

Mises en bouche

Brouet commun

6⁷⁵

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

Verdure du Maître Queux

7

Maître queux : vieux terme français signifiant chef cuisinier. Mélange de verdure croquante et de légumes, nappé d'une vinaigrette.

En plat principal 13

Griffes de Dragon



9⁷⁵

Du calabrese bien piquant en pâte, le tout bien frit.
Accompagnés 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.

8 ailes 13 | 24 ailes 32

16 ailes 24 | 100 ailes 100

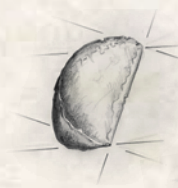
Corbeille de pain gratiné

16

Pain baguette tartiné de notre délicieux
beurre au miel.

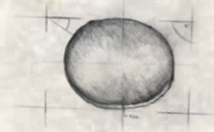
Frite saxonne

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.



Bol 5⁵⁰ | Panier 10



Assiette du « Chaircuitier »

22

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



Corbeille de pain gratiné du Dragon Rouge

22

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.



EXTRAS

Casseau de trempette 1⁵⁰ | Bol de trempette 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.

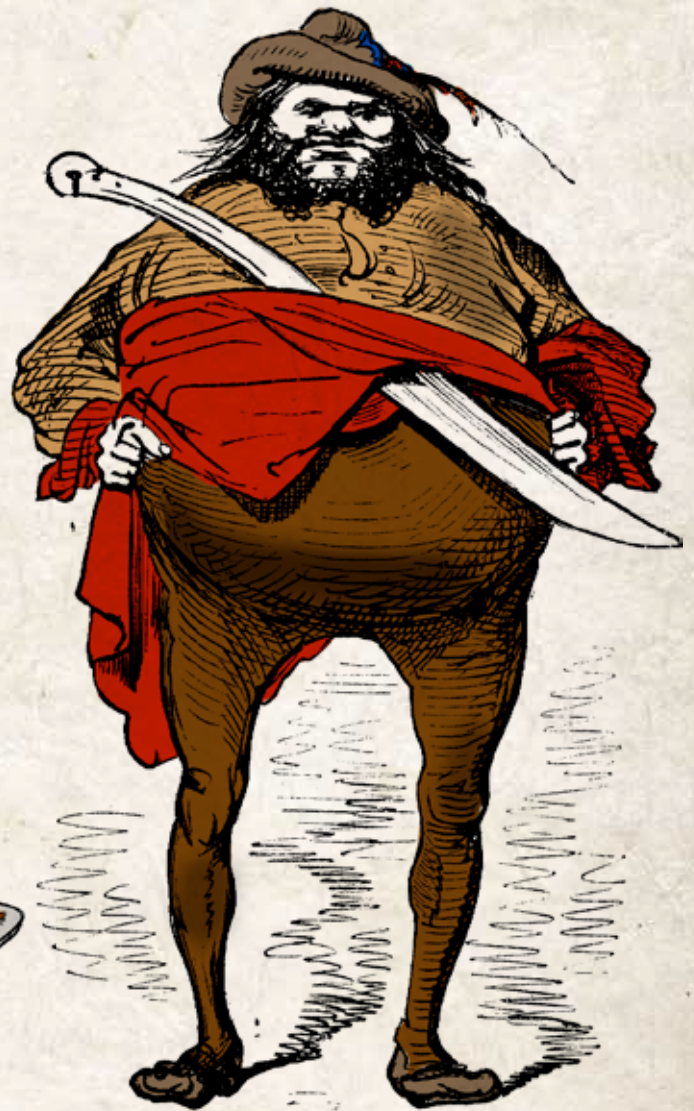
Afin de nourrir nos musiciens, un montant sera ajouté à votre quittance: 6\$/adulte, 3\$/enfant. Vendredi et samedi : 7\$/adulte.
Pour les groupes de 8 et plus le « pour boire » sera ajouté sur la note.

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 et 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

Cuisse de canard confite, cuisse de pintade confite, volaille grillée, saucisse de sanglier confite, quenelle des vikings et côtes levées de cochonnet. Servi avec l'accompagnement de votre choix.

Deux personnes 85
Par pers. additionnelle 42⁵⁰

Festin gargantuesque de sanglier

Tourte de gibier, civet de sanglier au cidre, saucisse de sanglier confite, côtes levées de sanglier et jarret de sanglier confit. Servi avec l'accompagnement de votre choix.

