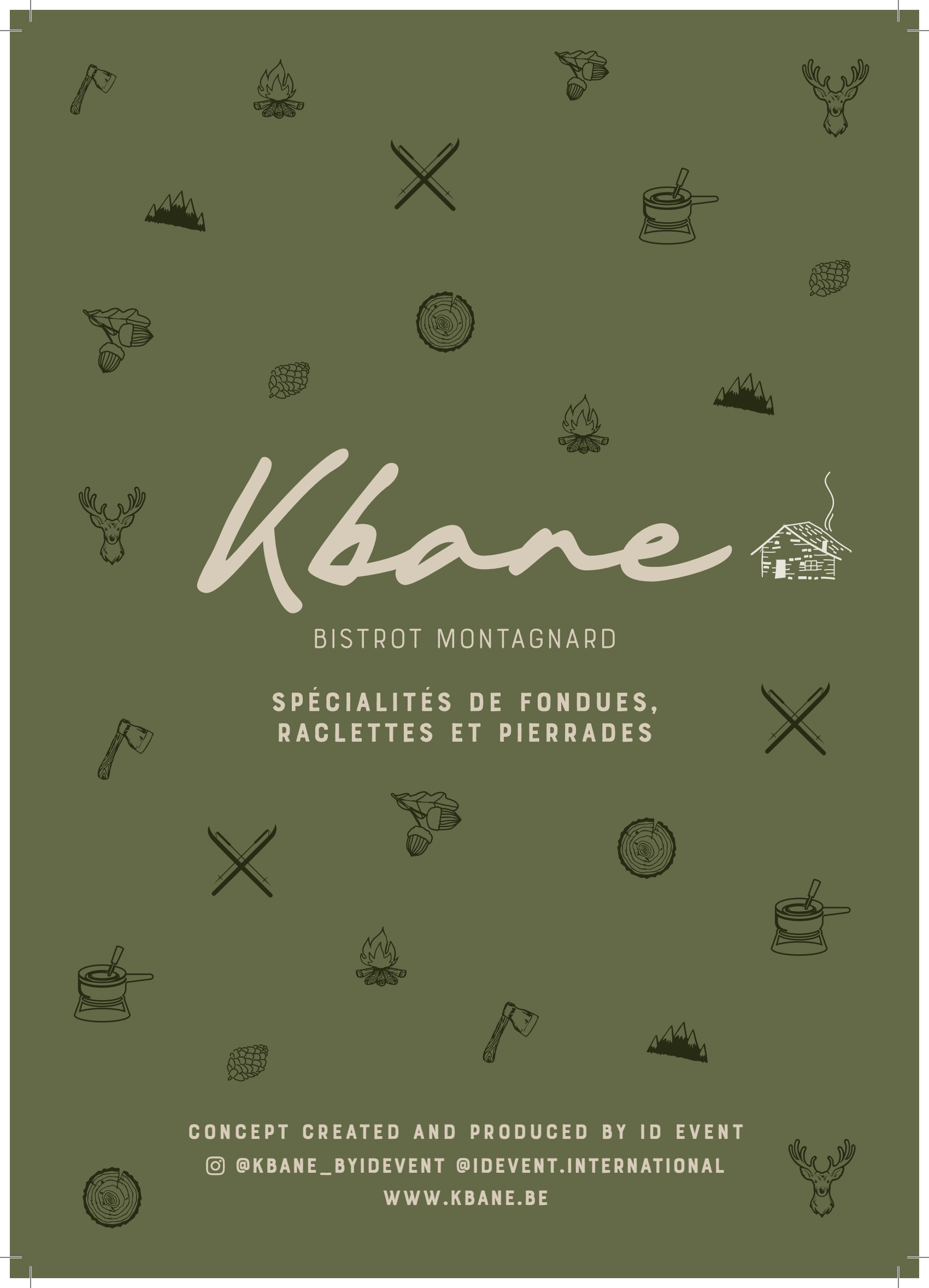




Kbane

BISTROT MONTAGNARD

SPÉCIALITÉS DE FONDUES,
RACLETTES ET PIERRADES

CONCEPT CREATED AND PRODUCED BY ID EVENT

📷 @KBANE_BYIDEVENT @IDEVENT.INTERNATIONAL

WWW.KBANE.BE

Kbane

BISTROT MONTAGNARD

Dans mon chalet



Cocktails

Le KBANE 13€

*Gin Soul Mate, Chartreuse Jaune,
Jus de citron, Pink Grapefruit soda*

The Sweet mountain 12€

*Vodka jus de cranberries,
Génépi, liqueur de romarin*

Lillet Spritz Rosé 9€

Malfy Gin Originale Tonic 12€

Moscow mule 11€

Basil Smash 12€

Espresso Martini 11€

Aperol Spritz 12€

Bières

Carlsberg 3,5€

Carlsberg 0.0% 3,5€

Mocktails

Nona spritz 11€

Nona June 12€

Nona Gimber 12€

Italian Breeze 12€

*Limoncello 0%, menthe,
Pink Grapefruit soda*

Softs

Aqua Panna 5€

Grenadine + 0,5€

San Pellegrino 5€

Coca - Coca Zéro 3,50€

Lipton Ice tea 3,50€

Tonic water 4€

Spicy Ginger Beer 4€

Pink Grapefruit 4€

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. Equilibrée avec un arrière-goût 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

Kbane

BISTROT MONTAGNARD

Dans mon chalet



Alcools

Jameson Original - *Irish whiskey* 12€

Jack Daniel's - *Tennessee Whiskey* 13€

Absolut - *Vodka* 12€

Havana Club Original - *Rhum blanc* 10€

Havana Club Especial - *Rhum brun* 11€

Bumbu Original - *Rhum brun Premium* 14€

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



BISTROT MONTAGNARD

Dans mon chalet



Vins blancs

Colpasso 31€ - Au verre 6€
Sicilia - 2022 - Pinot Grigio
Vin léger et floral. Sec, facile à boire.

Label o8 32€
Sauvignon - Alicant
Vin blanc sec sur des notes fruitées et florales. Assemblage à majorité de Sauvignon avec un peu d'Airen et de Chardonnay. Belle fraîcheur et acidité.

Pinot Blanc Midelberg 34€
Domaine Emile Boeckel
BIO - 2020 - 100% Pinot blanc
