



Le Montagnard

<b>Gins</b>	<b>€</b>
<b>BOMBAY SAPPHIRE</b> <i>Fever-Tree Indian Tonic, citron vert / Fever-Tree Indian Tonic, limoenpartje</i>	9.5
<b>MONKEY 47</b> <i>Fever-Tree Indian Tonic, canneberge et zeste d'orange / Fever-Tree Indian Tonic, veenbes en sinaasappelzeste</i>	12.0
<b>DOUBLE YOU</b> <i>Fever-Tree Elderflower Tonic, réglisse / Fever-Tree Elderflower Tonic, zoethout</i>	10.5
<b>COPPERHEAD GIN</b> <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic, feuilles de coriandre et zeste de pamplemousse / Fever-Tree Mediterranean Tonic, korianderblaadjes en zeste van pompelmoes</i>	12.5
<b>HENDRICK'S GIN</b> <i>Fever-Tree Indian Tonic, concombre et pétales de roses / Fever-Tree Indian Tonic, komkommer en rozenblaadjes</i>	12.5
<b>COPPERHEAD BLACK BATCH GIN</b> <i>Fever-tree Mediterranean tonic, citron vert, feuille de sauge / Fever-tree Mediterranean tonic, limoen, salie</i>	12.5
<b>GILLEMORE GIN</b> <i>Fever-tree Mediterranean tonic, zeste d'orange / Fever-tree Mediterranean tonic, zeste van sinaasappel</i>	12.5
<b>BOBBY'S GIN</b> <i>Fever-tree indian tonic, quartier d'orange, clou de girofle / Fever-tree indian tonic, sijnaasappel, kruidnagel</i>	10.5
<b>MARULA GIN</b> <i>Sergio fever-tree tonic, quartier d'orange / Sergio fever-tree tonic, sinaasappel</i>	12.0
<b>Assiettes Apéritifs / Hapjesbord</b>	<b>€</b>
<i>Assiette Valaisanne : assortiment charcuterie Savoyarde et fromage tête de moine (2 pers.) Hapjesbord met Savoyaardse charcuterie en 'tête de moine' kaas</i>	11.6
<i>Chiffonade de jambon de Parme / Hapjesbord met Parmaham</i>	8.6

**Boissons fraîches / Frisdranken** €

Canada dry	2.5
Coca, Coca light, Fanta orange, Sprite	2.5
Coca Zéro	2.5
Appeltiser	2.8
Fristi, Cécémel	2.5
Gini	2.5
Fuze Tea (pétillant/ bruisend)	2.8
Schweppes agrumes	2.7
Fever Tree Tonic	2.7
Cidre / Cider	2.5
Jus de fruits	2.6
Jus de fruits pressés / Verse fruitsap	4.8
Red bull	3.4
Supplément sirop (grenadine, menthe...)	0.6

**Apéritifs / Aperitieven** €

Apéritif maison	5.4
Campari	5.2
Picon vin blanc	4.8
Picon bière	4.8
Kir	4.9
Kir Royal	8.8
Martini blanc / wit	3.8
Martini Rosato / rosé	3.8
Martini rouge / rood	3.8
Pineau des Charentes	4.3
Verre de Sauterne	6.3
Coupe de Champagne	8.3
Ricard	3.8
Porto blanc	3.8
Porto Rouge	3.8
Vodka	5.2
Muscat "Beaume de venise"	5.4
Verre de vin rouge ou blanc	5.7
Sherry	4.2
Suppl. Coca, jus d'orange, etc...	1.6

**Whisky** €

William Lawson 5cl	4.3
Jack Daniel's 5cl	6.9
Glenfiddich 12 years old 5cl	6.9
Glenfiddich 15 years old 5cl	7.5
Jameson	6.0

**Les Eaux/ Water** €

<b>Chaufontaine</b>	
1/4L plate ou pétillante	2.5
1/2L plate ou pétillante	3.6
1L plate ou pétillante	5.6

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

Baptiste	3.2
Jupiler 25cl	2.6
Leffe Blonde 25cl	3.5

**Blanche - Wit bier**

Hoegaarden	3.0
------------	-----

**Blondes - Blonde bieren**

Delirium Tremens	4.0
Duvel	4.0
St Idesbald	3.9
Kasteelbier	4.0
Desperados	4.1
Carlsberg	3.6
Guillotine	3.6
Karmeliet	3.9
Omer	3.9
Tripel Le Fort	3.9
Brigand	4.0
Jupiler 0.0	2.7

