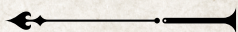


L'auberge du DRAGON Rouge

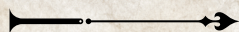


REPAIRE DE BONNS VIVANTS

Grimoire des alcools



Cervoises



Les Brasseurs du Nord

Synonyme de nordique ou encore de polaire, le mot *Boréale* est également associé à des bières de qualité supérieure brassées à partir d'ingrédients entièrement naturels depuis 1988.



	PINTE 20 oz	PICHET 60 oz	Ajoutez un p'tit coup 1 oz
Cuvée de l'Aubergiste Blonde désinvolte brassée spécialement pour nous	9 ⁷⁵	27	4 Amermelade
Boréale blonde	9 ⁷⁵	27	4 Amernoir
Boréale rousse	9 ⁷⁵	27	4 Rhum épicé Morbleu
Boréale I.P.A.	9 ⁷⁵	27	4 Gin Canopée
Boréale noire	9 ⁷⁵	27	4 Whisky de Montréal
Boréale blanche	9 ⁷⁵	27	4 Grand Antonio
Boréale série Artisan et de saison Informez-vous de la saveur du moment	9 ⁷⁵	27	-
Black Velvet & White Velvet Moitié cidre, moitié Boréale noire ou blanche	9 ⁷⁵	-	-

Micro-brasserie invitée	à partir de 10 ⁵⁰	27	-
--------------------------------	------------------------------	----	---

L'aubergiste a soif de saveurs! Ne reculant devant rien, il parcourt la contrée à la recherche de nouvelles bières. Informez-vous de ce que notre cave recèle.

← Cidres & produits du terroir →


	PINTE 20 oz	PICHET 60 oz
Cidre en fût sélection du moment	9 ⁷⁵	27
Sangria à la bière Boréale blanche, gin Canopée et jus d'orange	16	30
 Panaché Boréale blanche, rhum épicé Morbleu, limonade et une touche de sirop d'érable	16	30



Trou Normand Calijo, branby de pomme	4
Sortilège Sirop d'érable et whisky	4
Kir Breton Cidre et cassis de l'île d'Orléans Encore une fois, le terroir québécois nous offre un nectar exceptionnel d'une sublime finesse. Excellent en apéro.	7
Mimosa au cidre Cidre de pomme et jus d'orange	9
Cidria de Michel Jodoin Mélange de cidre effervescent, de jus et d'arômes naturels de fruits aux notes d'agrumes.	9
Bière Glutenberg (473ml) Bière sans gluten	9 ⁷⁵
Bière Helix (473ml) Bière sans gluten	9 ⁷⁵
Cidre effervescent rosé de Michel Jodoin (750ml) Très léger et très rafraichissant. L'assemblage de la McIntosh et de la Geneva apporte à ce cidre une saveur abondante de pommes fraîches.	27

La bière à même le chaudron

Cuvée de l'Aubergiste

 Marmite des marmots	40
« La Marmite »	75



Vins rouges



Gabbiano Cavaliere d'Oro, Chianti | Italie

36

Un nez épicié avec des notes de fruits rouges. Un vin aux tannins gouleyants d'une agréable fraîcheur.

Confits de canard, tourte de gibier, galette du fleur de lys



Comte André de Monpezat, Cahors | France

39

Des tannins solides, des fruits mûrs, une finale persistante, voilà un vin qui a du caractère.

Sanglier sous toutes ses formes, festin gargantuesque



Château Treytins, Lalande-de-Pomerol, Bordeaux | France

69

Vin aux tannins charnus qui nous offre un bouquet de saveurs du cigare jusqu'aux épices, en passant par le café et le chocolat.

Sanglier sous toutes ses formes, côtes levées de cochonnet, festin gargantuesque



La Fiole du Pape, Châteauneuf-du-Pape | France

89

Charnue, élégante, fruitée et épiciée, dans une bouteille qui a tout un panache!

Sanglier sous toutes ses formes, tourte de gibier, festin gargantuesque

Vinasse maison

Rouge ou blanc

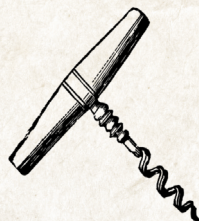
verre	1/2 L	1 L
7	24	40

Importations

La réserve du "saumalier"

Vins d'importations privées disponibles en quantité limitée. Consultez l'ardoise.

Il nous arrive souvent de fêter si fort que nous vidons chacune des bouteilles et tous les tonneaux qui se trouvent dans l'Auberge. C'est pourquoi notre "saumalier" Gaspard De La Grappe fait régulièrement affaire avec des pirates, dérobe les réserves des environs ou pille les caves mythiques de nos ancêtres pour vous trouver de nouveaux arrivages. Qu'est-ce qu'il ne ferait pas afin de s'assurer qu'il ait toujours de quoi se mouiller le gosier?



Vins blancs



Ormarine, Picpoul de Pinet | France

36

Parfums de fleurs blanches, de fruits à chair blanche et d'agrumes. À cela s'ajoute une touche de minéralité et une belle acidité.

