

Casse-dalle des sucres

Le Dragon bouille... du sirop !

Fidèle aux traditions de sa terre d'adoption, le dragon vous propose un festin sorti tout droit de sa « caverne à sucre », lieu magique où les trésors sucrés de la nature vous attendent !

Adulte : 50 Enfant (petits de 4 à 11 ans) : 35

*le prix inclut la pitance du troubadour



Au menu

Soupe aux pois à la couenne de porc

Comme celle de nos anciens.

Oeufs bénédictine avec sauce hollandaise au sirop d'érable

 Option du gros verrat : avec une portion de porc effiloché. + 5 / pers.

Couenne de porc caramélisée

Au sirop d'érable bien sûr!

Jambon à l'os braisé à la bière et à l'érable

Cuit dans la bière sans gluten et le sirop d'érable.

Saucisses de sanglier confites

Longuement mijotées dans du gras de canard.

Fèves au gros lard et canard confit effiloché

Nos célèbres "bines" réconfortantes.

Poêlée de pommes de terre frites

 Option paysanne : métamorphose le tout en confit de racine déjeuner avec fromage en grains et sauce hollandaise. + 7 / pers.

Beignets de petites pétaques à la cannelle

Servis avec une sauce à l'érable.

Pour les marmots

Le sirop d'érable est rempli de vertus, dont celle d'être délicieux.
Pourquoi en priver la marmaille!?

Soupe aux pois à la couenne de porc

Oeufs brouillés

Couenne de porc caramélisée

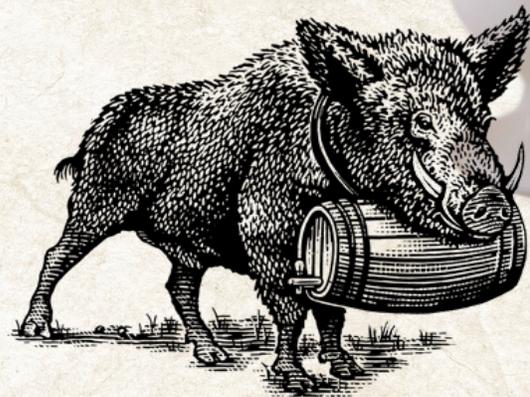
Jambon à l'os braisé à la bière et à l'érable

Demie saucisse de sanglier confite

Fèves au gros lard et canard confit effiloché

Pommes de terre frites

Beignets de petites pétaques à la cannelle



L'auberge
du
Dragon Rouge



REPAIRE DE BONS VIVANTS

RÉSERVATIONS

aubergedudragonrouge@oyez.ca

514 858-5711 ext. 221 | oyez.ca

Extras de Gargantua

Peur d'en manquer...

Gâtez-vous avec du sirop d'érable pur, plus de confiture maison ou encore de notre légendaire beurre au miel! Assailli d'une faim de dragon? On a ce qu'il vous faut.

Sirop d'érable 2 | Confiture 3 | Beurre au miel 4

Fèves au lard (150g) 6 | Jambon à l'érable (150g) 10

Couenne de porc (150g) 10 | Saucisse de sanglier 12

Corbeille de pain gratiné

Pain baguette tartiné de notre fameux beurre au miel.

1 morceau 10 | 2 mcx 16⁵⁰ | 3 mcx 22



Jarret de Sanglier confit 40

Le sanglier révèle toute sa saveur dans cette légendaire pièce de viande qui fait notre fierté.



Miche de pain et ses garnitures 16

Servi avec beurre au miel, cretons de sanglier et confiture maison.

Assiette du «Chaircuitier» 30

Rillettes de canard, mousse de foie de volaille aux pistaches, creton de sanglier et griffes de dragon, le tout fait maison. Une assiette qu'on partage avec ses compagnons de table.



L'Oeuf de Dragon



Le dragon atteint sa maturité sexuelle vers 125 ans. La femelle, seulement fertile une fois tous les 13 ans, peut cependant pondre plusieurs dizaines d'oeufs.

L'aubergiste, dans un élan de gourmandise légendaire, s'est faufilé en douce dans l'ancre de la bête afin de lui dérober une partie de sa progéniture.



Ajoutez un oeuf de dragon : 100

Jusqu'à 10 personnes.

Chaque œuf de dragon pèse en moyenne 1,5 kg et équivaut environ à deux douzaines d'œufs de poule. Armé d'un marteau, vous aurez la responsabilité d'ouvrir vous-même votre œuf. Pouvant nourrir jusqu'à 8 à 10 personnes, vous pourrez le déguster en omelette garnie de légumes de saison et rapporter la coquille à la maison en guise de souvenir.

