

Le Chalet

LES CHALEUREUX

SOUPE À L'OIGNON MAISON ET GRATIN DE FROMAGE SUISSE	16,00\$
BRIE FONDANT AUX CANNEBERGES ET PACANES, SIROP D'ÉRABLE	24,00\$
SAUCISSE ENROBÉE DE BACON ET SIROP D'ÉRABLE (X8)	14,00\$
CRÈME DE TOMATE	8,00\$

LE GRILLED-CHEESE BAR

GRILLED CHEESE CLASSIQUE	12,00\$
GRILLED CHEESE BRIE ET POMME	14,00\$
GRILLED CHEESE JAMBON ET SUISSE	15,00\$
GRILLED CHEESE CHEDDAR VIEILLI ET OIGNONS CARAMÉLISÉS	14,00\$



Cabane de point de contrôle, Village Vacances Valcartier, 1970-1980



Remontée mécanique, Village Vacances Valcartier, 1980-1990

LE BRETZEL BAR



Glissade sur luge, Village Vacances Valcartier, 1978

LE NACHOS BAR

(TOUS LES NACHOS SONT
SERVIS AVEC CRÈME SÛRE ,
GUACAMOLE +2.50)

NACHOS CLASSIQUE
(Chips de maïs, oignons rouges,
poivrons colorés, olives noires,
jalapenos, fromage Monterey
jack, coulis de fromage fondu)
26,00 \$

NACHOS AU CHILI DE BŒUF
(Chips de maïs, oignons rouges,
poivrons colorés, olives noires,
jalapenos, chili au bœuf, fromage
Monterey jack, coulis de
fromage fondu)
31,00 \$

NACHOS AU POULET BBQ
(Chips de maïs, oignons rouges,
poivrons colorés, olives noires,
jalapenos, poulet BBQ, fromage
Monterey jack, coulis de sauce
BBQ sucrée)
33,00 \$

**NACHOS VOLCANO
BUFFALO**
(Chips de maïs, oignons rouges,
poivrons colorés, olives noires,
jalapenos, poulet style buffalo,
fromage Monterey jack, coulis
de fromage fondu)
34,00 \$

**NACHOS SMORE'S
À LA KIT-KAT**
Biscuit Graham, minis
guimauves, chocolat au lait,
coulis de caramel, kit-kat broyé
26,00 \$

BRETZEL CLASSIQUE
(Beurre fondu et gros sel, sauce
au fromage fondu)
12,00 \$

BRETZEL PIZZA
Mozzarella et pepperoni séché,
sauce marinara
16,00 \$

BRETZEL AIL ET PARMESAN
Beurre à l'ail et fromage
parmesan, sauce César
14,00 \$

BRETZEL CHOCO-NOISETTE
Bretzel classique au beurre,
tartinade choco-noisette
14,00 \$

COCKTAIL HIVERNAL



ESPRESSO MARTINI QUÉBÉCOIS

Vodka Smirnoff, Coureur des bois, liqueur de café Cherry River, espresso.

13,00\$

MOJITO HIVERNAL

Rhum Captain Morgan épicé, sirop de cannelle, orange, menthe, soda.

10,00\$

SANGRIA ÉPICÉE

Brandy, vin rouge, jus de citron, jus de lime, jus d’ananas, sirop de cannelle, amer, Coke.

11,00\$

FEU DE CAMP

Whisky Crown Royal, sirop pain d’épices, jus de lime, bière de gingembre.

12,00\$

MARGARITA TARTE À LA LIME

Tequila Cherry River, Grand Marnier, sirop d’agave, jus de lime, lait de coco.

14,00\$

FORÊT BORÉALE

Gin Stadaconné Bleu, jus de lime, sirop de romarin, tonic.

13,00\$

WHISKY POMME CANNELLE

Whisky Crown Royal, sirop de cannelle, jus de pomme, jus de citron.

12,00\$

BIÈRE

EN FÛT

Coors Light, Blue Moon, Amer IPA (Brasseur de Montréal), Rubis Red (Trou du Diable)

Verre: 11,50\$ Pichet: 34\$

EN CANETTE (473 ml)

Coors Light, Blue Moon, Amer IPA (Brasseur de Montréal), Petite Bourgogne, Brasseur de Montréal

12,99\$

CAFÉ RÉCONFORT

CAFÉ QUÉBÉCOIS

Coureur des bois Whisky, Coureur des bois crème, café, crème fouettée, sucre d’érable.

12,00\$

CAFÉ NORDIQUE

Vodka, Galliano, café, crème fouettée, canneberge.

12,00\$

CAFÉ BORÉAL

Gin Stadaconné, sirop de romarin, café, crème fouettée, branche de romarin.

14,00\$

CAFÉ POUDREUSE

Malibu, café, crème fouettée, chocolat blanc.

13,00\$

CAFÉ ORANGE CHOCOLATÉE

Grand Marnier, liqueur de cacao, café allongé, crème fouettée, chocolat à l’orange.

15,00\$



Vertigineuses et rivière Amazone, Village Vacances Valcartier, 1993



Billetterie, Village Vacances Valcartier, 1980-1990

VINS ROUGES

Bayanegra

11,50\$

43,50\$

Gabbiano

11,50\$

49,00\$

Veneto

12,50\$

58,00\$

Mocalli

13,50\$

62,00\$

VINS BLANCS

Bayanegra

11,25\$

42,50\$

Maison Nicolas

12,00\$

55,00\$

Adaras

11,25\$

56,00\$

Terre dei Buth

12,25\$

54,00\$

BULLES & ROSÉ

Fumées Blanches (Rosé)

13,00\$

60,00\$

Nino Franco (Prosecco)

13,50\$

62,00\$

Pommery (Champagne)

185,00\$