Bouche tendre et délicate. Vin sec qui allie la fraîcheur et la rondeur, pas trop puissant avec une pointe d'acidité.

Rully vigneron de Buxy 48€
Buissonnier - Bourgogne
Vin sec aux arômes beurrés et fruités. Quelques agrumes donnant un côté légèrement acide bien agréable et maîtrisé.

Fleur de Jacquère 38€
Domaine Jean Perrier
100% Apremont

*Nommé 3 fois dans le Top 100 des meilleurs vins au monde par le Wine Spectator.
Vin sec & floral, avec des notes d'aubépine.
Une bouche à la fois vive et légère, minérale et citronnée.*

Pouilly Fumé Argile à Silex 52€
Domaine Bouchié-Chatellier
2023 - 100% Sauvignon
Bouche puissantes avec des notes d'agrumes, minéralité marquée par la présence de nombreux silex dans le sol. Vin sec et léger avec une légère acidité.

Rousette de Savoie 44€
Domaine Jean Perrier
100% Altesse
Vin fruité très équilibré, avec une attaque vive. Belle matière, belle amertume typique de l'Altesse.



BISTROT MONTAGNARD

Dans mon chalet



Vins rouges

Colpasso Nero D'Avola 31€

Au verre 6€

Sicilia - 2023

Vin doux mais puissant, se boit facilement grâce à ses notes de fruits et d'épices.

Les Creisses 64€

Domaine des Creisses
Languedoc

Un bel assemblage de 6 cépages pour ce Languedoc fruité et soyeux, un peu typé bordeaux avec son élevage en fût et ses tanins soyeux. Vin rond et puissant avec une belle longueur. Un équilibre sublime portant sur des fruits rouges et noirs, relevé par des notes terreuses.

Primitivo Di Manduria Feudoro 36€

Les Pouilles

*Vin doux avec peu de tanins mais une belle puissance. On y retrouve des touches de cassis et de mûres en bouche, un nez équilibré avec des arômes de fruits.
Élevé en alcool.*

Saint-Nicolas de Bourgueil 33€

Domaine Laurent Mabileau
2022 - 100% Cabernet Franc

Bouche conforme au nez, avec des notes de fruits des bois et de framboises. Vin sec équilibré et rond avec de soyeux tanins.

