

# Fondues

---

## Formule table d'hôte, supplément de 16 \$

Entrée : fondue au fromage classique, ou potage ou salade de roquette  
Plat principal : fondue chinoise au choix  
Dessert : fondue au chocolat ou café aromatisé (brésilien, espagnol, B52, Saint-Patrice)

## Fondues au fromage

	entrée	plat principal
<b>Classique</b> (fromage nature, pain)	13	23
<b>Caramélisée</b> (fromage et échalotes caramélisées, pain)	15	25

le saint-patrice  
resto

## Fondues chinoises (servies avec salade, riz ou pomme de terre au four, crudités et trois sauces)

Fondue bovine (bœuf traditionnel)	20
Fondue du poulailler (poulet en lanières)	22
Fondue porcine (mignon de porc en tranches)	22
Fondue trio de la terre (bœuf traditionnel, poulet en lanières et mignon de porc en tranches)	26
Fondue bovine et marée haute (bœuf traditionnel et crevettes)	27
Fondue maître-boucher (filet mignon en cubes - 6 onces)	34
Fondue maître-boucher et marée haute (filet mignon en cubes et crevettes)	41
Fondue sauvage (bison ou cerf)	37
Fondue dégustation (boeuf, porc, poulet, crevettes, saumon)	45

## Suggestions d'accompagnement

Assiette de champignons et brocolis	6
Assiette supplémentaire (pomme de terre au four, ou riz, salade et trois sauces)	10
Plateau Saint-Patrice (brocolis, pommes et saucissons)	10
Cubes de fromage	8
Pomme de terre au four ou riz	2
Extra boeuf ou poulet	12
Extra crevettes (3)	7

## Desserts

Fondue au chocolat	11
Fondue à l'érable	12
Dessert maison à la carte	8

Café	2.5
Thé ou tisane par Camellia Sinensis bio et équitable	3.25
Espresso	4
Cappuccino	4.5
Cafés aromatisés (brésilien, espagnol, B52, Saint-Patrice)	9

le saint-patrice  
resto