



le jardin des fondues Menu

<https://menulist.menu>

186 Rue Ste-Marie, Terrebonne, QC J6W 3E1, United States
(+1)4504922048 - <https://www.lejardindesfondues.com/>



A comprehensive [menu](#) of *le jardin des fondues* from Terrebonne covering all [284](#) dishes and drinks can be found here on the card. For seasonal or weekly deals, please get in touch via phone or use the contact details provided on the website. When the weather is nice you can also be served outside. What [Oswaldo Rolfson](#) doesn't like about *le jardin des fondues*:

We chose the last reservation on a Monday evening and thus were the only patrons in the restaurant. The server couldn't have been nicer. We ordered Neuchâtel fondue and it was very pleasant and we had fun trying the different herbs and spices offered. We were staying in Montreal and enjoyed the ride to this small village and regretted we didn't have time to explore it. The only thing we would have preferred was... [read more](#). The *le jardin des fondues* from Terrebonne serves **menus** that you can find all over Europe, look forward to the typical tasty French cuisine. After the meal (or during it), you have the opportunity to also relax at the bar with a **alcoholic or non-alcoholic drink**.

le jardin des fondues Menu



Appetizers

CREVETTES

Pasta

VIRGIN

Drinks

MARTINI ROUGE OU BLANC

Starters & Salads

SHRIMP

Spirits

SAMBUCCA

Main Course

FONDUE BOURGUIGNONNE

Mexican dishes

TACO

Mexican

ENCHILADA

Mexican Food

CHILE RELLENO

Warme Getränke

CAFÉ AU LAIT

Fast Foods

ROASTED POTATOES

Galettes

LA CAMPAGNARDE

Aperitif

PINEAU DES CHARENTES

Happy Hour - Classic Cocktails

BLOODY MARY

Digestivi - Digestifs

LIMONCELLO

Sushi Pizza

PÉTONCLES

Vinos

MÖET CHANDON

Coffee

CAPPUCCINO

Entree

BŒUF

Alcoholic Beverages

AMARETTO

White Wines

PINOT BLANC, TRIMBACH, ALSACE,
FRANCE

le jardin des fondues Menu



Italie

CAMPO CENI

Rosés

CHÂTEAU BELLEVUE LA FORÊT ROSÉ,
FRONTON

Mousseux

HENKELL TRONCKEN

Liqueurs

TIA MARIA

Caffetteria

THÈ TISANE

Les Entrées

LA SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

Cocktail

MARGARITA

Les Potages

LE POTAGE DU JOUR

Burger

BISON

Les Belles du Jardin

LA SALADE DE CHEVRE CHAUD

Desserts du jour

CAFÉ RÉGULIER

COGNACS + DIGESTIFS (2 oz)

BELLE DE BRILLET

Port (2oz)

TAYLOR LBV

Le Terre & Mer

FILET MIGNON ANGUS AVEC
LANGOUSTINES

Dessert Che Ou Cafe

BON APPÉTIT!

Specialites

COUPES

Ajoutez à Votre Repas

CHAMPIGNONS SAUTÉS

Cafés & Infusions

CAFÉ DÉCAFÉINÉ

Seafood Platters to Share

FRUITS DE MER

Pineau, Portos & Xeres / Port Wines & Xeres

TAYLOR TAWNY 10 ANS

le jardin des fondues Menu



Nos Tartines Maison Gourmandes

L'ITALIENNE

Native Shellfish

LANGOUSTINES

Savory Crêpes, Blé Noir

LA FORESTIÈRE

Soupières

LA SOUPE AUX LÉGUMES

Le Festin Du Jardin

FONDUE CHINOISE AU BŒUF ET
POULET

On Se Gâte!

CAFÉS EXPRESSO OU EXPRESSO
ALLONGÉ

Salads

TACOS

MISTA

Starters

LA SALADE CÉSAR

LA COMBINÉE

Cocktails

PINA COLADA

GIMLET

Faites Votre Choix!

