

← Cerveuses en bouteille →

Brasseurs de Montréal



La québécoise: La rebelle | 6,5% alc./vol.
Bière ambrée forte, double matière, de tradition européenne.

6

L'écossaise: La Black Watch | 4,7% alc./vol.
Bière brune et moelleuse de style Scottish Ale.
Mélange de malt et caramel rôti.

6

L'anglaise: La London Ruby | 4% alc./vol.
Mild anglaise rousse, pur malt, démesurément équilibrée.

6

Les brasseurs RJ



Belle Gueule Pilsner | 5,2% alc./vol.
Bière blonde, légèrement houblonnée, selon la tradition des pils tchèques.

6⁷⁵

Coup de Grisou | 5% alc./vol.
Bière au goût évolutif et explosif, à l'arôme de coriandre et de sarrasin.

6⁷⁵

La Blanche du Cheval | 5% alc./vol.
Rafrâchissante, douce et légèrement fruitée. De type belge.

6⁷⁵

Brasserie McAuslan



St-Ambroise | 5 % alc./vol.
Blonde ambrée au goût fruité, fortement houblonnée.

6⁷⁵

McAuslan à l'abricot | 5% alc./vol.
Fait à partir d'essence naturelle d'abricot.

6⁷⁵

St-Ambroise Stout | 5% alc./vol.
Bière noire à l'avoine, riche et corsée avec une note de chocolat et de café.

6⁷⁵

Brasserie Unibroue



La Fin du Monde | 9% alc./vol.
Triple fermentation et savoir-faire belge, apocalyptique !

7²⁵

La Trois-Pistoles | 9% alc./vol.
Bière brune foncée au goût de porto et de fruits mûrs.

7²⁵

La Maudite | 8% alc./vol.
Cette bière fruitée aux teintes acajou. Parfaite pour les plats de viandes.

7²⁵

Glutenberg blonde | 4,5% alc./vol. | **Bière sans gluten**
Sèche et citronnée, elle est la bière de soif par excellence de la gamme.

7

Glutenberg rousse | 5 % alc./vol. | **Bière sans gluten**
Bière aux notes de noix grillées et de caramel, un profil aromatique unique.

7

Bitburger | **Bière sans alcool**

5⁵⁰

← Cerveises en tonneau →

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. Établie en 1987, la microbrasserie est reconnue pour ses six bières différentes de type ale. Voilà d'authentiques bières pur malt avec du caractère. Les bières Boréale sont brassées avec les meilleurs ingrédients.

	PINTE 20 oz	PICHET 60 oz	Ajoutez un p'tit coup (1 oz)
Cuvée de l'Aubergiste Blonde désinvolte brassée spécialement pour nous	7 ⁵⁰	22	-
Boréale blonde	7 ⁵⁰	22	3 ⁷⁵ Yagermeister
Boréale rousse	7 ⁵⁰	22	3 ⁷⁵ Rhum brun
Boréale I.P.A.	7 ⁵⁰	22	3 ⁷⁵ Sortilège
Boréale cuivrée	7 ⁵⁰	22	3 ⁷⁵ Jack Daniel's
Boréale noire	7 ⁵⁰	22	3 ⁷⁵ Jameson
Boréale blanche	7 ⁵⁰	22	3 ⁷⁵ Grand Marnier
Boréale blanche et jus d'orange	7 ⁵⁰	-	-
Boréale blanche et jus de canneberges	7 ⁵⁰	-	-
Black Velvet moitié cidre, moitié Boréale noire	8	-	-
White Velvet moitié cidre, moitié Boréale blanche	8	-	-



La bière à même le chaudron

Cuvée de l'Aubergiste

Marmite des marmots

33

« La Marmite »

60

Vins rouges



Seigneur de Baccou, Saint-Chinian | France

29

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

✂ *Confits de canard et de pintade, civet de sanglier*



Comte André de Monpezat, Cahors | France

35

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

✂ *Civet de sanglier, galette du minotaure*



Curious Beasts, Californie | États-Unis

42

On y retrouve de la confiture, de la vanille et du chocolat. Un vin très aromatique aux tannins enveloppés.

