier

Agrumes • Brioche • Noisette •
Bulles raffinées • Grande longueur

LES ROUGES

Bodegas Campillo
Rioja Reserva

48 | 15

Rioja | France

Tempranillo

Fruits mûrs • Épices • Boisé élégant •
Tanins souples • Généreux

Montes Alpha

52 | 16

Vallée de Colchagua | Chili

Cabernet Sauvignon

Cassis • Mûre • Cèdre •
Chocolat noir • Tanins soyeux

E. Guigal
Côtes-du-Rhône

54

Vallée du Rhône | France

Grenache • Syrah • Mourvèdre

Fruits noirs • Poivre • Épices •
Généreux • Belle structure

Ruffino Riserva Ducale
Chianti Classico

64

Toscane | Italie

Sangiovese

Cerise noire • Épices •
Belle acidité • Finale longue

Louis Jadot

70

Bourgogne | France

Pinot Noir

Cerise • Framboise • Sous-bois •
Élégant • Tanins fins

Luigi Righetti
Amarone della
Valpolicella Classico

85

Vénétie | Italie

Corvina • Rondinella • Corvinone

Cerise noire • Fruits séchés • Épices •
Riche • Velouté • Finale longue

LES ROSÉS

Muga Rosado

43 | 14

Rioja | Espagne

Garnacha • Viura

Fruits rouges • Floral •
Belle fraîcheur • Texture soyeuse

Whispering Angel

67

Provence | France

Grenache • Cinsault • Rolle

Fraise • Pêche • Agrumes •
Très sec • Élégant

SANS ALCOOL

Une sélection élaborée avec le même souci de qualité afin d’offrir une véritable expérience gastronomique, avec ou sans alcool.

BLANCS SANS ALCOOL

Not Guilty

30

Australie

Pinot Grigio

Poire • Pomme verte •
Fleurs blanches • Léger •
Rafraîchissant

Kim Crawford

40

Nouvelle-Zélande

Sauvignon Blanc

Agrumes • Pamplemousse •
Fruit de la passion • Herbes
fraîches • Finale vive

ROUGES SANS ALCOOL

Torres Natureo

28

Espagne

Syrah • Cabernet Sauvignon

Fruits noirs • Épices douces • Vanille •
Belle structure • Finale équilibrée

Pierre Chavin

36

France

Pinot Noir

Cerise • Framboise • Sous-bois •
Tanins souples • Élégant

ROSÉS SANS ALCOOL

Plus & Minus Rosé

32

Australie

Fraise • Framboise • Pêche •
Finale sèche • Très frais

Découvrez également notre sélection de vins du Québec et du Canada.

Demandez notre carte de nos vignerons locaux à votre serveur.

LA CARTE DES BOISSONS SIGNATURE F&Co

Expérience. Terroir. Plaisir.

Avec ou sans alcool, au choix.

Chez Fondue & Co, chaque cocktail est offert en version avec ou sans alcool, en utilisant les mêmes ingrédients signature afin d'offrir une expérience complète à tous nos invités.

Nous privilégions les distilleries, cidreries et producteurs québécois afin de mettre en valeur le meilleur de notre terroir.

Chaque création est pensée pour offrir la même richesse aromatique, le même plaisir et la même qualité. Santé!

MOCKTAILS & COCKTAILS

Sans alcool 12 • Avec alcool 15

Le Cæsar du guerrier

Notre interprétation du grand classique québécois.
Clamato relevé, sauce Firebarns, jus de lime fraîchement pressé et givrage aux Épices du Guerrier, accompagné de notre brochette gourmande signature.

Sans alcool — Préparé avec le spiritueux sans alcool HP Juniper, offrant toute la fraîcheur aromatique des baies de genièvre et des plantes boréales, sans alcool.

Avec alcool — Préparé avec la Vodka Chili de la Distillerie Cirka (Montréal), une vodka artisanale québécoise infusée de piments qui apporte une chaleur élégante et une finale relevée parfaitement équilibrée

Savoureux. Épicé. Légendaire.

