

Mises en bouche

Brouet commun

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

Griffes de Dragon

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.

Trichobézoards de Dragon

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.

Corbeille de pain gratiné

Pain baguette tartiné de notre fameux beurre au miel.

1 morceau 10 | 2 mcx 16⁵⁰ | 3 mcx 22

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 14²⁵ | 2 mcx 21⁵⁰ | 3 mcx 28

8



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.

14

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

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



Ailes de phénix

9 ailes 25

Le phénix, cet oiseau mythique qui a le pouvoir de renaître de ses cendres, incarne le cycle sacré de la vie et de la mort. Quiconque pose les yeux sur un phénix sera béni de chance et de richesses. Désireux d'en être témoin? Afin de peut-être apercevoir la bête légendaire, l'aubergiste vous propose de l'essayer.

Frites puis sautées dans notre sauce maison au beurre et aux piments forts, la cuisson s'achève en les faisant flamber à la table avec du **Sang de dragon - Cuvée vénérable!**



À-CÔTÉS

Godet de sauce à frites 1⁵⁰ | Bol de sauce à frites 6 | Bol de frites 6⁵⁰ | Panier de frites 13



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.

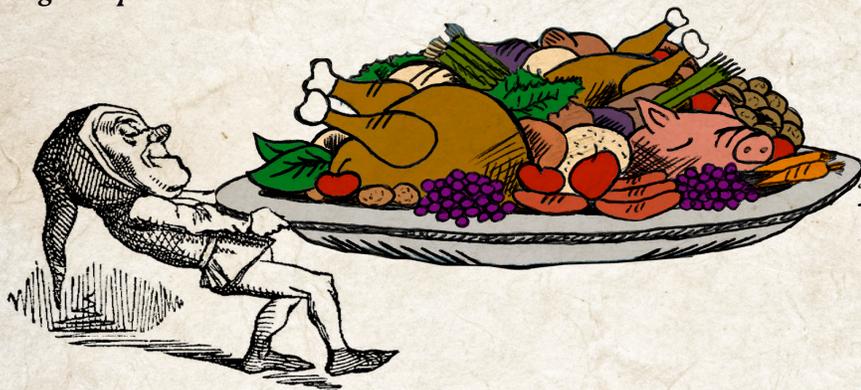
Pour les groupes de 8 et plus, le « pour boire » sera ajouté sur la note.

Les platées 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 des festins gargantuesques pour 2 à 12 personnes, livrés dans un imposant plateau avec tous les égards que vous méritez.



Festin fermier de Gargantua

Quenelle des Vikings, épaule de porc effiloché, saucisses de sanglier confites, suprême de volaille et joue de porc au cidre de pomme.
Servi avec l'accompagnement de votre choix.

Deux personnes 120
Par pers. additionnelle 60

Festin forestier de Gargantua

Tourte de gibier, cuisse de canard confite, saucisses de sanglier confites, manchons de canard au miel et côtes levées de cochonnet au sirop d'érable.
Servi avec l'accompagnement de votre choix.

Deux personnes 130
Par pers. additionnelle 65

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 la terminez, on vous offre un item magique épique: la corne de friture sans fond!

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

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
Rillettes de canard

Plat principal de votre choix

Trou du milieu

P'tit coup à boire pour se préparer au dessert

Dessert au choix

Ajouter 25\$ au prix du plat choisi

Quenelle des Vikings

27

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

Joue de porc au cidre et aux pommes

32

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

32

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



30

Confit de canard

32

Jarret de sanglier confit



à partir de 52

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

Jarret et saucisse de sanglier confits



à partir de 60

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

+4

Disponible avec tous les plats.

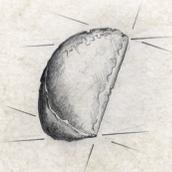
Sauce marchand de vin

4

CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT

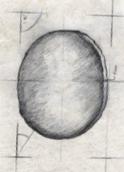
Frite saxonne

Robuste et saupoudrée d'épices du Diable.



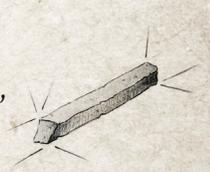
Petite pétaque

Mince, croustillante et saupoudrée de cannelle sucrée.



Frite à confit

Inventée par Julienne, elle est salée et bien dorée.