Vin de Savoie 32€

Domaine Jean Perrier
100% Mondeuse

Ce vin sec est subtil et profond avec des notes de baies sauvages et épices. Attaque franche en bouche avec de très jolis tanins de la Mondeuse, présents mais délicats avec un final poivré.

Voulez-vous Gamay avec moi ? 34€

Domaine Les Hautes Noëlle
Loire

*Bouche très souple sans astringence, gourmande de fruits. Biodynamie.
Tanins légers, vin doux.*

Kbane

BISTROT MONTAGNARD

Au bas des pistes

À partager ou pas ?!



Planche Kbane

*Tête de Moine AOP (lait cru), Tomme aux fleurs (lait cru),
Saucisson de Savoie, rillettes d'oie, boudin de saison*
30€

Carpaccio de Holstein maturé et légèrement fumé

Roquette, huile infusée basilic « Kalios », vieux parmesan
16€



Velouté de Mamy Savoie

14€



Saumon d'Ecosse fumaison belge

Gelée de concombre, pain de campagne grillé
21€

Mini Camembert en boîte chaude (à partager) 150gr

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



Foie gras de canard « Privilège »

Pain de campagne grillé, confit de figues & pointe de gros sel
23€



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



BISTROT MONTAGNARD



min 2 personnes

Raclette suisse AOP* 34€/pp

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

Fondue classique (moitié - moitié) 33€/pp

Fondue classique (moitié - moitié) aux cèpes 35€/pp

(Comté 8 mois / Vacherin Fribourgeois AOP)

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

Fondue au Comté AOP by Whoohy's 36€/pp

(Comté 6 mois, 12 mois et 24 mois)

*Accompagnements classiques & pickles de légumes :
oignon blanc - graines de moutarde,
carotte - graines de coriandre, betterave - graine de fenouil,
céleri branche - cumin*



** fromage pasteurisé*

Tartiflette Kbane 18€

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

Suppléments :

Planche viande des Grisons 21€

Planche de charcuteries fines 16€



*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.*

Kbane

BISTROT MONTAGNARD



Pierre chaude 300gr

Cuisez vous même votre viande

Contrefilet blanc bleu belge 34€/pp

*Accompagnements : Sauce Kbane et mayonnaise aux herbes,
pommes de terre au thym*

Contrefilet Blanc Bleu Belge & volaille fermière marinée 31€/pp

*Accompagnements : Sauce Kbane et mayonnaise aux herbes,
pommes de terre au thym*

Volaille fermière marinée 29€/pp

*Accompagnements : Sauce Kbane et mayonnaise aux herbes,
pommes de terre au thym*

Suppléments :

Contrefilet blanc bleu belge 22€

Volaille fermière marinée 18€

Coquillettes des (grands) enfants gâtés 25€

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

Coquillettes des enfants sages 16€

Jambon blanc rôti au four, comté 8 mois



Kbane

BISTROT MONTAGNARD

Descente en hors-piste



Dame blanche Signature

au Toblerone fondu

9,5€

Cheesecake à notre façon ♡

au syphon, compotée de myrtilles sauvages & sablé breton

9€

Tartelette aux pommes

avec sa boule de glace vanille

8€

Cookie KBANE XXL ♡

aux 3 chocolats

19€

Sgroppino

Sorbet citron - vodka - prosecco

10€

Affogato Bumbu

bumbu cream

9€



Kbane

BISTROT MONTAGNARD

L'après-ski



Amaretto 6€

Bumbu Cream 7€

Limoncello Ramazotti 6€

Génépi des Pères Chartreux 6€

Chartreuse jaune 6€

Irish coffee - Jameson Original 9€

Italian coffee - Amaretto 9€

Espresso Martini 11€

Café 4€

Cappucino 5€

Thé à la menthe 4€



Kbane

BISTROT MONTAGNARD

Pour les petits chamois



Coquillettes comme les grands

*Jambon blanc rôti au four,
comté 8 mois*

Mini Dame blanche

1 soft au choix inclus

23€/pp