Apéro et salade de l'aubergiste



Albert Bichot, Chablis | France

69

Une belle vivacité qui nous conduit à des arômes d'agrumes, de pommes vertes.

Apéro et assiette du « chaircuitier », joue de porc braisée au cidre

Vin rosé



Carrelot des Amants, Brulhois | France

verre 7

Avec ses effluves de pêche, de fleurs et de petits fruits, il possède une belle fraîcheur.

bouteille 36

Apéro et entrées

Bulles

Patrick Piuze, Non dosé - Méthode traditionnelle | France

55

Nez délicat qui s'ouvre sur des notes florales et fruitées. De fines bulles qui accompagnent une incroyable fraîcheur.

Hydromels

Brassé depuis des temps immémoriaux, l'hydromel est la boisson des Dieux. Utilisé par les druides celtes pour les rites de la fertilité, l'hydromel est réputé pour être aphrodisiaque.

La Verge d'or, Intermiel | 9% alc./vol. Doux

verre	1/2 L	1 L
7	24	40

Doux et léger, il se déguste avant votre festin.

La Benoite, Intermiel | 14% alc./vol. Liqueureux

7	24	40
---	----	----

Mielieux et enveloppant, il se déguste tout au long du repas.

Le Médiéval, Intermiel | 16% alc./vol.

2oz 5 | verre 12 | bouteille 750 ml 55

Vieilli en fût de chêne, il se présente d'un nez complexe qui exhale des parfums d'abricot, de fruits secs et de vanille. Le tout est également agrémenté par de subtiles notes florales et boisées. Il offre une bouche grasse qui perdure dans une finale persistante.

Potions Magiques

LES SPIRITUEUX
IBERVILLE

DISTILLERIE
MARIANA

USHKABÉ

Les Subversifs

ROSEMONT

Le p'tit coup de La Grande

7

Un petit verre de cidre et un petit coup de liqueur d'orange Grand Antonio. Inventé par nulle autre que la légendaire Hildegarde La Grande.

Pastis de Montréal

8

Limonade anisée | Pastis de Montréal (2 oz) et limonade pétillante.

14

Elixir de l'amour | Triple sec québécois, sirop de grenade, potion au gingembre.

14

Laguz | Amernoir (2 oz) et thé frette.

14

Elixir impérial | Vodka (2 oz), Clamato, jus de cornichons et épices de l'aubergiste.

14

Reina's mix | Rhum épici Morbleu (2 oz), cidre, jus de pomme et cannelle.



14

Eau Bénite | Amernoir et cidre de pomme.

14

Une pinte de cidre bénite d'un p'tit coup de l'Amernoir. La concoction préférée du curé.

Les classiques

Vous ne voyez pas votre breuvage préféré?

N'hésitez pas à demander. La cave de l'aubergiste déborde de surprises.

Rhum et potion noire | Rhum épici Morbleu (2 oz) et potion gazeuse noire.

12

Tourne Vit | Vodka (2 oz) et jus d'orange.

12

Gin tonique | Gin Canopée (2 oz) et potion tonique.



12

Jus de marais | Sangria au cidre de pomme.

Les trolls en raffolent!

1/2 litre 16 | Pichet 30

Sangria | Blanche ou rouge.

1/2 litre 16 | Pichet 30

Sangria à la bière | Boréale blanche et gin Canopée.

1/2 litre 16 | Pichet 30

Digestifs



Brandy, rhum, whisky...

à partir de 5

Informez-vous de la sélection du moment.

Découvertes de l'aubergiste

à partir de 7

Absinthe, acérum, aqvavit, gin tourbé... Découvrez!

Le Médiéval, Intermiel 2oz 5 | verre 12 | bouteille 750 ml 55

Petits coups



Sang de dragon

classique 4⁵⁰ | vénérable 6

Récolté de façon responsable (aucun dragon n'a souffert), le sang de dragon est une denrée des plus précieuses. Magique, il peut conférer force, charme, intelligence et même beauté...

Informez-vous auprès de l'aubergiste.

Eau de vie, gin, vodka ...

à partir de 4

Votre alcool préféré n'est pas proposé? N'hésitez pas à demander à votre aubergiste, vous pourriez être agréablement surpris.

Le Delphine

4⁵⁰

Brandy et Sortilège: une main de fer dans un gant de velours.

Le Alistair dit « beaubergiste »

4⁵⁰

Whisky de Montréal, whisky écossais et whisky à l'érable.

Cerveau sanglant

4⁵⁰

Saint-Crème, liqueur aux fruits et sirop de grenade.



Sire Hugo dit le Rus' noir

4⁵⁰

Vodka et liqueur de café Barista.

Triple couronne

4⁷⁵

Liqueur de café Barista, Saint-Crème et liqueur d'orange Gran Antonio.

Souffle de dragon bleu

4⁷⁵

Sambuca québécoise flambée.

La tournée de Crésus

par personne 3

Enseveli sous les écus? Blasé de vos trésors? Tel Crésus, offrez une tournée à toute l'Auberge!



