



# KBANE

**BISTROT MONTAGNARD**

**SPÉCIALITÉS DE FONDUES,  
RACLETTES ET PIERRADES**

**CONCEPT CREATED AND PRODUCED BY ID EVENT**

**📷 @kbane\_byidevent @idevent.international**

**www.kbane.be**

# K B A N E

BISTROT MONTAGNARD

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€



**KBANE**  
BISTROT MONTAGNARD

*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*

**Blanc de blanc** 150 €  
*Laurent-Perrier*

**La Cuvée rosé** 95 €  
*Laurent-Perrier*

**Grand Siècle** 225 €  
*Laurent-Perrier*

## Vins blancs

**100% Viognier** 34€ - Au verre 7€  
*Domaine Les Davids*  
*Viognier*

**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 - 2020*  
*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*



**K B N E**  
**BISTROT MONTAGNARD**

*Au bas des pistes* 

**Planche des alpages**

*Perle truffé (p), Camembert di buffala (p), Cailladou (p),  
Tête de moine AOP (LC)*  
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**

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

**Croquette maison cèpes et Reblochon (2pcs)**

17€

**Mini Camembert en boîte chaude (à partager) 150gr**

*Soldats de pain campagne grillé frotté à l'ail et huile d'olive,  
chiffonnade de boeuf séché aux herbes*  
19€



*(Pasteurisé (p), Lait Cru (LC), Le T c'est Thermisé, c'est entre lait cru et 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.*

# K B N E

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 faite 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.*

# K B N E

BISTROT MONTAGNARD

*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€

**KBANE**  
**BISTROT MONTAGNARD**

*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