

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

13

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 38 | 100 ailes 135

Corbeille de pain gratiné

Pain baguette tartiné de notre délicieux beurre au miel.

1 morceau 9⁷⁵ | 2 mcx 16 | 3 mcx 21

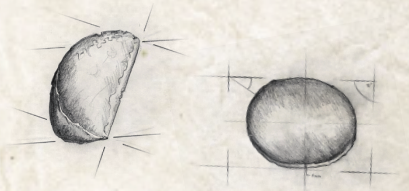
Manchons de canard confits

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 6⁵⁰ | Panier 13

Assiette du «Chaircuitier»

26

Rillettes de canard, mousse de foie de volaille aux pistaches et pâté de sanglier, le tout fait maison, composent cette 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, le tout gratiné. Un classique qui passera à l'histoire.

1 morceau 13 | 2 mcx 20 | 3 mcx 27



EXTRAS (pour les fritailles et les ailes)

Casseau de sauce à frites 1⁵⁰ | Bol de sauce à frites 6 | Extra miel 1⁵⁰



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.

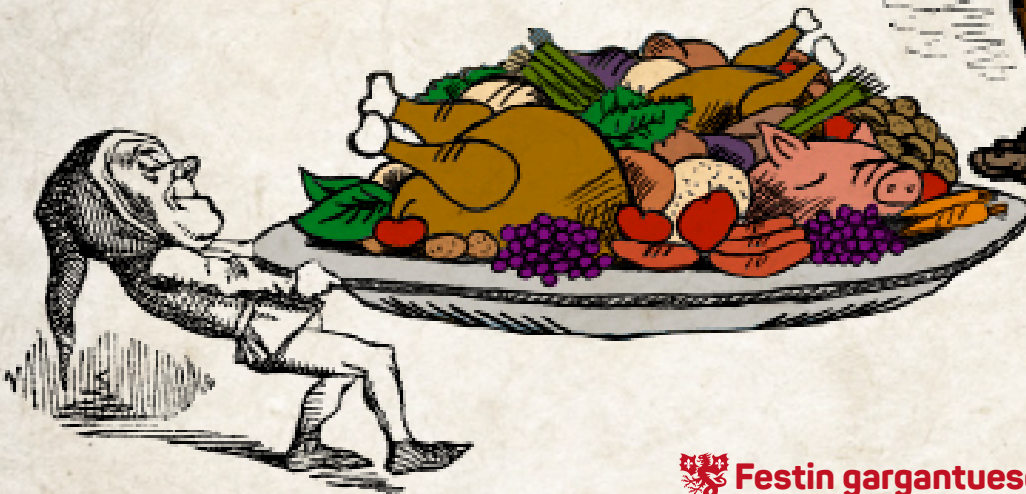
Pour les groupes de 8 et plus, le « pour boire » sera ajouté sur la note.

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

Acerum
ou **whisky à Alistair**

Dessert au choix

Ajouter 22\$ au prix du plat choisi

Quenelle des Vikings 25

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 30

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 35

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

Assiette de dégustation

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

Deux choix (à l'exception du jarret de sanglier) 34

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 28⁵⁰

Confit de canard
Une cuisse 29⁵⁰
Deux cuisses 40⁵⁰

Jarret de sanglier confit 50

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

Jarret et saucisse de sanglier confits 58

Sauce marchand de vin
Individuelle 4
À partager 7

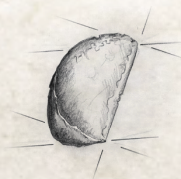
Remplacez vos frites par un confit de racines sauce bouette au gras de canard! +4

Disponible avec tous les plats.

CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT

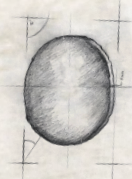
Frite saxonne

Robuste et saupoudrée d'épices du Diable.



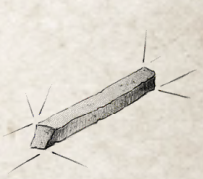
Petite pétaque

Mince, croustillante et saupoudrée de cannelle sucrée.



Frite à confit

Inventée par Julienne, elle est salée et bien dorée.



