Mises en bouche

Brouet commun 8

Préparé chaque jour avec amour par nos marmitons.
Demandez à votre aubergiste quel délice mijote sur le feu.

Trichobézoards de Dragon 14

Le dragon ne digère pas les oignons ni la pilosité de ses proies, ce qui le pousse, après chaque repas, à recracher tout ce qui ne contribue pas à son alimentation. Nous recueillons quotidiennement ces "boules de poils" pour n'en retirer que les oignons, les faire frire et les servir avec une sauce à la moutarde, cari et miel.

Griffes de Dragon 14

Du calabrese piquant en pâte, le tout bien frit.
Accompagnées d'une sauce à la moutarde, cari et miel.
Une entrée qui se partage facilement.

Ailes de dragonnets

Légèrement épicées, elles font le bonheur des connaisseurs.
Idéal pour partager avec vos compagnons.

12 ailes 25 | **24 ailes** 42 | **100 ailes** 150

Corbeille de pain gratiné

Pain baguette tartiné de notre délicieux beurre au miel.

1 morceau 10 | **2 mcx** 16^{50} | **3 mcx** 22

Manchons de canard confits

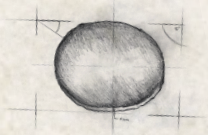
Manchons de canard confits servis avec une délicieuse sauce au miel... On s'en lèche les doigts jusqu'au dessert!

5 manchons 16 | **10 manchons** 30

Frite saxonne

Robuste et saupoudrée d'épices du Diable.

Petite pétaque



Mince, croustillante et saupoudrée de cannelle sucrée.

Bol 6^{50} | **Panier** 13

Assiette du «Chaircuitier» 30

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

Corbeille de pain gratiné du Dragon Rouge

Pain baguette tartiné de notre délicieux beurre au miel, avec morceaux de calabrese et de la sauce à côtes levées à l'érable, le tout gratiné. Un classique qui passera à l'histoire.

1 morceau 14^{75} | **2 mcx** 21^{50} | **3 mcx** 28

EXTRAS (pour les fritailles et les ailes)

Casseau de sauce à frites 1^{50} | **Bol de sauce à frites** 6 | **Extra miel** 1^{50}

Comment survivre à son repas?

L'ensemble du menu a été remanié pour minimiser les risques d'allergies. Chaque fois que possible, les allergènes ont été remplacés par des équivalents sans danger. Notre équipe au grand complet a été formée pour vous assurer un repas sans anicroche.

Notre plus grande fierté : la disparition presque totale du gluten de notre menu.

Dès votre arrivée, mentionnez impérativement vos allergies à votre aubergiste, il saura vous guider pour un festin sécuritaire.

Afin de nourrir nos musiciens, un montant sera ajouté à votre quittance : 10 $/adulte, 5 $/enfant.
Pour les groupes de 8 et plus, le « pour boire » sera ajouté sur la note.

La platée de Gargantua

On dit que Gargantua a mobilisé 17 913 vaches de Pantille et de Bréhémond pendant son allaitement. Adulte, un nombre impressionnant de tripes, carbonnades, jambons et autres gibiers étaient engloutis quotidiennement par le célèbre géant.

Il n'était pas le seul à aimer faire bombance. Au Moyen-Âge, l'éclat d'un banquet se jugeait autant par la qualité de la nourriture que par son abondance. Les festins collectifs étaient des moments où les convives renforçaient leurs amitiés et leurs alliances en faisant moult excès.

En l'honneur de ces banquets, l'Auberge vous offre la possibilité de commander un festin gargantuesque pour 2 à 12 personnes, livré dans un imposant plateau avec tous les égards que vous méritez.

Festin gargantuesque

Tourte de gibier, cuisse de canard confite, saucisses de sanglier confites, suprême de volaille et côtes levées de cochonnet.
Servi avec l'accompagnement de votre choix.

Deux personnes	120
Par pers. additionnelle	60

Afin de nourrir nos musiciens, un montant sera ajouté à votre quittance : 10 $/adulte, 5 $/enfant.
Pour les groupes de 8 et plus, le « pour boire » sera ajouté sur la note.

