



Le Montagnard

Boissons fraîches / Frisdranken €

Canada dry	2.3
Coca, Coca light, Fanta orange, Sprite	2.3
Coca Zéro	2.3
Fristi, Cécémel	2.3
Gini	2.3
Ice Tea nature (pétillant/ bruisend)	2.7
Schweppes, Schweppes agrumes	2.3
Cidre / Cider	2.3
Jus de fruits	2.4
Jus de fruits pressés / Verse fruitsap	4.6
Supplément sirop (grenadine, menthe...)	0.6

Apéritifs / Aperitieven €

Apéritif maison	5.1
Campari	4.9
Picon vin blanc	4.5
Picon bière	4.5
Kjr	4.5
Kjr Royal	8.5
Martini blanc / wit	3.5
Martini rouge / rood	3.5
Pineau des Charentes	4.0
Verre de Sauterne	5.9
Coupe de Champagne	8.0
Ricard	3.5
Gin Bombay sapphire	5.0
Porto blanc	3.5
Porto Rouge	3.5
Vodka	5.0
Bacardi superior	5.0
Verre de vin rouge ou blanc	
Centine Toscane Bonfi Italie	5.4
Sherry	3.9

Suppl. Coca, jus d'orange, etc... 1.3

Assiettes Apéritifs / Hapjesbord €

Assiette Valaisanne : assortiment charcuterie Savoyarde et fromage tête de moine (2 pers.)	11.3
Hapjesbord met Savoyaardse charcuterie en 'tête de moine' kaas	
Chiffonade de jambon de Parme / Hapjesbord met Parmaham	8.30

Les Eaux/ Water

Chaudfontaine	
1/4L plate ou pétillante	2.4
1/2L plate ou pétillante	3.4
1L plate ou pétillante	5.4

NOS BIERES / BIEREN**Pression - Biertjes van het vat**

Jupiler 25cl	2.4
Leffe Blonde 25cl	3.3
Hoegaarden 25cl	2.8

Blondes – Blonde bieren

Brigand	3.9
Duvel	3.9
St Idesbald	2.8
Kasteelbier	3.9
Desperados	3.9
Carlsberg	3.4
Guillotine	3.4
Karmeliet	3.8
Jupiler NA	2.5
Baptiste	3.0

Brunes – Bruine bieren

Kasteelbier	3.9
Leffe	3.2
St Bernardus	4.9
Muscat "Beaume de venise"	5.1

Ambrée - Amberkleurig

Bush	3.9
------	-----

Fruité - Fruitbieren

Kriek	3.0
Kasteel rouge	3.8

Trappiste – Trappisten

Chimay Bleue	3.9
Chimay Rouge	3.4
Orval	3.9
Rochefort	4.9
Westmalle Triple	3.9

Whisky €

William Lawson 5cl	4.1
Jack Daniel's 5cl	6.7
Glenfiddich 12 years old 5cl	6.7

Les Entrées / Voorgerechten

€

<i>Croquettes de crevettes artisanales / Artisanale garnalkroketten</i>	14.5
<i>Croquettes de fromage artisanales / Artisanale kaas-kroketten</i>	11.5
<i>Cuisses de grenouilles</i> <i>Kikkerbilden</i>	12.9
<i>Scampis à l'ail</i> <i>Scampis met look</i>	14.9
<i>Os à Moelle et ses toasts</i> <i>Toast met mergpijp</i>	12.0
<i>Escargots de bourgogne - les 6</i> <i>Zes wijngaardslakken op Bourgondische wijze</i>	9.0
<i>Foie gras maison et ses toasts</i>	15.5
<i>Saumon fumé et ses toasts</i> <i>Toast met gerookte zalm</i>	15.0

Nos salades / Onze salades

<i>Salade cocktail de scampis & saumon fumé aux agrumes</i> <i>Cocktail van scampis en gerookte zalm op smaak gebracht met sinaasappellimoensap</i>	22.5
<i>Salade du "Montagnard"</i> <i>Salade / oeuf poché / pommes / pommes de terre / lardons / tomates cerises / vinaigrette Balsamique</i> <i>Salade / gepocheerd ei / appel / aardappel / spekblokjes / Balsamico vinaigrette</i>	17.5
<i>Salade folle au foie gras maison et magret de canard fumé</i> <i>Verwenslaatje met foie gras maison en gerookte plakjes eendenborst</i>	22.9
<i>Salade de Crottin de Chavignol chaud vinaigrette au miel d'acacia</i> <i>Slaatje met warme Crottin de Chavignol geparfumeerd met acaciahoning</i>	16.9

Les Fondues Bourguignonnes / Vleesfondues

€

Nos fondues sont servies à partir de 2 prs. / Onze fondues worden geserveerd vanaf 2 prs.

