

# 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 38,95*

**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

<i>Fondue quatre fromages</i> (emmenthal, gruyère, suisse, oka et vin blanc)	18,95 / 22,95
<i>Fondue neuchâteloise</i> (emmenthal, gruyère et vin blanc)	18,95 / 22,95
<i>Fondue fromage bleu</i> (emmenthal, gruyère, suisse, oka, bleu et vin blanc)	19,95 / 23,95
<i>Fondue 1608</i> (nouveau) Saveurs toutes en finesse de beurre, de noix et de pomme (Produit de la literie charlevoix)	23,95 / 28,95

## Seulement en plat principal

<i>Fondue forestière</i> (gruyère, champignons sauvages, cognac et vin blanc)	24,95
--	-------

## Nous vous suggérons d'accompagner votre fondue au fromage

<i>Pommes et raisins</i>	4,95
<i>Viande des Grisons et marinades</i>	7,50
<i>Saucisse WEISSWURST</i> allemande très douce	3,75
<i>Saucisse KNACKWURST</i> allemande fumée épicée	3,75
<i>Saucisse SUISSE</i> fumée au jambon et fromage suisse	3,75
<i>½ once Kirsch</i>	3,95
<i>Assiette de crudités</i>	6,95
<i>Salade du chef</i>	7,95
<i>Salade César</i>	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)*                      24,95

*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*                      27,95

*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	6,95
Champignons crus	3,50
Brocolis crus	3,25

# De la terre

**Filet mignon**, sauce au poivre ou bordelaise (6 onces) 28,95

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) 17,95

(18 onces) 22,95

**Steak frites**, sauce moutarde (contre-filet 6 onces) 20,95

**Foie de veau à l'anglaise**, sauce moutarde 17,95

**Boudin maison confit de pommes et oignons** 17,95

**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 sauce aux épinards** 18,95

**Feuilleté de pétoncles ou de crevettes**  
sauce au vin blanc 21,95

**Langoustines grillées** 28,95

**Gratin de crevettes et pétoncles** (*nouveau*) 23,95

# 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 (nouveau)</i>	8,95/th extra 3,00
<i>Crème brûlée (nouveau)</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**