Cuisine médiévale

La tablée des jours gras

Disponible avec tous les plats principaux

Entrée au choix

Brouet commun,
Trichobézoards de dragon (3),
Griffes de dragon (3),
Mousse de foie de volaille aux pistaches,
Pâté de sanglier
ou Rillettes de canard

Plat principal de votre choix

Trou du milieu

Dessert au choix

Ajouter 25$ au prix du plat choisi

Quenelle des Vikings — 26

Dans une boule de pâte feuilletée, on entasse pêle-mêle : bœuf, calabrese, ail, poivrons, piment jalapenos et finalement fromage pour le bonheur des plus affamés.

Joue de porc au cidre et aux pommes — 31

D'une tendreté inégalée, la joue de porc fond dans la bouche pour le plus grand plaisir des bons vivants. Garnie d'oignons perlés et de pommes.

Tourte de gibier — 31

Canard et sanglier cuits en pâte feuilletée,
la tourte de gibier a la faveur du maistre queux.
Servie avec une riche sauce marchand de vin.

Sans gluten +3

Côtes levées de cochonnet — 36

Côtes de dos de porc marinées, mijotées, dorées puis nappées de notre incomparable sauce au raifort et au sirop d'érable.

Assiette de dégustation — 35

Indécis ? Gourmand ? Aventureux ? L'assiette de dégustation est le choix parfait pour découvrir la cuisine médiévale.

Deux choix (à l'exception du canard et du jarret de sanglier confits)

Les confits, c'est le paradis !

Longuement mijotés dans du gras de canard,
les plats suivants atteignent un degré inégalé de tendreté.

Confit de saucisses de sanglier — 29

Cuisse de canard confite — 30

Jarret de sanglier confit — 52

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

Jarret et saucisse de sanglier confits — 60

Faim de dragon?
La portion proposée n'est pas assez gargantuesque?
Demandez quelle viande ajouter à votre festin.

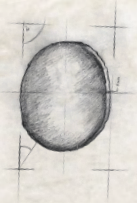
Remplacez vos fritailles par un confit de racines sauce bouette au gras de canard! +4
Disponible avec tous les plats.

Sauce marchand de vin 4

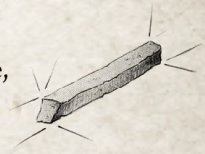
CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT

Frite saxonne
Robuste et saupoudrée d'épices du Diable.

Petite pétaque
Mince, croustillante et saupoudrée de cannelle sucrée.



Frite à confit
Inventée par Julienne, elle est salée et bien dorée.



Soucieux de l'environnement, l'aubergiste met à votre disposition des contenants pour emporter à faible impact écologique au coût de 1$.

Les Galettes

Créées à Hambourg en 971, à la suite d'une discorde entre le chef François de Bovin et sa femme. L'un des plats souvent servi était « le pommeau » (du bœuf haché en forme de pommeau d'épée, c'est-à-dire rond). Ainsi, lors de cette dispute, Bovin enragé, lança un pommeau à sa femme, celui-ci s'écrasa contre un mur et aboutit dans une poêle à frire. Ainsi est née la galette. Le pain, les garnitures et les frites vinrent plus tard. Encore une fois, un incident fît l'histoire.