**Brunes - Bruine bieren**

Kasteelbier	3.9
Leffe	3.3
St Bernardus	4.2
Rodenbach	2.9

**Ambrée - Amberkleurig**

Bush	4.1
Brigand	4.0

**Fruité - Fruitbieren**

Kriek	3.2
Kasteel rouge	4.0
Pecheresse	3.1

**Trappiste - Trappisten**

Chimay Bleue	4.1
Chimay Rouge	3.6
Orval	4.1
Rocheport	5.3
Westmalle Triple	4.1

## *Les Entrées / Voorgerechten*

€

*Croquettes de crevettes artisanales, 2 pièces / Artisanale garnalkroketten, 2 stuks* 15.0

*Croquettes de fromage artisanales, 2 pièces / Artisanale kaas-kroketten, 2 stuks* 12.0

*Cuisses de grenouilles* 13.2  
*Kikkerbilleren*

*Scampis à l'ail* 15.2  
*Scampis met look*

*Os à Moelle et ses toasts* 12.3  
*Toast met mergpijp*

*Escargots de bourgogne - les 6* 9.3  
*Zes wijngaardslakken op Bourgondische wijze*

*Foie gras maison et ses toasts* 15.8  
*Foie gras met Toast*

*Saumon fumé et ses toasts* 15.3  
*Toast met gerookte zalm*

## *Nos salades / Onze salades*

*Salade cocktail de scampis & saumon fumé aux agrumes* 22.8  
*Cocktail van scampis en gerookte zalm op smaak gebracht met sinaasappellimoensap*

*Salade du "Montagnard"* 17.8  
*Salade / oeuf poché / pommes / pommes de terre / lardons / tomates cerises / vinaigrette Balsamique*  
*Salade / gepocheerd ei / appel / aardappel / spekblokjes / Balsamico vinaigrette*

*Salade folle au foie gras maison et magret de canard fumé* 23.2  
*Verwenslaatje met foie gras maison en gerookte plakjes eendenborst*

*Salade de Crottin de Chavignol chaud vinaigrette au miel d'acacia* 17.2  
*Slaatje met warme Crottin de Chavignol gearfumeerd met acaciahoning*

## KINDERKAART / CARTE ENFANT

(< 12 ans / < 12 jaar)

### PLAT PRINCIPAL / HOOFDGERECHT

	€
Yéti burger*	8.8
Carbonades / stoofvlees*	8.8
Vol-au-vent*	8.8
2 fricadelles / 2 frikandellen*	8.8
5 nuggets poulet / 5 kip nuggets*	8.8

\*accompagné de crudités et frites/ met groentjes en frietjes

### DESSERT / NAGERECHT

	€
Glace enfant, 2 boules de glace, parfum au choix: vanille, chocolat, fraise et pistache Kinderijsje, 2 bolletjes, keuze uit 4 smaken: vanille, chocolade, aardbei en pistache	4.0
Mousse au chocolat / chocolademousse	4.0
Salade de fruits / fruitsalade	4.0



### YÉTI MENU

	€
1 plat principal / 1 hoofdgerecht	12.9
+ 1 boisson / 1 drankje (chaudfontaine / coca / coca zero / fanta / sprite/jus d'orange)	
+ 1 dessert / 1 nagerecht	

## *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>	<i>24.1 pp</i>
<i>Poulet / kip</i>	<i>22.0 pp</i>
<i>Mix (porc/poulet / boeuf) / Mix (varken / kip / rund)</i>	<i>24.1 pp</i>

## *Poisson / Vis* €

*Sole meunière* 23.9  
*Sole meunière*

*Fondue scampis \** 29.7 pp  
*Fondue van scampis*

## *Viandes / Vleesgerechten* €

*Château Briand aux champignons des bois* 21.5  
*Château Briand met boschampignons*

*Tournedos Rossini* 27.6  
*Tounedos Rossini*

*Filet Pur* 26.1  
*Sauce au choix : béarnaise, poivre, champignons*  
*Met saus naar keuze : béarnaise, peper, champignons*