La roulette Rus'

4 personnes 12 | 8 personnes 24

La légende veut que les varègues désignaient leurs places à bord de leur drakkar en participant à un jeu de hasard: On prépare une tournée de petits coups et l'un d'entre eux s'avère être absolument immonde.

Le malheureux qui buvait l'ignoble breuvage était alors forcé de prendre place au devant du bateau et ainsi être le premier à recevoir chaque vague en pleine trogne.



Breuvages

Potions gazeuses 4

Noire, blanche, orange, racine, gingembre, thé frette...

Lait 4

De vache, au chocolat ou végétal.

Jus 4

Orange, pomme ou canneberge.

Eau pétillante 4

Elixirs de vitalité

Thé et infusion 3⁵⁰

Elixir de vitalité 3⁵⁰

Café filtre

Expresso court ou allongé 3⁵⁰

Expresso double 4²⁵

Cappuccino 5

Bol de café au lait 5

Bol de chocolat chaud 4⁵⁰

Petit coup dans le café 4

Sortilège, Saint-Crème, liqueur Barista, Brandy... (À ajouter au prix de votre café.)

Café des Lombards 10

Sortilège, rhum épicé Morbleu et expresso.



Café Celtique 12

Saint-Crème et Whisky de Montréal.



Café des Basques 14

Liqueur de café, Brandy et liqueur d'orange Grand Antonio.



Vous avez adoré votre boustifaille?

*C'est grâce au travail acharné du maître 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!

← 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 pour emporter? Vraiment???

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

Crème brûlée 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 au Grand Antonio

10

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

Gâteau au fromage et rhum épicé Morbleu

10

Traditionnelle croûte de Graham et fromage à la crème fouettée, marbré d'un coulis aux petits fruits et au rhum épicé, le tout surmonté d'une croustade.

Tarte au citron à la meringue de Lancelot

12

La meringue, inventée en France par le maître 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 (à partager avec les copains, 8 pers.)

45

Personne additionnelle

+ 6

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

Garniture de couenne de porc caramélisée

5

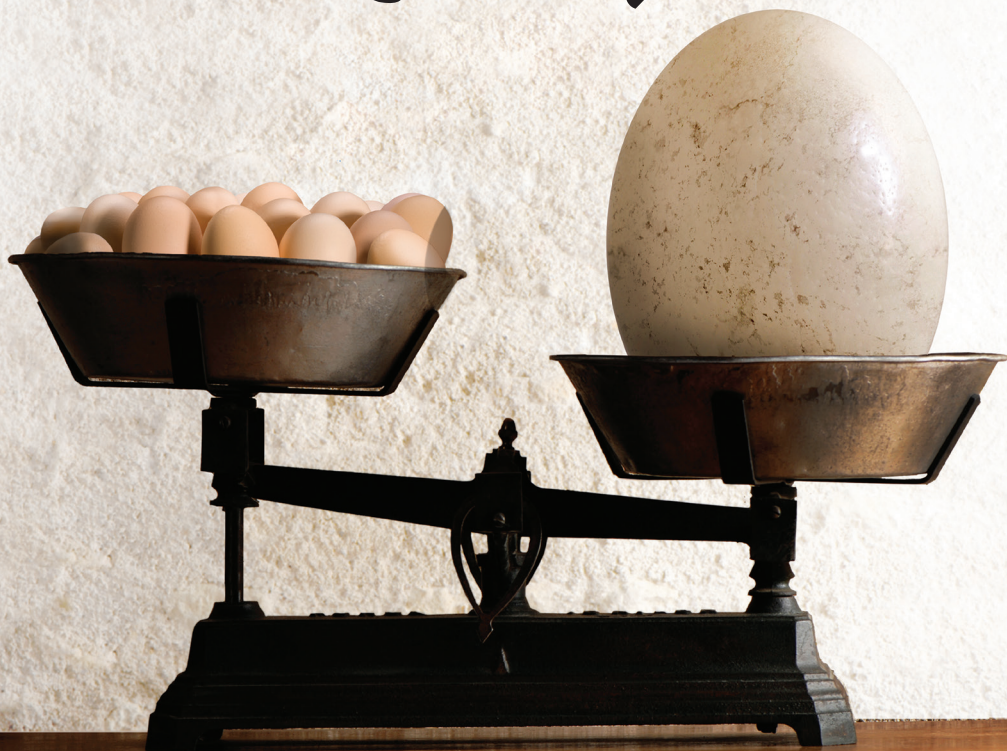
Chandelle alcoolisée

4

RETROUVEZ L'AUBERGE DU DRAGON ROUGE SUR FACEBOOK ET INSTAGRAM

#AubergeduDragonRouge

Le Dragon a pondu!



Débutez votre journée sur notre terrasse verdoyante!

CASSE-DALLE MATINAL

Samedi et dimanche à partir de 10h30



Œuf de dragon – réservez votre œuf à l'avance

Œufs de poule bénédictine du maraîcher

Saucisse de sanglier confite

Grosse couenne de porc

Cassoulet au canard confit

Confitures maison et autres classiques matinaux...

Menu pour les marmots

L'auberge
du
Dragon Rouge



RÉSERVATIONS
514 858-5711 #221

OYEZ.CA