VIN MAISON

TREMBBIANO-CHARDONNAY RUBICONE
MERLOT DELLE VENEZIE

Portos

LBV

TAYLOR TAWNY 20 ANS

Condiments and Sauces

SAUCE

PRAWNS

Pour Conclure

FRANGELLICO

PRUNELLE DE BOURGOGNE

Salades Fraîches

LA SALADE DU JARDIN

LA SALADE AU SAUMON FUMÉ

Raclettes Sur Poêle

LE CHEZ NOUS

LU JARDIN

These types of dishes are being served

BREAD

SALAD

Alcoholic Drinks

CALVADOS

Le jardin des fondues Menu



CABERNET SAUVIGNON

SANGRIA

Fondues au Fromage

NEUFCHÂTEL

LA BROMÉLIA

LA MATANE

Choice D'entrees

PROFITEROLE CRAQUELIN À LA FARCE
DE FOIE GRAS DE CANARD

CARPACCIO DE MAGRET DE CANARD

BRIE FONDANT À L'ÉRABLE ET NOIX

Raclettes

LA FRUITIÈRE

LA GASPÉSIENNE

LA RACLETTE DU JARDIN

De La Terre

LE TARTARE DE BOEUF ANGUS

LES MÉDAILLONS À LA DIJONNAISE

LES MÉDAILLONS AU POIVRE

LE FILET MIGNON «ANGUS» AVEC OU
SANS SAUCE

Dessert

ASSIETTE DE FROMAGES

LA CRÊPE SUZETTE

LES PROFITEROLES

LA SALADE DE FRUITS

CRÈME GLACÉE

De La Mer

LE DORÉ AMANDINE

LE DORÉ ÉVANGELINE (SAUCE CRÈME)