	DU PEUPLE 1/3 lb	DU BOURGEOIS 2/3 lb	ROYALE 1 lb
Du carême Savant mélange de pomme de terre douce, haricots rouges et épices. Avec fromage mozzarella ou suisse. Mayo, laitue et tomates.	19	25	30
Des bons vivants Boeuf haché. Mayo, laitue et tomates.			
+ 1 enjolivure	21	29	36
+ 2 enjolivures	23	32	40
Les enjolivures : mozzarella, suisse, brie, bleu, cheddar fort, fromage de chèvre, fromage à la crème, couenne de porc, saucisse merguez ou calabrese.			
Du gros verrat (Aliments du Québec) Épaule de porc fumée, sauce dijonnaise, chou rouge mariné et oignons caramélisés.	22	30	38
Du Dragon Rouge Boeuf haché, calabrese, jalapenos fumés, sang de Dragon et moutarde forte. Mayo, laitue et tomates.	22	30	38
Volaille à la crème et couenne de porc Poulet grillé, fromage à la crème et couenne de porc. Mayo, laitue, tomates, moutarde forte.	23	31	39
De l'ogre Boeuf haché, mozzarella, couenne de porc, champignons, poivrons et oignons. Mayo, laitue et tomates.	23	31	39
Sanglier Sanglier haché. Mayo, laitue et tomates.			
+ 1 enjolivure	24	34	42
+ 2 enjolivures	27	39	46
Les enjolivures : mozzarella, suisse, brie, bleu, cheddar fort, fromage de chèvre, fromage à la crème, couenne de porc, saucisse merguez ou calabrese.			
Du fleur de lys (Aliments du Québec) *Créée pour souligner à la fois notre amour du terroir québécois et notre 25e anniversaire!* Boeuf haché, fromage cheddar fort, relish de couenne de porc, mayo fumée et roquette.	24	34	42

Remplacez vos fritailles par un confit de racines sauce bouette au gras de canard +4

Galette de Gargantua

À partager à deux 125

La galette du plus gros mangeur de tous les temps: deux livres de viande et de saucisse, une livre de couenne de porc, du cheddar fort, des oignons caramélisés et de la compote de tomates confites. Gargantuesque!

Si vous le terminez, on vous offre un item magique épique: LA CORNE DE FRITAILLE SANS FOND!

Considérant l'épaisseur de la bête, prévoyez un délai additionnel pour la cuisson.

Inspirations du maistre queux

Confit de racines

À l'hiver 1096, lors de la 1ère Croisade, le célébrissime Maréchal Poutin IIIème fût coincé trois mois par la neige, dans le col de Isola de Cantonne (note du traducteur: isolé du monde) avec sa brigade de 150 hommes. On arriva rapidement à la fin des réserves de vivres de ce hameau minuscule (29 habitants). Ne restait plus que du fromage produit localement et de vieilles racines (patates, carottes, panais...) qui, une fois confites, et mises en sauce étaient, ma foi, fort bonnes et nutritives.

Marié à une belle italienne, ses descendants prirent le patronyme de Poutini... Quand on pense que les gens des Bois-Francs prétendent encore avoir tout inventé !

Remplacez vos fritailles par un confit de racines sauce bouette au gras de canard! +4
Disponible avec tous les plats.

Confit de racines du gros verrat 23

Pommes de terre garnies de porc effiloché et de notre sauce à la bière sans gluten, le tout surmonté de fromage en grains.

Confit de racines du chaircuitier Nazaire 25

Notre maistre queux frappe encore avec cette création des plus gargantuesque. Des pommes de terre, de la saucisse merguez, de la calabrese et de la couenne de porc, le tout nappé de notre sauce à la bière sans gluten et garni de fromage en grains.

Confit de racines au canard confit de monsieur Séguin 27

Pommes de terre nappées d'une sauce au poivre, garnies de canard confit, de fromage en grains et de chèvre.

Confit de racines du maraîcher 23

Pommes de terre et une montagne de légumes, nappés de notre sauce à la bière sans gluten et surmonté de fromage en grains.

Ragoût à la courge musquée 25

Rapporté de ses voyages chez les Infidèles, le cari et le lait de coco sont au coeur de ce mijoté réconfortant. Courges et patates douces cuits au lait de coco, servi avec Trichobézoards de dragon.

Salade de l'Aubergiste 25

Concoctée par l'Aubergiste lui-même, cette salade combinant poulet grillé, noix, fruits secs et fromage comblera les plus féroces appétits.

