



KBANE

BISTROT MONTAGNARD

SPÉCIALITÉS DE FONDUES,
RACLETTES ET PIERRADES

CONCEPT CREATED AND PRODUCED BY ID EVENT

📷 @kbane_byidevent @idevent.international

www.kbane.be



Dans mon chalet



Cocktails

The Sweet mountain 12 €
(Vodka jus de cranberries,
Génépi liqueur de romarin)

Apérol spritz 11 €

Engine Tonic 12 €

Moscow mule 10 €

Espresso Martini 11 €

Alcools

Busker triple cask - Irish whiskey 12 €

Jack Daniel's - Whiskey 11 €

Nemiroff - Vodka 12 €

Barcelo blanco - Rhum blanc 10 €

Barcelo Gran anejo - Rhum brun 11 €

Mocktails

Nona spritz 11 €

Nona June 12 €

Softs

Aqua Panna 4 €

Grenadine + 0,5 €

San Pellegrino 4 €

Coca - Coca Zéro 3 €

Lipton Ice tea 3 €

Tonic water 3,5 €

Spicy Ginger Beer 3,5 €



Dans mon chalet



Bières

St Hubertus Blanche 4,5 €

Une bière blonde pale, voilée, avec une fine mousse blanche. Son goût épicé, légèrement lactique et fruité procure une sensation de blé bruissant en bouche. Une bière très rafraîchissante avec un bel équilibre entre fraîcheur et acidité.

St Hubertus Triple Blonde 5 €

Une belle blonde claire avec une fine mousse blanche comme neige. Équilibrée avec un arrière-gout sec, on y retrouve des arômes de clous de girofle et une fine amertume de houblon.

St Hubertus Triple Hop 5,5 €

Une bière à la couleur blond doré avec une mousse blanche épaisse. Le houblon citra ramène un goût corsé et des arômes floraux enivrants avec des notes de citron vert et de pamplemousse. Son goût très sec et magnifiquement équilibré persiste longtemps en bouche.



ST HUBERTUS



BISTROT MONTAGNARD

Dans mon chalet



Champagnes

La Cuvée 15 € la coupe - 80€
Laurent-Perrier

La Cuvée rosé 95 €
Laurent-Perrier

Blanc de blanc 150 €
Laurent-Perrier

Grand Siècle 225 €
Laurent-Perrier

Vins blancs

L'Inattendu 33€ - Au verre 7€
Domaine Les Davids
Cinsault, Viognier, Chardonnay

Pinot Blanc Midelberg 31€
Domaine Emile Boeckel - BIO - 2020
100% Pinot blanc

Apremont « Clos Saint André » 44€
Domaine Ravier en Savoie - 2020
100% Jacquère

Pouilly Fumé Argile à Silex 52€
Domaine Bouchié-Chatellier
100% Sauvignon

Ni Vu Mais Connu 36€
Domaine Louis Chèze - 2021
100% Viognier

Vins rouges

Parallèle 45 29 € - au verre 6€
Côtes-du-Rhône - 2020
55% Grenache noir, 35% Syrah,
10% Mourvèdre noir

Saint-Nicolas de Bourgueil 33€
Domaine Laurent Mabileau - 2019
100% Cabernet Franc

Mas des Restanques BIO 48€
Vacqueyras - 2021
70% Grenache noir, 15% Syrah,
15% Mourvèdre noir

Château Petit Bocq 59€
Saint-Estèphe - 2019
50% Merlot, 48% Cabernet Sauvignon,
2% Petit Verdot

Luxe, calme et volupté 43€
Clos des Centenaires - Languedoc - 2019
40% Cabernet Sauvignon, 40% Petit Verdot,
10% Merlot et Syrah



Au bas des pistes 

Planche des alpages

*Abondance AOP, Camembert di buffala
Tomme aux fleurs de printemps*, Tête de moine AOP*
26€

Planche « Rustique »