LES CREVETTES PROVENÇALES

LES CREVETTES À LA CRÉOLE

LES CREVETTES AU PERNOD

Pour débiter

APÉRO MAISON

ST-RAPHAËL ROUGE OU BLANC

BLOODY CEASAR

DRY MARTINI OU VODKA MARTINI

KIR OU KIR ROYAL

Soupiere Ou Salade

CÔTE DE BŒUF AU JUS 10OZ ET
SES ACCOMPAGNEMENTS \$47.0

POISSON ORANGE ROUGHY
POÊLÉ AUX AGRUMES ÉPICÉS \$50.3

FILET DE PORC DU QUÉBEC SUR
BRUNOISE DE POMMES ET
CALVADOS \$52.5

MIGNON DE BŒUF AU FROMAGE
BLEU ET SA GELÉE DE PORTO ET
PISTACHES \$53.6

CARRÉ DE VEAU DE LAIT DU
QUÉBEC EN CROÛTE DE
MOUTARDE, SUCRE D'ÉRABLE ET
PARMESAN \$54.7

Importation Privees

MARIUS, CHAPOUTIER, FRANCE

PINOT NOIR BROQUEL, TRAPICHE,
ARGENTINE

ZINFATUATION, TRINCHERO,
CALIFORNIE, ÉTATS-UNIS

le jardin des fondues Menu



CABULOUS, TRINCHERO, CALIFORNIE,
ÉTATS-UNIS

CHIANTI DEL BARONE, BARONE
RICASOLI, ITALIE

À-Côtés

CUBES DE FILET MIGNON

TRANCHES DE DINDE

VIANDE DE GRISON

ASPERGES AU BEURRE

CUBES DE FROMAGE SUISSE

LÉGUMES PRÉ-CUITS

Entrées Froides

TARTARE DE BOEUF ANGUS 30Z

LE PROSCIUTTO, GRISON ET MELON

LES ASPERGES VINAIGRETTE

LA TREMPETTE DE CRUDITÉS

L'AVOCAT FARCI AUX CREVETTES

LE SAUMON FUMÉ

LES CREVETTES EN COCKTAIL

LA POIRE AU FROMAGE DE CHÈVRE

Cafés Alcoolisés

DU JARDIN

DE TERREBONNE

DE FRANCE

D'ITALIE

DE RUSSIE

D'ESPAGNE

D'IRLANDE

DU BRÉSIL

Fondues Chinoises

BOEUF EN TRANCHES

DINDE EN TRANCHES OU POULET EN
CUBES

BOEUF DINDE OU POULET

BOEUF CREVETTES

BOEUF PÉTONCLES

BOEUF LANGOUSTINES

DINDE OU POULET CREVETTES

DINDE OU POULET PÉTONCLES

DINDE OU POULET LANGOUSTINES

Fondues Bourguignonne

CUBES DE FILET MIGNON ANGUS

CUBES DE POULET

CREVETTES OU PÉTONCLES OU
LANGOUSTINES

CUBES DE FILET MIGNON POULET

CUBES DE FILET MIGNON CHOIX DE

CUBES DE POULET CHOIX DE

CREVETTES PÉTONCLES

CREVETTES LANGOUSTINES

PÉTONCLES LANGOUSTINES

FILET MIGNON, POULET, CREVETTES
PÉTONCLES

Vins Blancs

BOURGOGNE ALIGOTÉ, MARQUIS DE
JOUENNES, BOURGOGNE, FRANCE

BOURGOGNE ALIGOTÉ, PRINCE
PHILLIPPE, MAISON THORIN,
BOURGOGNE, FRANCE

CHABLIS, ALBERT BICHOT,
BOURGOGNE, FRANCE

le jardin des fondues Menu



CHABLIS, JOSEPH DROUHIN,
BOURGOGNE, FRANCE

CHARDONNAY RESERVE, TRAPICHE,
ARGENTINE

FUMÉ BLANC, ERRAZURIZ, CHILI

LIEBFRAUMILCH, HANS CHRISTOF,
ALLEMAGNE

MUSCADET LA SABLETTE, MARCEL
MARTIN, VAL DE LOIRE, FRANCE

PINOT GRIGIO, FOLONARI, ITALIE

SAINT-VÉРАН, GEORGES DUBOEUF,
BOURGOGNE, FRANCE

SEMILLON CHARDONNAY, JACOB'S
CREEK, ORLANDO WINES, AUSTRALIE

Dishes are prepared with



TRAVEL

CHICKEN

CHILI

FRUIT

PASSION FRUIT

MEAT

CHEESE

CHOCOLATE

POTATOES

BEEF

CARROTS

Les Gourmandises

LA FONDUE AU CHOCOLAT

LE GÂTEAU AU FROMAGE

LE GRATIN DE SABAYON

LA TARTE AU SUCRE

LES FRAMBOISES GLACÉES

LA TARTE AUX PACANESSES GLACÉES

LE BAVAROIS GLACÉ

LA COUPE DE SORBET

LA CRÊPE AU CHOCOLAT

LA GONDOLE DORÉE

LES POIRES FLAMBÉES AU PERNOD (2
PERS)

LES BANANES FLAMBÉES AU RHUM (2
PERS)

ASSIETTE DE FROMAGES ASSORTIS

Entrees Chaudes

LE GRATIN ARGENTEUIL

LA MINI-RACLETTE

LES ESCARGOTS À LA
BOURGUIGNONNE

LES ESCARGOTS DANIELLE

LES ESCARGOTS À LA POULETTE

LE FEUILLETÉ DE PÉTONCLES

LA COQUILLE DE FRUITS DE MER

LES LINGUINES AU SAUMON FUMÉ

LE GRATIN DE CREVETTES À LA CAJUN

LE GRATIN DE LANGOUSTINES À LA
CAJUN

LE BRIE AU MIEL ET AMANDES

LES LINGUINES AUX CREVETTES ET
WHISKY

FOIE GRAS POËLÉ AU GOÛT DU CHEF

Fondues Des Bois

BISON POULET

BISON LANGOUSTINES

BISON CREVETTES OU PÉTONCLES

WAPITI

WAPITI POULET

le jardin des fondues Menu



WAPITI LANGOUSTINES
WAPITI CREVETTES OU PÉTONCLES
SANGLIER
SANGLIER POULET
SANGLIER LANGOUSTINES
SANGLIER CREVETTES OU PÉTONCLES
AUTRUCHE
AUTRUCHE POULET
AUTRUCHE LANGOUSTINES
AUTRUCHE CREVETTES OU PÉTONCLES
SANGLIER, BISON, WAPITI, AUTRUCHE