Deux personnes 97
Par pers. additionnelle 48⁵⁰



Afin de nourrir nos musiciens, un montant sera ajouté à votre quittance: 6\$/adulte, 3\$/enfant. Vendredi et samedi : 7\$/adulte.
Pour les groupes de 8 et plus le « pour boire » sera ajouté sur la note.

Cuisine médiévale

La tablee des jours gras

Disponible avec tous les plats principaux

Entrée au choix

Brouet commun

Crêpe aux champignons et poireaux
Mousse de foie de volaille aux pistaches

Plat principal de votre choix

Trou normand à Jodoïn
ou Whisky à Alistair

Dessert au choix

avec café, thé ou tisane

Ajouter 18\$ au prix du plat choisi

aucune substitution possible

Côtes levées de cochonnet



26⁷⁵

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

Tourte de gibier

26⁷⁵

Pintade, canard et sanglier cuits en pâte feuilletée, la tourte de gibier a la faveur du maistre queux. Elle est présentée avec une riche sauce marchand de vin.

Côtes levées de sanglier



34⁷⁵

Longuement marinées dans une préparation secrète, puis cuites au court-bouillon avant d'être grillées juste à point. Tendres et savoureuses, elles sont un classique de l'Auberge.

Civet de sanglier au cidre

36

Cubes de sanglier grillés puis mijotés dans une sauce au cidre de Rougemont garnie d'oignons et de champignons.

Duo de côtes levées

32⁵⁰

Porc et sanglier dans la même assiette.
Une joyeuse option pour les indécis !

Assiette de dégustation

Deux choix dont un seul de sanglier

32⁵⁰

Deux choix de sanglier

36

Quenelle des Vikings

22

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

Les confits, c'est le paradis !

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

Confit de saucisses de sanglier



25

Confit de pintade

Une cuisse 25
Deux cuisses 30

Confit de canard

Une cuisse 25
Deux cuisses 30

Sauce marchand de vin

4



CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT

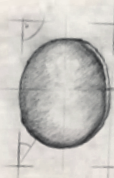
Frite saxonne

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.



Les Galettes

Créées à Hambourg en 1971, 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 1/2 lb	ROYALE 1 lb
Tout-nu Pain - boeuf haché - pain ou toute garnie.*	12 ⁵⁰	17 ⁵⁰	21
Du carême Savant mélange de pois chiches et d'épices. Avec fromage mozzarella ou suisse. Mayo, laitue et tomates.	12 ⁵⁰	17 ⁵⁰	21
Fromage du manant Boeuf haché, mozzarella ou suisse. Toute garnie.*	14	19 ⁵⁰	25 ⁵⁰
Du boucher Boeuf haché + au choix: couenne de porc, saucisse merguez ou calabrese. Toute garnie.*	14	19 ⁵⁰	25 ⁵⁰
Le gros verrat  Épaulé de porc fumée, sauce dijonnaise, chou rouge mariné et oignons caramélisés.	14	19 ⁵⁰	25 ⁵⁰
Du Dragon Rouge Boeuf haché, calabrese, relish de piments jalapenos, sang de Dragon et moutarde forte. Toute garnie.*	15	20 ⁵⁰	27 ⁵⁰
Fromage du noble Boeuf haché + au choix: brie, bleu, cheddar fort, chèvre ou à la crème. Mayo, laitue et tomates.	15 ⁵⁰	20 ⁵⁰	27 ⁵⁰
Volaille à la crème et couenne de porc Poulet grillé, fromage à la crème, couenne de porc. Mayo, laitue, tomates et moutarde forte.	15	24 ⁵⁰	28 ⁵⁰
De l'ogre Boeuf haché, mozzarella, couenne de porc, champignons, poivrons et oignons. Toute garnie.*	16 ⁷⁵	24 ⁵⁰	28 ⁵⁰
Sanglier Sanglier haché. Mayo, laitue et tomates.	16	22 ⁵⁰	28 ⁵⁰
Sanglier avec fromage brie Sanglier haché, fromage brie coulant. Mayo, laitue et tomates.	18	25 ⁵⁰	34 ⁵⁰
Du fleur de lys  Boeuf haché label Québec, fromage cheddar extra-fort, relish de couenne de porc, mayo fumée, roquette. Marquant notre engagement à acheter localement, on vous présente une galette 25 ^e anniversaire composée à 100% de produits québécois.	18	25 ⁵⁰	34 ⁵⁰
Du minotaure Braisé de bœuf, mayo, oignons croustillants et piments jalapenos fumés.	19	28	36



Galette de Gargantua

À partager à deux 90

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, compote de tomates cerises confites. Gargantuesque !