Les Galettes

Créées à Hambourg en 1771, 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 fit 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.	18	24 ²⁵	29 ⁵⁰
Des bons vivants Boeuf haché. Mayo, laitue et tomates.			
+ 1 enjolivure	20	28 ²⁵	35 ⁵⁰
+ 2 enjolivures Les enjolivures : mozzarella, suisse, brie, bleu, cheddar fort, fromage de chèvre, fromage à la crème, couenne de porc, saucisse merguez ou calabrese.	22	31 ²⁵	39 ⁵⁰
Du gros verrat  Épaulé de porc fumée, sauce dijonnaise, chou rouge mariné et oignons caramélisés.	21	29 ²⁵	37 ⁵⁰
Du Dragon Rouge Boeuf haché, calabrese, jalapenos fumés, sang de Dragon et moutarde forte. Mayo, laitue et tomates.	21	29 ²⁵	37 ⁵⁰
Volaille à la crème et couenne de porc Poulet grillé, fromage à la crème et couenne de porc. Mayo, laitue, tomates, moutarde forte.	22	30 ²⁵	38 ⁵⁰
De l'ogre Boeuf haché, mozzarella, couenne de porc, champignons, poivrons et oignons. Mayo, laitue et tomates.	22	30 ²⁵	38 ⁵⁰
Sanglier Sanglier haché. Mayo, laitue et tomates.			
+ 1 enjolivure	23	33 ²⁵	41 ⁵⁰
+ 2 enjolivures Les enjolivures : mozzarella, suisse, brie, bleu, cheddar fort, fromage de chèvre, fromage à la crème, couenne de porc, saucisse merguez ou calabrese.	26	38 ²⁵	45 ⁵⁰
Du fleur de lys  Créée pour souligner à la fois notre amour du terroir québécois et notre 25 ^e anniversaire! Boeuf haché, fromage cheddar fort, relish de couenne de porc, mayo fumée et roquette.	25	33 ²⁵	41 ⁵⁰



Galette de Gargantua

À partager à deux 125

La galette du plus gros mangeur de tous les temps: deux livres de viande et de saucisses, une livre de couenne de porc, du cheddar fort, des oignons caramélisés, 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.

Inspiration du maistre queux

Confit de racines

À l'hiver 1096, lors de la 1ère Croisade, le célèbre 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-Francis 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 22⁵⁰

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 24⁵⁰

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 26⁵⁰

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

Extra fromage en grains +3

Confit de racines du maraîcher 22⁵⁰

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 24⁵⁰

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

Salade de l'Aubergiste 24⁵⁰

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 +4

Extras pour les gourmands

Ajoutez-les sur votre galette ou votre confit de racines

Au choix :

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

Confit de racines +3 | **Galette du bourgeois** +4⁵⁰
Galette du peuple +3 | **Galette royale** +6⁵⁰

Sauce à frites (mayo nature ou aux herbes)

Casseau 1⁵⁰ | **Bol** 6

Sauce marchand de vin

Individuelle 4 | **À partager** 7

Option sans gluten +3

Assiette à partager +5

NOS GAULETTES SONT OFFERTES AVEC UN CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT

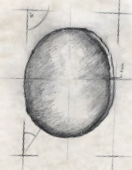
Frite saxonne

Robuste et saupoudrée d'épices du Diable.



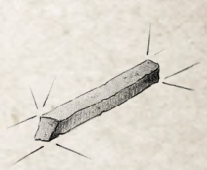
Petite pétaque

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 6⁵⁰ | Une douzaine pour emporter 9 | Extra trempette 2

Crème brûlée au Sortilège

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

9

Moelleux au chocolat et canneberges au Grand Marnier

Tendre et fondant moelleux au chocolat noir, accompagné d'un chutney de canneberges au Grand Marnier, le tout nappé de caramel.

9

Gâteau au fromage et au rhum brun

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.

9



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 10

À la façon de Gargantua 40
(à partager avec les copains, 8 pers.)

Personne additionnelle +5

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

Garniture de couenne de porc caramélisée 4

Chandelle alcoolisée 4



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!



RETROUVEZ L'AUBERGE DU DRAGON ROUGE SUR FACEBOOK

Facebook.com/AubergeduDragonRouge

Vous pouvez aussi devenir « ami » avec tous les colorés personnages que vous avez côtoyés lors de votre passage parmi nous : Alistair Aubergiste, Florent Gratine, Gaspard Delagrappes, Gerbette Aularge, Gotié Sansremords, Margot Ladevine, Nazim le Sarrazin, etc.

Consultez la liste complète sur oyez.ca/aubergedudragonrouge/equipe/

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