*Côte à l'os (1 personne : 600 gr)* 25.0

*Côte à l'os (2 personnes : 1300 gr)* 25.0 pp

*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* 3.1

***Les Fondues et plats fromages / Fondues en kaasgerechten*** €  
*A partir de 2 pers. / Vanaf 2 pers.*

*Fondue Suisse aux 2 fromages* 21.0 pp  
*Zwitserse Kaasfondue met 2 kaassoorten*

*Fondue au reblochon* 24.0 pp  
*Kaasfondue reblochon*

*Fondue Vacherin Fribourgeois* 23.0 pp  
*Kaasfondue Vacherin Fribourgeois*

*Fondue à la tomate* 23.0 pp  
*Kaasfondue met tomaat*

*Fondue aux champignons des bois frais* 25.0 pp  
*Kaasfondue met verse boschampignons*

*Le Mont d'Or* 23.0 pp  
*Accompagné de charcuterie savoyarde, de pommes de terre et de salade*  
*Le Mont d'Or*  
*Geserveerd met savoyaardse charcuterie, gepocheerde aardappelen en sla*

*Raclette traditionnelle* 23.0 pp  
*Accompagné de charcuterie savoyarde, de pommes de terre et de salade*  
*Traditionele raclette*  
*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*

## *Fromages / Kazen*

€

*L'Assiette de fromages du chef*  
*Kaasbord van de chef*

7.1

## *Desserts / Nagerechten*

€

*Crème brûlée*  
*Crème brûlée*

5.3

*Tarte aux pommes chaudes et glace vanille*  
*Warme appeltaart met vanilleroomijs*

7.4

*Fondue au chocolat*  
*Chocoladefondue*

9.1

*Dame Blanche*  
*Dame Blanche*

6.6

*Sabayon au champagne*  
*Sabayon met champagne*

8.5

*Tranche de nougat glacé sur coulis de framboise*  
*Nougatijs met frambozencoulis*

7.3

*Sorbet 2 boules : citron/ passion/ pomme verte/ poire*  
*Sorbet 2 bolletjes : citroen/ passievrucht/ groen appel/ peren*

4.5

*Sorbet avec alcool : calvados/ vodka/ poire william*  
*Sorbet met alcohol : calvados/ vodka/ poire william*

6.2

*Café gourmand*

7.1



## *Digestifs / Digestieven*

€

<i>Amaretto</i>	5.5
<i>Baileys</i>	5.5
<i>Calvados</i>	5.5
<i>Cognac</i>	5.5
<i>Cointreau</i>	5.5
<i>Grand Marnier</i>	5.5
<i>Eau de vie de poire</i>	6.9
<i>Chartreuse verte</i>	5.5
<i>Génépi</i>	5.5
<i>Get 27</i>	5.5

## *Boissons chaudes / Warme dranken*

€

<i>Espresso</i>	2.3
<i>Café / Koffie</i>	2.4
<i>Capuccino</i>	2.9
<i>Café viennois / Koffie met slagroom</i>	3.0
<i>Décaféiné</i>	2.4
<i>Chocolat chaud / Warme chocolademelk</i>	2.5
<i>Chocolat liégeois</i>	3.0
<i>Lait russe</i>	2.7

## *Cocktails chauds / Warme alcoholische dranken*

€

<i>Irish coffee (whisky – William Lawson's)</i>	7.0
<i>French coffee (cognac – Otard)</i>	7.0
<i>Italian coffee (amaretto – Disaronno)</i>	7.0
<i>Normandy coffee (calvados – Coquerel)</i>	7.0
<i>Marnissimo coffee (Grand Marnier)</i>	7.0

## *Thés / Thee*

€

<i>Nature / Natuur</i>	2.3
<i>Citron / Citroen</i>	2.4
<i>Lait / Melk</i>	2.4
<i>Eglantier / Rozebotel</i>	2.4
<i>Fruit des bois / Forest fruit</i>	2.4
<i>The vert / Groen thee</i>	2.4

## *Infusions / Infusies*

€

<i>Tilleul / Lindethee</i>	2.4
<i>Menthe / Munt</i>	2.4
<i>Camomille / Kamille</i>	2.4



## 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...*