Si vous le terminez, on vous offre un ITEM MAGIQUE épique : la corne de frites sans fond.

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

* Ketchup, relish, moutarde, mayo, laitue et tomates.

Inspiration du maistre queux

Confit de racines

À l'hiver 1096, lors de la 1ère Croisade, le céliberrissime Maréchal Poutin IIIème fût coïncé 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.

+5

Disponible avec tous les plats.

Confit de racines du gros verrat 18⁷⁵

Pommes de terres et patates douces, garnies de porc effiloché, d'une sauce à la bière, le tout surmonté de fromage en grains.

Confit de racines du chaircuitier Nazaire 20

Notre maistre queux frappe encore avec cette création des plus gargantuesque. Sur un nid de racines confites composé de pommes de terre et patates douces, saucisse merguez, montagne de calabrese et de couenne de porc, le tout nappé d'une sauce relevée et garni de fromage en grains.

Confit de racines au canard confit de monsieur Séguin 22

Pommes de terre et patates douces, nappées d'une sauce aux cinq poivres, garnies de canard confit, de fromage en grains et de fromage de chèvre émiétté.

Extra fromage en grains 3

Salade de l'Aubergiste 18

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 22



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

Confit de racines +2 | Galette du bourgeois +3⁵⁰
Galette du peuple +2 | Galette royale +5

- Couenne de porc • Merguez • Calabrese • Brie
- Fromage de chèvre • Fromage à la crème • Fromage en grains • Cheddar fort • Fromage bleu

Confit de racines +3 | Galette du bourgeois +5
Galette du peuple +3 | Galette royale +6⁵⁰

Mélange de l'ogre (poivrons, champignons et oignons)

Confit de racines +3 | Galette du bourgeois +5
Galette du peuple +3 | Galette royale +6⁵⁰

Mayonnaise (nature ou aux herbes)

Casseau 1⁵⁰ | Bol 6

Assiette à partager +5

Pain sans gluten +3

NOS GALETTES SONT OFFERTES AVEC UN CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT

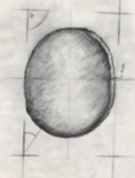
Frite saxonne

Robuste et saupoudrée d'épices du Diable.



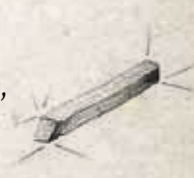
Petite pétaque

Mince, croustillante et saupoudrée de cannelle sucrée.



Frite à confit

Inventée par Julienne, elle est salée.



Afin de nourrir nos musiciens, un montant sera ajouté à votre quittance: 6\$/adulte, 3\$/enfant. Vendredi et samedi : 7\$/adulte. Pour les groupes de 8 et plus le « pour boire » sera ajouté sur la note.

Mignardises

Biscuits et verre de lait 5

Glace et crème glacée maison 6

Brassée en petite quantité, chaque recette est différente. Informez-vous auprès de votre aubergiste de la sélection du moment.

Boule de crème glacée supplémentaire 3

Duo de crème 7⁵⁰

Crème brûlée à la vanille et mousse au chocolat et amandes. Un régal velouté !

Moelleux au chocolat et canneberges au Grand Marnier 7⁵⁰

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

Gâteau au fromage et à la bière noire 8⁷⁵

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 caramel de bière noire, le tout surmonté d'une croustade.

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 riches !

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 9

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 (par pers.) 3

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 : Delphine Boire, Gerbette Aularge, Bastien Aubergiste, Alistair Aubergiste, Basile Grimaud, Margot Ladevine, Agathe du Moulin et Jacques Daniel...

La liste complète se retrouve la page Facebook de L'Auberge.

Soucieux de l'environnement, l'Aubergiste met à votre disposition des contenants pour emporter à faible impact écologique au coût de 2\$.