

MENU DU SOIR

fondue&co.

L'EXPÉRIENCE ULTIME DE LA FONDUE

Une immersion gourmande, festive et décadente où le terroir québécois rencontre le plaisir de partager.

Ce soir, vous êtes le héros de votre expérience. Vous allez vivre la fondue... comme vous ne l'avez jamais vécue.

NOS FONDUES AU FROMAGE

Créées par 1001 Fondues — référence incontournable de la fondue québécoise.

Portion entrée à partager à deux | Prix affichés pour 2 personnes
Servies directement dans une miche de pain artisanale chaude, parfaite à partager avant le repas.

LES CLASSIQUES 25

Vin blanc
Fumée
Fromage de chèvre

LES SIGNATURES ARTISANALES 26

Whisky — St-Laurent
Gin Violette — Distillerie Mariana
Cidre de pomme — Michel Jodoin
Bière blanche — Le Naufrageur
Bière rousse poivrée — Ruisseau Noir
Trois fromages — Isle-aux-Grues
Louis d'Or — Fromagerie du Presbytère

LE BAR À ÉPICES DU GUERRIER (Offert gratuitement)

Personnalisez votre expérience avec notre sélection d'épices, à ajouter à votre fondue au fromage ou à votre bouillon. Demandez à votre serveur de vous faire découvrir le Bar à Épices du Guerrier.

À partager, à tremper, à savourer. La meilleure façon de commencer l'expérience Fondue & Co.

LA FONDUE CHINOISE

(Voir au verso)

FONDUES DESSERTS — LA GRANDE FINALE

Chez Fondue&Co, le dessert n'est pas une option — c'est un rituel.
Un dernier moment à partager, à tremper et à savourer...
La touche finale d'une expérience complètement décadente.

7 SAVEURS DÉCADENTES 24

Portion à partager à deux
Servies au centre de la table sur notre planche signature, accompagnées d'une sélection de douceurs gourmandes à tremper.

Espresso Martini

Chocolat noir & café espresso

Cherry Blossom

Chocolat noir, noisettes croquantes & cerises

Dubai

Pistache onctueuse & chocolat noir

Nanaimo

Chocolat, notes biscuitées, noix de coco & cacao riche

S'mores à l'érable

Chocolat fondant, guimauve grillée & touche d'érable

Vanille de Madagascar

Chocolat au lait onctueux & vanille de Madagascar

Crème brûlée à la fleur de sel

Caramel onctueux & délicate fleur de sel

À partager à deux... ou à défendre jalousement jusqu'à la dernière bouchée.

L'expérience F&CO, à votre rythme

Une envie de fromage.
Une fondue chinoise à partager.
Une folie chocolatée.
Ou l'expérience ultime en trois temps.

CHOISISSEZ VOTRE SOIRÉE

Solo — Une seule expérience fondue

Duo — Combinez deux univers

Trio — Vivez l'expérience complète Fondue&Co

Fondue au fromage | Fondue chinoise | Fondue dessert

La trilogie ultime du plaisir à partager.

En choisissant l'expérience TRIO complète, profitez d'un avantage exclusif de 5% sur votre Trilogie.

LA FONDUE CHINOISE

Chaleureuse, conviviale et festive.

Composez votre expérience : choisissez votre bouillon, vos protéines et vos accompagnements.

NOS BOUILLONS ARTISANAUX

Des bouillons soigneusement sélectionnés auprès de créateurs d'ici, aux profils riches et distinctifs, pour transformer chaque fondue en une expérience différente.

POUR 2 PERSONNES 16

Chic Fondue L'original

Le grand classique, savoureux et réconfortant

Épices du Guerrier Érable & Thuya

Une création aux accents boréaux, entre douceur d'érable et caractère du thuya

Simplement Kosy Bœuf & oignons caramélisés

Riche, généreux et profondément réconfortant

Simplement Kosy Thaï Épicé

Parfumé, relevé et juste assez audacieux

Simplement Kosy Légumes

Léger, aromatique et tout en fraîcheur

Des créateurs québécois.
Des saveurs uniques.
Une fondue à votre façon.

LES PROTÉINES

COMBINEZ, VARIEZ, SAVOUREZ

Le plaisir de la fondue, c'est aussi de goûter à plusieurs univers. Nos protéines sont pensées pour être combinées : choisissez-en deux — ou même trois — et laissez chaque bouchée vous surprendre.

Chaque portion de 150 à 200 g est finement tranchée pour assurer une cuisson rapide et une texture tendre, parfaitement adaptée à la fondue.

Variez les textures, explorez les saveurs et composez votre fondue à votre façon. Du Québec dans l'assiette. De la qualité dans chaque fondue.

LES CLASSIQUES

Poulet 20
Porc 20
Bœuf AAA 22

LES GIBIERS

Cerf 24
Kangourou 24
Bison 24
Sanglier 26
Wapiti 26
Canard 26
Agneau 26
Crocodile 28

Une sélection distinctive provenant de La Maison du Gibier, mettant à l'honneur des viandes de caractère soigneusement choisies pour l'expérience Fondue&Co.

LA PROTÉINE SIGNATURE

Pour ceux qui veulent pousser l'expérience encore plus loin.

Bœuf Wagyu 38

L'ARRIVAGE DE LA MER

Une sélection de 200 g, choisie avec soin pour sa fraîcheur et la qualité de ses produits.

Duo de l'Atlantique 28
Crevettes du Canada et pétoncles de la Gaspésie

NOS SAUCES SIGNATURE F&CO

2 sauces signature incluses avec chaque portion de protéine.

SAUCE SUPPLÉMENTAIRE 4

En collaboration avec Épices du Guerrier

TRUFFE & AIL NOIR
L'accord parfait pour le bœuf et le gibier

OIGNONS CONFITS & FROMAGE
L'expression ultime de notre ADN fromager

LA BORÉALE
Une mayonnaise inspirée des saveurs de la forêt québécoise

ÉRABLE DU QUÉBEC & POIVRE DES DUNES
Création exclusive de notre ambassadrice Sandra Plourde

En collaboration avec Simplement Kosy

ORANGE + DIJON
Une sauce douce et acidulée où l'orange rencontre le caractère de la moutarde de Dijon.

« DIABLE »
Une sauce relevée et pleine de caractère, pour ceux qui aiment ajouter un peu de piquant à leur fondue.

LES ACCOMPAGNEMENTS

BAGUETTE & BEURRE TRUFFE FORESTIÈRE 6
Bol de pain baguette Paillard, accompagnée du beurre Truffe forestière des Beurrés

SAUCISSES SIGNATURE F&CO 10
Saucisses grillées farcies de fondue au fromage et de raclette, créées en collaboration avec La Maison du Gibier, exclusivement pour Fondue&Co

TOFU FUMÉ 10
Tofu fumé, savoureux et parfaitement adapté à la cuisson en fondue

LE JARDIN 12
Pommes de terre grelots Mamzells, brocolis croquants et champignons frais des Fermes Lufa

LE FROMAGER 12
Trio de fromages à partager : fromage en grains frais, cubes de cheddar québécois et halloumi à griller

L'ENGAGEMENT QUALITÉ F&CO

Chez Fondue&Co, nous avons fait le choix de la qualité. Nos viandes et accompagnements sont sélectionnés avec rigueur auprès de partenaires, producteurs et artisans reconnus, en privilégiant le Québec et les produits d'ici chaque fois que possible.