Derniere Chance

CÔTE DE BROUILLY, CHATEAUTHIVIN,
FRANCE 2007
FOLONARI VERONA, PROVINCIA DI
VERONA I.G.T. 2010
DOMAINE DU VIEUX CHÊNE, CÔTES DU
RHONE, FRANCE 2004
ERRAZURIZ, VALLE DE CASABLANCA,
SAUVIGNON BLANC, CHILI 2001, BLANC
CHÂTEAU ÉTANG DES COLOMBES, BOIS
DES DAMES, FRANCE 2006
CHÂTEAU PECH REDON, LES CADES,
FRANCE 2006
ODISSEIA, JEAN-HUGHES GROS,
DOURO, PORTUGAL 2005
DOMMAINE DE L'ÉVÊCHÉ, PINOT NOIR,
FRANCE 2006
SANTA CRUZ MOUNTAINS, PINOT NOIR,
CALIFORNIE 2006
BRUNUS, PORTAL DEL MONTSANT,
ESPAGNE 2006
TRAPICHE MALBEC, VINA FEDERICO
VILLAFANE, ARGENTINE 2006
AMY CABERNET-MERLOT, MOSS WOOD
WINES, AUSTRALIE 2006

AGIOS, PAGO DEL VICARIO, ESPAGNE
2005
PECH REDON, CABERNET SAUVIGNON,
VINS PAYS D'OC, FRANCE 2000
PECH REDON LES CADES
T QUINTA DA TERRUGEM ALENTEJO,
PORTUGAL 2002
RENAISSANCE, DOMAINE DE CHRISTIA,
CHATEAUNEUF-DU-PAPE, FRANCE 2005
CERRETALTO CASANOVA DI NERI,
BRUNELLO DI MONTALCINO, ITALIE 2003

Selection du Sommelier

LA VENDIMIA PALACIOS REMONDO
RIOJA, ESPAGNE 2011
LES SORCIÈRES DU CLOS DES FÉES,
CÔTES DU ROUSSILLON, FRANCE 2010
IJ ALBA RESERVA RIOJA, ESPAGNE 2007
TRE LA BRANCAIA, TOSCANA I.G.T,
ITALIE 2010
SHIRAZ ST-HALLETT, FAITH BAROSSA,
AUSTRALIE 2006
ZENATO RIPASSA, VALPOLICELLA
SUPÉRIORE, ITALIE 2006
DOMAINE LA MOUSSIÈRE, SANCERRE,
FRANCE 2011 (BLANC)
DOMAINE DU VIEUX LAZARET,
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, FRANCE 2009
PINOT NOIR LA CREMA, SONOMA
COAST, CALIFORNIE 2010
QUINTA DO INFANTADO, RESERVE
DOURO, PORTUGAL 2008
BADIA A PASSIGNANO, RISERVA
ANTINORI, CHIANTI CLASSICO, ITALIE
2007
OSOYOOS LAROSE LE GRAND VIN,
OKANAGAN VALLEY, CANADA 2008
TOMMASI AMARONE DELLA,
VALPOLICELLA CLASSICO, ITALIE 2008

le jardin des fondues Menu



CHÂTEAU MONTUS, CUVÉE PRESTIGE
MADIRAN, FRANCE 2002

CHÂTEAU BOURGNEUF POMEROL,
FRANCE 2009

CEREQUIO MICHELE CHIARLO BAROLO,
ITALIE 2007

CABERNET-SAUVIGNON CHÂTEAU ST-
JEAN, 5 CÉPAGES, CALIFORNIE 2006

FLACCIANELLO DELLA PIEVE FONTODI
COLLI, TOSCANA CENTRALE, ITALIE
2008

NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU, LES
CAILLES BOUCHARD, FRANCE 2009