*Saucisson de Savoie, rilette d'oie,
pâté de saison**, boudin de saison*
24€



Carpaccio de Holstein maturé et légèrement fumé

Roquette, huile infusée basilic «Kalios», vieux parmesan
15€

Velouté de saison

de chez Soupes Emois

Soupière de 2 - 3 personnes 9€
Soupière de 4 - 5 personnes 18€

Burrata 125gr

*Fines tranches de boeuf fumées aux herbes,
huile d'olive fumée, granité de tomate*
19€



Bonbons de chèvre (8pcs)

Confiture de figues au Porto
15€



* fromage pasteurisé

** peut contenir des noix

*Soucieux de la qualité de nos produits, toutes nos charcuteries et
nos fromages proviennent de la fromagerie «Le Solitaire» à La Hulpe.*



BISTROT MONTAGNARD

Au sommet 

Raclette suisse AOP*

min 2 personnes 34 €/pp

*Accompagnements : salade de jeunes pousses vinaigrette maison,
pommes de terre, oignons, cornichons,
planche de charcuteries fines*



Fondue classique (moitié - moitié)

Comté 8 mois / Vacherin Fribourgeois AOP

min 2 personnes 33 €/pp

*Accompagnements : salade de jeunes pousses vinaigrette maison,
cubes de pain de campagne, oignons, cornichons,
planche de charcuteries fines*

Tartiflette Kbane

*Fromage suisse, pommes de terre, oignons, crème, lardons,
salade de jeunes pousses vinaigrette maison*
18 €

Suppléments :

Planche viande des Grisons 21 €

Planche de charcuteries fines 16 €

Planche de boeuf fumé aux herbes 16 €



** fromage pasteurisé*

*Toutes nos préparations sont faites à la minute.
Soucieux de la qualité de nos produits, toutes nos charcuteries et
nos fromages proviennent de la fromagerie «Le Solitaire» à La Hulpe.*



Au sommet 

Pierre chaude 300gr

Cuisez vous même votre viande

Contrefilet blanc bleu belge

Accompagnements : cocktail au Jack Daniel's et piment d'espelette, pommes de terre au thym, salade de jeunes pousses vinaigrette maison mayonnaise à l'ail cuit

34 €/pp

Contrefilet blanc bleu belge & volaille fermière marinée

Accompagnements : cocktail au Jack Daniel's et piment d'espelette, pommes de terre au thym, salade de jeunes pousses vinaigrette maison mayonnaise à l'ail cuit

31 €/pp

Volaille fermière marinée

Accompagnements : cocktail au Jack Daniel's et piment d'espelette, pommes de terre au thym, salade de jeunes pousses vinaigrette maison mayonnaise à l'ail cuit

29 €/pp

Suppléments :

Contrefilet blanc bleu belge 22 €

Volaille fermière marinée 18 €



Coquillettes des (grands) enfants gâtés

Jambon blanc rôti au four, brisure de truffes, comté 8 mois
25€

Coquillettes des enfants sages

Jambon blanc rôti au four, comté 8 mois
16€



*Descente en
hors-pistes* 

Colonel

Sorbert citron - vodka Nemiroff
10 €

Dame blanche KBANE

au Toblerone fondu
9,5 €

Tartelette aux pommes

avec sa boule de glace vanille
8 €

Affogato KBANE

Disaronno velvet
9 €

L'après-ski 

Disaronno 6 €

Disaronno velvet 6 €

Limoncello Isolabella 6 €

Sortilège 7 €

Génépi des Pères Chartreux 6 €

Irish coffee - Busker triple cask 9 €

Italian coffee - Disaronno original 9 €

Espresso martini 11 €

Café 4 €

Cappucino 5 €

Thé à la menthe 4 €



*Pour les petits
chamois*



Coquillettes comme les grands

*Jambon blanc rôti au four,
comté 8 mois*

Mini Dame blanche

1 soft au choix inclus

20€/pp