



LES

# MENUS

ABORDABLES ET DÉLICIEUX

le montagnard





# le montagnard

+ de 15 ans d'expérience

- Le Montagnard privilégie l'achat de produits locaux et régionaux.
- Un menu végétarien est servi sur demande.
- Un bar est à la disposition des invités.
- Les enfants entre 3 et 12 ans paient 60% du prix indiqué.
- Les enfants de moins de 3 ans mangent gratuitement.
- Toutes allergies ou intolérance doivent nous être signalé.





# LES pauses

## La pause santé

4.25

Eau, Jus, Café, Thé, Tisane

## La pause énergisante

5.25

Pause santé + fruits et biscottes

## La pause régal

6.95

Pause énergisante + boissons gazeuses et surprises savoureuses.





# LES bouchés

**Nos Crudités & trempettes** ou **La verrine de crudités** 2.50

**Nos Dinatoires & ses craquelins** 2.50

Mousse de truite et crevettes fumés

Tapenade aux deux olives

Tomates séchées et tomates fraîches

Terrine de gibier

Saumon fumé et concombre frais

Prosciutto et melon

Chèvre et pesto

Tomates cerise farcies

**et plusieurs autres...**





# LES déjeuners

## Le continental

11.95

Jus d'orange, fruits, céréales et mueslis, œufs à la coque, croissants, rôties, bagels, confiture maison, miel, beurre d'arachide et fromage.

## Le Traditionnel

14.45

Jus d'orange, œufs brouillés, bacon, saucisse, pommes de terre, rôties, confiture maison, miel, beurre d'arachide et fromage.

## Le Brunch

19.95

Jus tropicaux, le continental, le traditionnel + viennoiseries, muffins et fromages.

Café, Thé et Tisane. **Inclus.**

**Extra:** Espresso, Cappuccino et Café au lait.





# LES dîners

## Le dîner chaud

18.95

Potage du marché

**et au choix:**

Riz frit au poulet asiatique **ou**

Pâtes aux bœufs braisés aux oignons et  
tomates cerises **ou**

Aubergines «Alla Parmigiana»

## Le dîner froid

18.95

Gaspacho

**et au choix:**

Salade de pâtes, carottes & courgettes **ou**

Chili végétarien **ou**

Salade de pommes, poulet et cheddar irrésistible.

**Dessert**

Café, Thé ou Tisane.





# LES barbecues

Burger de boeuf maison sur  
Pain Kaiser & ses accompagnements

Servis avec:

2 salades au choix et condiments

OU

Brochette de boeuf méditerranéenne,  
salade du chef & patate douce

Dessert

Café, Thé ou Tisane. **Inclus.**

Salade additionnelle: 3.00

Légumes grillés: 3.00

Saucisses de gibier: 3.00

Salade César: 4.00

20.95 - Dîner / 24.95 - Souper





# LES repas

## 3 SERVICES

Potage ou salade

+

Médailillon de porc, sauce aux pommes  
et vin blanc

**ou**

Rôti de bœuf, sauce aux 3 poivres

**ou**

Cuisse de poulet (poitrine en souper) sauce  
à la moutarde

**Servis avec:**

Riz **ou** purée de pommes de terre, légumes

+

**Dessert**

Café, Thé ou Tisane.



**22.95**-Dîner / **33.95**-Souper





# LES soupers

3-4-5 SERVICES

Potage de saison ou Salade printanière (3),  
Terrine de gibier (4), Tartare de saumon  
& vinaigrette aux agrumes (5)

+

Confit de canard du Lac Brome, sauce  
aux bleuets sauvages

ou

Filet de poisson du marché, sauce tomate  
aux 2 échalotes

ou

Côtelette de porc en croûte de pistaches  
& champignons

**Servis avec:**

Riz **ou** purée de pommes de terre et céleri rave,  
tombée de légumes.

**Dessert** au chocolat

Café, Thé ou Tisane.

37.95 / 44.95 / 49.95





# LE temps fêtes

DES 3-4-5 SERVICES

Potage du maraîcher (3), Terrine de gibier (4),  
Saumon gravlax à l'aneth (5)

+

Dinde à la mode de chez nous, sauce aux atocas

ou

Osso Bucco de porc au basilic frais

ou

Pavé de bœuf rôti, sauce au vin rouge  
du Domaine Bresee

**Servis avec:**

Riz ou purée de pommes de terre et céleri rave,  
tombée de légumes.

**Dessert**

Café, Thé ou Tisane.

37.95 / 42.95 / 49.95





# LES COCKTAILS

**Punch** (alcool) V. 5.95

**Punch** (sans alcool) V. 4.95

**Cidre rosé pétillant** B. 38.00  
Michel Jodoin

**Brut de Brut** (mousseux) B. 41.00  
Vignoble de l'Orpailleur

**Vin rosé** V. 5.95  
Vignoble local

**Vins blancs & rouges** B. 29.00  
-40.00