PIETRADONICE CASANOVA DI NERI,
TOSCANA I.G.T, ITALIE 2005

SHIRAZ PENFOLDS RWT, BAROSSA
VALLEY, AUSTRALIE 2008

TORBRECK THE FACTOR, BAROSSA
VALLEY, AUSTRALIE 2006

Vins Rouges

MERLOT, VIN DE PAYS D'OC, BARON
PHILIPPE DE ROTHSCHILD,
LANGUEDON-ROUSSILLON, FRANCE

LES COMTES CAHORS, GEORGES
VIGOUROUX, CAHORS, FRANCE

CHÂTEAU DU GRAND CAUMONT, RIGAL,
CORBIÈRES, FRANCE

CLOS BAGATELLE, CUVÉE TRADITION,
HENRY SIMON, SAINT-CHINIAN, FRANCE

CHÂTEAU DU GRAND CAUMONT, CUVÉE
IMPATIENCE, RIGAL, CORBIÈRES,
FRANCE

FUN, GEORGES DUBOEUF, BEAUJOLAIS,
FRANCE

BEAUJOLAIS-VILLAGES, GEORGES
DUBOEUF, BEAUJOLAIS, FRANCE

BROUILLY, GEORGES DUBOEUF,
BEAUJOLAIS, FRANCE

BELLERUCHE, M.CHAPOUTIER, CÔTES
DU RHÔNE, FRANCE

CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES,
BENJAMIN BRUNEL, CÔTES DU RHÔNE,
FRANCE

MAITRE D'ESTOURNEL, PRATS FRÈRES,
BORDEAUX, FRANCE

CHÂTEAU DES TUILERIES, A. DE LUZE
FILS, BORDEAUX, FRANCE

CHÂTEAU DE CRUZEAU, PRESSAC-
LÉOGNAN, LES VIGNOBLES ANDRÉ
LURTON, BORDEAUX, FRANCE

CHÂTEAU LA CROIX DES MOINES, JEAN-
LOUIS TROCARD, BORDEAUX, FRANCE

BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN,
PRINCE PHILIPPE, MAISON THORIN
BOURGOGNE, FRANCE

VALPOLICELLA, FOLONARI, VÉNÉTIE,
ITALIE

VALPOLICELLA CLASSICO, SUPERIORE
RIPASSO, FOLONARI, VÉNÉTIE, ITALIE

BROLIO, CHIANTI CLASSICO, BARONE
RICASOLI, TOSCANE, ITALIE

AMARONE MONTRESOR, CANTINE
GIACOMO MONTRESOR SPA, VÉNÉTIE,
ITALIE

BAROLO, FONTANAFREDDA, PIÉMONT,
ITALIE

LIANO SANGIOVESE, CABERNET-
SAUVIGNON, UMBERTO CESARI, ÉMILIE-
ROMAGNE, ITALIE

MALBEC, RESERVE, TRAPICHE,
ARGENTINE

PINOT NOIR, RESERVE, TRAPICHE,
ARGENTINE

ANTIGUAS RESERVAS, CABERNET-
SAUVIGNON, COUSIÑO-MACUL, CHILI

GRAN CORONAS, CABERNET-
SAUVIGNON, MIGUEL TORRES,
PENENDÈS, ESPAGNE

MÉNAGE À TROIS, TRINCHERO, ÉTATS-
UNIS

VALLEY OAKS, CABERNET-SAUVIGNON,
FRETZER, ÉTATS-UNIS

le jardin des fondues Menu



BIG HOUSE RED, CA'DEL SOLO, ÉTATS-UNIS

LIBERTY SCHOOL, CABERNET-SAUVIGNON, ÉTATS-UNIS

ZINFANDEL RAVENSWOOD, RAVENSWOOD, ÉTATS-UNIS

SHIRAZ RESERVE, JACOB'S CREEK, ORLANDO WINES, AUSTRALIE

le jardin des fondues Menu



le jardin des fondues

186 Rue Ste-Marie, Terrebonne,
QC J6W 3E1, United States

Opening Hours:
Wednesday 17:00-22:00
Thursday 17:00-22:00
Friday 17:00-22:00
Saturday 17:00-22:00
Sunday 17:00-22:00

Made with menulist.menu