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.	19 ⁷⁵	25 ⁵⁰	30
Du gros verrat  Épaule de porc fumée, sauce dijonnaise, chou rouge mariné et oignons caramélisés.	22 ⁷⁵	30 ⁵⁰	38
 Du Dragon Rouge Boeuf haché, calabrese, jalapenos fumés, sang de Dragon et moutarde forte. Mayo, laitue et tomates.	22 ⁷⁵	30 ⁵⁰	38
De volaille à la crème et couenne de porc Poulet grillé, fromage à la crème et couenne de porc. Mayo, laitue, tomates, moutarde forte.	23 ⁷⁵	31 ⁵⁰	39
Du maistre fromager Boeuf haché et galette de fromage dégoulinante frite en croute de riz croustillant. Mayo, roquette et tomates. Dégoulinant et délicieux.	23 ⁷⁵	31 ⁵⁰	39
De l'ogre Boeuf haché, mozzarella, couenne de porc, champignons, poivrons et oignons. Mayo, laitue et tomates.	23 ⁷⁵	31 ⁵⁰	39
Des bons vivants Boeuf haché. Mayo, laitue et tomates. Jusqu'à deux enjolivures: mozzarella, suisse, brie, bleu, cheddar fort, fromage de chèvre, fromage à la crème, couenne de porc, saucisse merguez ou calabrese.	23 ⁷⁵	32 ⁵⁰	40
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.	26 ⁷⁵	36 ⁵⁰	42
De sanglier Sanglier haché. Mayo, laitue et tomates. Jusqu'à deux enjolivures: mozzarella, suisse, brie, bleu, cheddar fort, fromage de chèvre, fromage à la crème, couenne de porc, saucisse merguez ou calabrese.	27 ⁷⁵	39 ⁵⁰	46



Ajoutez une enjolivure de votre choix +3 +4⁵⁰ +6⁵⁰
Mozzarella, suisse, brie, bleu, cheddar fort, fromage de chèvre, fromage à la crème, couenne de porc, saucisse merguez ou calabrese.

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

 **Galette de fromage dégoulinante** +6⁵⁰
Appareil décadent alliant fromage fondant et sauce béchamel chaude, le duo frit en croute de riz croustillante.
Parce que c'est bon quand ça dégouline...

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.

Inspirations du maître queux

Confit de racines

À l'hiver 1096, lors de la 1ère Croisade, le célèbre Maréchal Poutin IIIème fut coincé trois mois par la neige, dans le col de l'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 24

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

Confit de racines du chaircuitier Nazaire 26

Notre maître 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 et de pommes pailles de légumes-racines.

Confit de racines au canard confit de monsieur Séguin 28

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

Confit de racines du maraîcher 24

Pommes de terre et montagne de légumes nappées de notre sauce à la bière sans gluten et surmontées de fromage en grains et de pommes pailles de légumes-racines.

Ragoût à la courge musquée 25

Rapporté de ses voyages chez les Infidèles, le cari et le lait de coco sont au cœur de ce mijoté réconfortant. Courges et patates douces cuites au lait de coco, servies 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 appétits les plus féroces.

Remplacez le poulet par du canard confit +5

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)

Godet 1⁵⁰ | **Bol** 6

Sauce marchand de vin 4

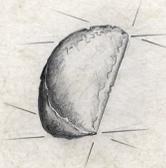
Option sans gluten +3

Assiette à partager +5

NOS GALETTES SONT OFFERTES AVEC UN CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT

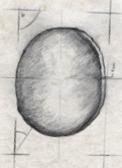
Frite saxonne

Robuste et saupoudrée d'épices du Diable.



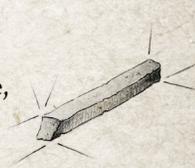
Petite pétaque

Mince, croustillante et saupoudrée de cannelle sucrée.



Frite à confit

Inventée par Julienne, elle est salée et bien dorée.



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 | Sept beignets avec trempette 10 | Une douzaine pour emporter 12

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.

Moelleux au chocolat et canneberges à la liqueur Grand Antonio

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

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, le tout surmonté d'une croustade.

Tarte au citron à la meringue de Lancelot

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

45

(à partager avec les copains, 8 pers.)

Personne additionnelle

+6

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

Trempette à l'érable

2

Chandelle alcoolisée

4

Garniture de couenne de porc caramélisée

5



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 ET INSTAGRAM

#AubergeduDragonRouge