

Nos Trios

Pour deux personnes

St-Moritz

Fondue parmesan maison

Fondue chinoise, poulet et crevettes

*2 assiettes de bœuf, 5 onces de lanières
de poulet mariné et 8 crevettes,
6 sauces maison, pommes de terre et salade du chef*

Fondue à la crème d'érable ou au chocolat

Thé, café ou infusion

74,95

Tyrolienne

Fondue au fromage

Fondue chinoise

OPTION 1 :

*3 assiettes de bœuf, 6 sauces
maison, pommes de terre et salade du chef*

OPTION 2 :

*2 assiettes de bœuf et
5 onces de lanières de poulet mariné, 6 sauces
maison, pommes de terre et salade du chef*

Fondue à la crème d'érable ou au chocolat

Thé, café ou infusion

72,95

En promo : fondue chinoise pour deux personnes

Seulement 39,95

TROIS ASSIETTES DE BŒUF

OU

**DEUX ASSIETTES DE BŒUF ET 5 ONCES DE LANIÈRES
DE POULET MARINÉ**



Soupes

<i>Soupe à l'oignon gratinée</i>	7,95
<i>Soupe aux légumes</i>	4,25
<i>Macédoine de légumes cuits dans un bouillon de volaille tomate</i>	
<i>Jus de légumes</i>	2,50

Entrées froides

<i>Salade du chef</i>	7,95
<i>Salade César</i>	8,95
<i>Nid de crabe enrobé de saumon fumé</i>	14,95
<i>Mélange de crabe, échalotes et fromage à la crème, entouré de fines tranches de saumon fumé.</i>	
<i>Poire farcie au crabe</i>	12,95
<i>Demi-poires farcies avec notre mélange de crabe, échalotes et fromage à la crème.</i>	
<i>Carpachio de Saumon fumé</i>	11,95
<i>Fines tranches de saumon fumé, nappées d'une vinaigrette à l'érable</i>	

Entrées chaudes

<i>Fondu parmesan maison (un morceau)</i>	6,95
<i>Fromages fondus (recette originale depuis l'ouverture) enrobés d'une légère chapelure</i>	
<i>Escargots en feuilleté au Pernod</i>	8,95
<i>Escargots de Bourgogne</i>	8,50
<i>Délicatement poêlés dans un beurre à l'ail</i>	
<i>Vous désirez les gratiner (léger suppl. de 2,00)</i>	
<i>Boudin noir, confit de pommes et oignons</i>	8,95
<i>Calmars frits et son duo de sauces</i>	9,95
<i>Quatuor d'hors-d'œuvre (peut se partager en entrée)</i>	22,95
<i>Deux fondus parmesan maison, saumon fumé, demi-poire farcie au crabe et salade César</i>	

FONDUES AU FROMAGE

MODÉRÉE / REPAS

Fondue quatre fromages 19,95 / 23,95
(emmenthal, gruyère, suisse, oka et vin blanc)

Fondue neuchâteloise 19,95 / 23,95
(emmenthal, gruyère et vin blanc)

Fondue fromage bleu 20,95 / 24,95
(emmenthal, gruyère, suisse, oka, bleu et vin blanc)

Fondue 1608 (nouveau) 24,95 / 29,95
Saveurs toutes en finesse de beurre, de noix et de pomme
(Produit de la laiterie charlevoix)

Seulement en plat principal

Fondue forestière 26,95
(gruyère, champignons sauvages, cognac et vin blanc)

Nous vous suggérons d'accompagner votre fondue au fromage

Pommes et raisins 4,95
Viande des Grisons et marinades 7,95
Saucisse WEISSWURST allemande très douce 3,95
Saucisse KNACKWURST allemande fumée épicée 3,95
Saucisse SUISSE fumée au jambon et fromage suisse 3,95
½ once Kirsch 3,95
Assiette de crudités 7,95
Salade du chef 7,95
Salade César 8,95

Composez votre fondue personnelle

A vous de choisir

À cuire dans notre savoureux bouillon de bœuf

Modérée 1 choix 18,95 par pers.

- Une assiette Chinoise classique de fines tranches de bœuf
- 5 onces de lanières de poulet légèrement mariné

Méli-mélo 2 choix 23,95 par pers.

- Une assiette chinoise classique de fines tranches de bœuf
- 4 onces de tendre filet d'agneau, gelée de menthe
- 5 onces de lanières de poulet légèrement mariné
- 4 onces de saumon de l'Atlantique
- 4 crevettes
- 3 pétoncles

Dégustation 3 choix 29,95 par pers.