Mojito cabane à sucre

Menthe fraîche, lime, sirop d'érable pur du Québec et eau pétillante Maple3, élaborée à partir d'eau d'érable.

Sans alcool — Préparé avec le Rhum sans alcool ALT, reconnu pour ses notes de canne à sucre, de vanille et d'épices douces.

Avec alcool — Préparé avec le Rhum Blanc Rosemont de la Distillerie de Montréal, un rhum québécois aux arômes délicats de canne à sucre et d'agrumes, parfaitement équilibré par la fraîcheur de la menthe et de la lime.

Frais. Herbacé. 100 % Québec.

Gin tonic boréal

Tonic 1642, eau pétillante à l'épinette Harrington et quartier de lime fraîche.

Sans alcool — Préparé avec le Gin sans alcool de la Distillerie des Appalaches, aux arômes de genièvre, d'épinette et de plantes nordiques.

Avec alcool — Préparé avec le Gin Boréal Opémiska de Cherry River Distillery, élaboré à partir de plantes boréales, où se rencontrent le genièvre, le sapin baumier et les aromates forestiers du Québec.

Frais. Forestier. Raffiné.

Gin tonic bleuet sauvage

Sirop de bleuets sauvages du Québec, jus de citron frais et tonic 1642.

Sans alcool — Préparé avec un gin sans alcool québécois aux notes fraîches de genièvre et d'agrumes, qui met parfaitement en valeur le bleuet sauvage.

Avec alcool — Préparé avec le Gin Opémiska Bleuets Sauvages de Cherry River Distillery, où les véritables bleuets sauvages du Québec rencontrent les saveurs classiques du genièvre pour une finale délicatement fruitée.

Fruité. Équilibré. Légèrement acidulé.

Le spritz du verger

Moût de pomme et jus de pomme de la Cidrerie Michel Jodoin, citron frais, touche de vinaigre de cidre et bière de gingembre 1642.

Sans alcool — Préparé avec le moût de pomme Michel Jodoin, qui conserve toute la richesse aromatique de la pomme fraîche sans fermentation.

Avec alcool — Préparé avec le Cidre Mousseux Michel Jodoin, reconnu pour ses fines bulles, ses arômes de pommes croquantes et sa fraîcheur naturelle.

Vif. Pétillant. Rafrâchissant.

Espresso martini

Espresso signature fraîchement préparé, sirop simple et texture riche et onctueuse.

Sans alcool — Préparé avec la Liqueur de café sans alcool NOA, offrant de généreuses notes de café torréfié, de cacao et de vanille.

Avec alcool — Préparé avec la Liqueur de café Cherry River, combinée à une vodka québécoise afin d'obtenir un Espresso Martini riche, velouté et parfaitement équilibré.

Intense. Gourmand. Décadent.

SANGRIAS FAÇON FONDUE & CO, SIGNATURE DU TERROIR

Une célébration du Québec dans chaque verre.

Toutes nos sangrias signature sont offertes avec ou sans alcool.

La version sans alcool est élaborée à partir d'un vin désalcoolisé soigneusement sélectionné.

La version alcoolisée est préparée avec un vin québécois, accompagné de fruits et d'infusions du terroir.

Sans alcool 12 • Avec alcool 15

Fraise des champs

Vin rouge québécois (ou vin rouge désalcoolisé), fraises du Québec, limonade maison et bulles boréales à la vanille.

Une sangria fraîche et gourmande qui met à l'honneur l'un des fruits les plus emblématiques de l'été québécois.

L'érable festif

Vin blanc québécois (ou vin blanc désalcoolisé), sirop d'érable pur, limonade maison et bulles à l'érable.

Toute la richesse du Québec dans une sangria élégante et réconfortante.

Canneberge nordique

Vin rosé québécois (ou vin rosé désalcoolisé), canneberges du Québec, limonade maison et bulles fruitées.

Une sangria éclatante qui marie parfaitement fraîcheur, vivacité et une magnifique couleur rubis.