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.

LES BOUCHÉES FONDUE&CO

Pour commencer

CROC FONDUE (3) 15

Mini-baguettes farcies de fondue au fromage.

CARRÉ FONDANT À LA FONDUE (2) 16

Fondue aux fromages de l'Île-aux-Grues, panée et croustillante à l'extérieur, ultra fondante à l'intérieur.

NOS FONDUES AU FROMAGE

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

FORMAT ENTRÉE 150 g

À partager pour 2 personnes.
Servies dans une miche de pain de la boulangerie Paillard.

LES CLASSIQUES **24**

Au vin
Classique et onctueuse, aux délicates notes fruitées.

La fumée
Doucement fumée, onctueuse et parfaitement équilibrée.

LES SIGNATURES ARTISANALES **26**

Whisky
St-Laurent

Gin Violette
Distillerie Mariana

Cidre de pomme
Michel Jodoin

Bière blanche
Le Naufrageur

Trois fromages
Isle-aux-Grues

Louis d'Or
Fromagerie du Presbytère

FORMAT 350 g

Une véritable fondue au fromage à partager.
Servie directement dans le caquelon avec baguette de pain de chez Paillard.

LA CLASSIQUE AU VIN 46

Fondue au fromage Chic Fondue, préparée au vin.

LES TROIS FROMAGES DE L·ÎLE-AUX-GRUES 48

Fondue aux trois fromages de l·Île-aux-Grues.

* N'hésitez pas à ajouter un accompagnement pour maximiser l'expérience.

FONDUES DESSERTS LA GRANDE FINALE

Servies sur notre planche signature avec 3 brochettes gourmandes de fruits frais, guimauves et brownies a tremper.

FONDUE AU CHOCOLAT **22**

Choisissez votre saveur parmi nos 7 créations.

PLANCHE DÉCOUVERTE **26**

Choisissez 4 de nos 7 fondues au chocolat.

7 saveurs décadentes
Espresso Martini • Vanille de Madagascar • Crème brûlée à la fleur de sel
Cherry Blossom • Smore's à l'érable • Dubaï • Nanaïmo

L'expérience F&CO, à votre rythme

CHOISISSEZ VOTRE SOIRÉE

Solo — Une seule expérience fondue
Duo — Combinez deux univers
Trio — Vivez l'expérience complète Fondue&Co

Trio complet : avantage exclusif de 5% sur votre Trilogie.

LA FONDUE CHINOISE

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

NOS BOUILLONS ARTISANAUX

Des créations d'ici aux profils riches et distinctifs, pour une expérience différente à chaque fondue.

POUR 2 PERSONNES **16**

Épices du Guerrier — Érable & Thuya
Des 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.

LES PROTÉINES

COMBINEZ, VARIEZ, SAVOUREZ

Portions de 150 à 200 g, finement tranchées pour une cuisson rapide et une texture tendre. Choisissez-en une, deux ou trois et composez votre fondue à votre façon.

LES CLASSIQUES

Porc	**21**
Poulet	**22**
Boeuf AAA	**23**

LES GIBIERS

Cerf	**24**
Bison	**24**
Oie	**25**
Pintade	**25**
Sanglier	**25**
Wapiti	**26**
Canard	**26**
Agneau	**26**

LA PROTÉINE SIGNATURE

Bœuf Wagyu **38**

L·ARRIVAGE DE LA MER

Duo de l'Atlantique **26**

Crevettes du Canada et pétoncles de la Gaspésie.
200 g

Des viandes à fondue d'exception, sélectionnées auprès de La Maison du Gibier, référence québécoise en la matière.

NOS SAUCES SIGNATURE F&CO

2 sauces incluses avec chaque bouillon

SAUCE SUPPLÉMENTAIRE **4**

En collaboration avec Épices du Guerrier

TRUFFE & AIL NOIR
OIGNONS CONFITS & FROMAGE LOUIS D'OR
ÉRABLE DU QUÉBEC & POIVRE DES DUNES
CHAMPIGNONS SAUVAGES & FORÊT BORÉALE

En collaboration avec Simplement KOSY

ORANGE + DIJON
DIABLE

En collaboration avec Sandra Foodie

MOUTARDE AUX CORNICHONS

ACCOMPAGNEMENTS

BAGUETTE & BEURRE TRUFFE FORESTIÈRE **6**
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 avec La Maison du Gibier.

TOFU FUMÉ **10**
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**
Fromage en grains frais, cubes de cheddar québécois et halloumi à griller.

PROPOSITIONS DE TABLE D'HÔTE

Les propositions sont concues pour 2 personnes.

FONDUE&CO
Notre proposition signature

Fondue au fromage
Trois fromages de l'Île-aux-Grues

Fondue chinoise
Bouillon Épices du Guerrier Érable & Thuya avec Boeuf AAA et cerf

Accompagnements
Le Jardin
Baguette & beurre Truffe Forestière

Sauces
Oignons confits & fromage Louis d'Or
Champignons sauvages & Forêt boréale

Dessert
S'mores à l'érable

123 $ pour 2

Prix incluant l'avantage TRIO de 5%.

SIMPLEMENT KOSY
Proposition de Simplement KOSY

Fondue au fromage
Whisky St-Laurent

Accompagnement
Saucisses grillées signature F&CO

Fondue chinoise
Bouillon thaï épice
Wapiti + poulet

Accompagnements
Le Fromager + Le Jardin

Sauces
Orange + Dijon
Truffe & ail noir

116 $ pour 2

SANDRA FOODIE
Notre ambassadrice Fondue&Co

Fondue au fromage
Louis d'Or

Fondue chinoise
Bouillon boeuf & oignons caramelisés
Boeuf Wagyu + canard

Accompagnement
Le Jardin

Sauces
Érable du Quebec & poivre des dunes
Oignons confits & fromage Louis d'Or

Dessert
Fondue chocolat Espresso Martini

129 $ pour 2

Prix incluant l'avantage TRIO de 5%.