- Une assiette chinoise classique de fines tranches de bœuf
- 4 onces de tendre filet d'agneau, gelée de menthe
- 5 onces lanières de poulet légèrement mariné
- 4 onces de saumon de l'Atlantique
- 4 crevettes
- 3 pétoncles

Nos fondues en exclusivité

Fondue asiatique (coup de cœur) 26,95

Lanières de bœuf et de poulet, quatre belles crevettes à cuire dans un bouillon exotique

Fondue de la mer 29,95

4 crevettes, 3 pétoncles, 4 oz de saumon à cuire dans un fumet de poisson

Fondue bourguignonne 29,95

6 onces de filet mignon en cubes à cuire dans l'huile

Servies avec pomme de terre au four, frites ou riz, salade du chef et sauces maison

Suggestions pour accompagner votre fondue

Cubes de fromage suisse	4,95
Assiette de crudités	7,95
Champignons crus	3,75
Brocolis crus	3,75

De la terre

Filet mignon, sauce au poivre ou bordelaise (6 onces) 29,95

Accompagnez votre filet de 4 belles crevettes sautées au beurre à l'ail extra 8,95

Côtes levées sauce barbecue (coup de cœur) (12 onces) 18,95

Steak frites, sauce moutarde (contre-filet 6 onces) 21,95

Foie de veau à l'anglaise, sauce moutarde 18,95

Boudin maison confit de pommes et oignons 18,95

Duo boudin et foie de veau 19,95

Les grillades sont servies avec pomme de terre au four, frites ou riz
et légumes du jour

En hot-dog ou en assiette dégustation

notre choix de saucisses du charcutier du marché

KNACKWURST fumée épicée, **WEISSWURST** très douce et **SUISSE** fumée au jambon et fromage suisse
servie avec choucroute et frites: hot dog 14,95 assiette dégustation 17,95

De la mer

Filet de saumon laqué à l'érable 18,95

Feuilleté de pétoncles ou de crevettes
sauce au vin blanc 22,95

Gratin de crevettes et pétoncles (nouveau) 24,95

Desserts

<i>Tarte au sirop d'érable (coup de cœur)</i>	6,95
<i>Poires au Pernod</i>	6,95
<i>Crêpes à la crème d'érable ou sauce chocolat</i>	6,95
<i>Glace vanille ou sorbet</i>	4,50
<i>Salade de fruits</i>	4,95
<i>Gâteau au fromage 3 chocolats</i>	8,95/th extra 3,00
<i>Crème brûlée</i>	7,95/th extra 2,00
<i>Fondue à la crème d'érable ou au chocolat</i>	<i>1 personne</i> 10,95/th extra 5,00 <i>2 personnes</i> 15,95

Ajouter ½ oz de Baileys à votre fondue dessert pour seulement 3,95

Cafés et thés

<i>Café, Thé, Infusion</i>	2,50
<i>Expresso</i>	2,95
<i>Cappuccino</i>	3,95
<i>Café latté</i>	3,50
<i>Le Tyrolien (Brandy et liqueur de cacao)</i>	9,25
<i>L'irlandais (Scotch, Irish Mist et Tia Maria)</i>	9,95
<i>Le brésilien (Tia Maria, Grand Marnier et cognac)</i>	9,95
<i>L'espagnol (Tia-Maria et cognac)</i>	9,95
<i>Le beauceron (Crème d'érable, Grand Marnier et cognac)</i>	9,95

REPLACEZ LE DESSERT PAR UN CAFÉ ALCOOLISÉ (extra de 4,00)

**La Tyrolienne désire faire connaître son menu à la carte
voici une nouvelle formule très avantageuse.
Beaucoup plus de choix pour vous plaire.**



FORMULE TABLE D'HÔTE

**AJOUTER 9,95 AU PRIX DU PLAT PRINCIPAL
(SOUPE AUX LÉGUMES, DESSERT, CAFÉ, THÉ OU TISANE)**

OU

**AJOUTEZ 12,95 AU PRIX DU PLAT PRINCIPAL
(FONDUE PARMESAN OU FEUILLETÉ D'ESCARGOTS AU PERNOD OU SOUPE À
L'OIGNON GRATINÉE, DESSERT, CAFÉ, THÉ OU TISANE)**

**DES LÉGERS SUPPLÉMENTS PEUVENT S'APPLIQUER POUR LE DESSERT (voir extra th)
OU
REPLACEZ LE DESSERT PAR UN CAFÉ ALCOOLISÉ (extra de 4,00)**

Nous vous proposons fortement nos côtes levées barbecue

**EN PROMO
Gâtez-vous à prix modéré**

Un morceau de fondue parmesan maison ou soupe aux légumes

Fondue chinoise
(Accompagnée de nos 6 sauces maison et pommes de terre)

Crêpe à la crème d'érable ou au chocolat
Thé, café, infusion

**Incluant une bouteille de vin sélectionnée pour vous
89,95 pour 2 personnes**

**Réseau : Tyrolienne
CODE WIFI : tyr6516905**