Remplacez le poulet par du canard confit +5

Extras pour les gourmands

Ajoutez-les sur votre galette ou votre confit de racines

Au choix :
Calabrese • Couenne de porc • Merguez • Brie • Cheddar fort • Fromage à la crème • Fromage bleu • Fromage de chèvre • Fromage en grains • Fromage suisse • Mozzarella • Mélange de l'ogre (poivrons, champignons et oignons) • Champignons • Oignons frits • Piments jalapenos fumés

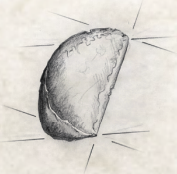
Confit de racines	+3	**Galette du bourgeois**	+4,50
Galette du peuple	+3	**Galette royale**	+6,50

Sauce à frites (mayo nature ou aux herbes)
Casseau 1,50 | **Bol** 6

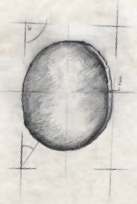
Sauce marchand de vin	4
Option sans gluten	+3
Assiette à partager	+5

NOS GALETTES SONT OFFERTES AVEC UN CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT

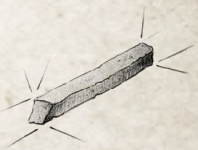
Frite saxonne
Robuste et saupoudrée d'épices du Diable.



Petite pétaque
Mince, croustillante et saupoudrée de cannelle sucrée.



Frite à confit
Inventée par Julienne, elle est salée et bien dorée.



Afin de nourrir nos musiciens, un montant sera ajouté à votre quittance : 10 $/adulte, 5 $/enfant.
Pour les groupes de 8 et plus, le « pour boire » sera ajouté sur la note.

Mignardises

Beignets de petites pétaques

Vous l'avez hurlé! On vous a entendu! Nos fameuses petites pétaques se rendent à vous sous forme de beignets!!! Une seule douzaine à emporter? Vraiment???

Trois beignets avec trempette 7 | **Une douzaine pour emporter** 10 | **Extra trempette** 2

Crème brulée au Sortilège 10

Ah! La joie enfantine que l'on ressent lorsqu'on brise le dessus caramélisé et craquant d'une crème brûlée. Aromatisée au Sortilège, un whisky à l'érable d'origine québécoise.

Moelleux au chocolat et canneberges à la liqueur Zeste 10

Tendre et fondant moelleux au chocolat noir accompagné d'un chutney de canneberges à la liqueur d'orange québécoise, le tout nappé de caramel.

Gâteau au fromage et au rhum épicé Morbleu 10

Il nous arrive parfois d'exagérer, il s'agit d'une de ces fois… Traditionnelle croûte de Graham, fromage à la crème marbré d'un coulis de fruits au rhum et le tout surmonté d'une croustade.

Tarte au citron à la meringue de Lancelot 12

La meringue, inventée en France par le maistre queux Lancelot de Casteau, allie sa texture légère et onctueuse à la fraîcheur acidulée des citrons afin de créer un véritable enchantement gustatif.

Gâteau de la mort miraculeux

Concoctée pour la 1ère fois lors de la veillée mortuaire de l'arrière-grand-père de l'aubergiste, un vieux bonhomme un peu sorcier et alchimiste, cette recette possède une histoire bien étrange. On raconte que les pépites de chocolat du gâteau se transformèrent en or pendant la cuisson, faisant du même coup la richesse de votre hôte, son unique héritier.

En l'honneur de cette légende, si vous trouvez un fruit confit dans votre morceau, l'aubergiste vous offre tout ce que vous avez mangé. Par contre, ce que vous avez bu sera à vos frais, on n'est pas si riche !

Nappé de son délicieux fondant au chocolat, ce gâteau aux bananes et pépites de chocolat est recommandé aux amateurs de desserts cochons.

Une portion bien cochonne 12

À la façon de Gargantua 45
(à partager avec les copains, 8 pers.)

Personne additionnelle +6

Juste parce que vous le pouvez, on sait que vous le voulez !

Garniture de couenne de porc caramélisée 5

Chandelle alcoolisée 4

Vous avez adoré votre boustifaille?

C'est grâce au travail acharné du maistre queux et de ses marmitons. Envoyez-leur une tournée pour les remercier.

La tournée de p'tits coups 4/marmiton présent

En plus d'avoir le privilège d'aller en cuisine trinquer avec eux, la maison vous offre à son tour un petit coup!

RETROUVEZ L'AUBERGE DU DRAGON ROUGE SUR FACEBOOK ET INSTAGRAM

#AubergeduDragonRouge

Soucieux de l'environnement, l'aubergiste met à votre disposition des contenants pour emporter à faible impact écologique au coût de 1$.