Fondue Bourguignonne

<i>Boeuf / rund</i>	23.6 p.p
<i>Poulet / kip</i>	21.5 p.p
<i>Mix (porc/poulet / boeuf) / Mix (varken / kip / rund)</i>	23.6 p.p

Fondue scampis

29.2 p.p

Fondue van scampis

Poisson / Vis

€

Sole meunière

23.6

Viandes / Vleesgerechten

€

Château Briand aux champignons des bois

21.0

Château Briand met boschampignons

Tournedos Rossini

27.1

Tounedos Rossini

Filet Pur

25.6

Sauce au choix : béarnaise, poivre, champignons

Met saus naar keuze : béarnaise, peper, champignons

Côte à l'os (1 personne : 600 gr)

24.0

Côte à l'os (2 personnes : 1300 gr)

24.0 p.p

Tous nos plats sont servis avec :

Frites fraîches, pommes de terre ou croquettes au choix et de légumes chauds

Al onze gerechten worden geserveerd met:

Verse frietjes, aardappelen of kroketten en warme groenten

Supplément gratin dauphinois

2.9

Les Fondues et plats fromages / Fondues en kaasgerechten €

A partir de 2 pers. / Vanaf 2 pers.

Fondue Suisse aux 2 fromages 20.5 p.p.
Zwitserse Kaasfondue met 2 kaassoorten

Fondue au reblochon 23.5 p.p.
Kaasfondue reblochon

Fondue Vacherin Fribourgeois 22.5 pp
Kaasfondue Vacherin Fribourgeois

Fondue à la tomate 22.5 p.p.
Kaasfondue met tomaat

Fondue aux champignons des bois frais 24.5 p.p.
Kaasfondue met verse boschampignons

Le Mont d'Or 22.5 p.p.
Accompagné de charcuterie savoyarde, de pommes de terre et de salade
Le Mont d'Or
Geserveerd met savoyaardse charcuterie, gepocheerde aardappelen en sla

Toutes nos fondues sont accompagnées de pain, pommes de terre et salade
Al onze fondues worden geserveerd met brood, aardappelen en sla

Pour les petits / Voor de allerkleinsten €

Menu Enfant : 1 boisson + plat + dessert 11.9
Kindermenu : 1 drankje + hoofdgerecht + dessert

Coca ou fanta ou sprite ou eau ou orange / cola of fanta of sprite of water of sinaasappel

Escalope de volaille à la crème / Gevogeltefilet met roomsaus en frietjes
Ou/ of
Steak haché frites / Hamburger met frietjes

Mousse au chocolat / chocolademousse
Ou/ of
Glace au choix (2 boules : vanille ou chocolat ou fraise ou pistache) /
Kinderijsje (2 bolletjes : vanille of chocolade of aardbei of pistache)

Fromages / Kazen

€

L'Assiette de fromages du chef
Kaasbord van de chef

6.7

Desserts / Nagerechten

€

Crème brûlée
Crème brûlée

4.6

Tarte aux pommes chaudes et glace vanille
Warme appeltaart met vanilleroomijs

7.0

Fondue au chocolat
Chocoladefondue

8.8

Dame Blanche
Dame Blanche

5.9

Sabayon au champagne
Sabayon met champagne

8.0

Tranche de nougat glacé sur coulis de framboise
Nougatijns met frambozencoulis

7.0

Sorbet 2 boules / 2 bolletjes

3.9

Supplément alcool : calvados, vodka, poire william
Supplement alcohol : calvados, vodka, poire william

2.0

Café gourmand

6.8

Digestifs / Digestieven

€

<i>Amaretto</i>	5.0
<i>Baileys</i>	5.0
<i>Calvados</i>	5.0
<i>Cognac</i>	5.0
<i>Cointreau</i>	5.0
<i>Grand Marnier</i>	5.0
<i>Eau de vie de poire</i>	6.7
<i>Chartreuse verte</i>	5.0
<i>Génépi</i>	5.0
<i>Get 27</i>	5.0

Boissons chaudes / Warme dranken

€

<i>Espresso</i>	2.1
<i>Café / Koffie</i>	2.2
<i>Capuccino</i>	2.7
<i>Café viennois / Koffie met slagroom</i>	2.8
<i>Décaféiné</i>	2.2
<i>Chocolat chaud / Warme chocolademelk</i>	2.3
<i>Chocolat liégeois</i>	2.8

Cocktails chauds / Warme alcoholische dranken

€

<i>Irish coffee (whisky – William Lawson's)</i>	6.7
<i>French coffee (cognac – Otard)</i>	6.7
<i>Italian coffee (amaretto – Disaronno)</i>	6.7
<i>Normandy coffee (calvados – Coquerel)</i>	6.7
<i>Marnissimo coffee (Grand Marnier)</i>	6.7

Thés / Thee

€

<i>Nature / natuur</i>	2.1
<i>Citron / citroen</i>	2.2
<i>Lait / melk</i>	2.2
<i>Eglantier / rozebottel</i>	2.2

Infusions / Infusies

€

<i>Tilleul / Lindethee</i>	2.2
<i>Menthe / Munt</i>	2.2
<i>Camomille / Kamille</i>	2.2



Le Montagnard

*Le restaurant est ouvert le Vendredi soir, Samedi et Dimanche
Het restaurant is open Vrijdag avond, Zaterdag en zondag*

*Tea-room ouvert le Mercredi après-midi, Samedi et Dimanche de 14.00 à 18.00
Tea-room open woensdag namiddag, zaterdag en zondag van 14.00 tot 18.00*

*Sur réservation pour vos anniversaires, fête de famille, fête du personnel...
Of op reservatie voor familie feesten, bedrijven, groepen...*