✂ *Tourte de gibier, côtes levées de cochonnet*



Château Bel-Orme Tronquoy de Lalande, Bordeaux | France

63

Vin aux tannins charnus qui nous offre un bouquet de saveurs du cigare jusqu'aux épices en passant par le café et le chocolat. Un Bordeaux comme on les aime.

✂ *Cuisse de canard confite, côtes levées de cochonnet, Festin gargantuesque*



Château de la Gardine, Cuvée tradition, Chateaufort-du-Pape | France

78

Rouge bien corsé aux arômes d'épices, de réglisse et de torréfaction s'accordants à merveille avec nos plats les plus goûteux.

✂ *Tourte de gibier, festin gargantuesque de sanglier*



Portos

Cabral, Porto Blanc | Portugal

verre 4⁵⁰ | bouteille 46

✂ *Festin gargantuesque*

Offley, Porto Rei Tawny | Portugal

verre 6 | bouteille 58

✂ *Festin gargantuesque*

Vinasse Maison

Rouge ou blanc

verre 5⁵⁰ | 1/2 L 17 | 1 L 30

Vins blancs



Ormarine, Picpoul de Pinet | France

27

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*



Pfaff Pinot gris, Alsace | France

38

Fleurs de pommiers, miel et pomme ne sont que quelques exemple des arômes retrouvé dans ce Pinot Gris. Vin demi-sec, sa douceur viendra même charmer les moins accoutumés à la vinace.

✂ *Apéro, corbeille de pain gratinée, quenelle des vikings*



William Fèvre, Les champs royaux, Chablis | France

52

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

✂ *Apéro et assiette du « chaircuitier »*



Domaine des Fines Caillotes, Pouilly-Fumé | France

54

Floral, fruité et végétal, il a tout d'un grand sauvignon blanc. Un vin frais avec une finale persistante.

✂ *Salade de l'aubergiste, confit de pintade*

Vin rosé



Carrelot des Amants, Côtes du Brulhois | France

verre 6 | bouteille 30

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

✂ *Apéro et entrées*

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...

	verre	1/2 L	1 L
La Verge d'or, Intermiel 9% alc./vol. Doux	5 ²⁵	17 ²⁵	30
La Benoitte, Intermiel 14% alc./vol. Liqueureux	6	21 ⁵⁰	37

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

verre 10 | bouteille 750 ml 50

Vieilli en fût de chêne, il offre 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

Ricard	5
Pastis Henri Bardouin	6
Le petit coup de la grande	6
Un petit verre de cidre et un p'tit coup de Grand Marnier à petit prix. Inventé par nulle autre qu'Hildegarde.	
Limonade anisé 2 oz de Pastis et limonade pétillante	12
Laguz Jagermeister (2 oz) et thé glacé	10
Elixir impérial 2oz vodka et Clamato (Bloody Caesar)	10
Reina's mix 2oz de rhum brun, jus de pomme et cannelle	10
Elixir de l'amour 2oz Southern Comfort, 7up et grenadine	10
Eau Bénite	12
Une pinte de cidre et un p'tit coup de Yagermeister, 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 Coke 2oz	10
Vodka, jus d'orange 2oz	10
Gin tonic 2oz	10
Sangria blanche ou rouge	1/2 litre 10 Pichet 22

Digestifs



Bailey's	4
Amaretto	4
Tia-lait Crème de café, lait (très doux)	5
Cognac V.S.	5
Grand Marnier	5
Vodka Iceberg	5
Rhum Brun	5

Informez-vous de la sélection du moment

↔ Cidres & produits du terroir ↔

Trou Normand Michel Jodoin Calijo, branby de pomme	4
Sortilège Sirop d'érable et whisky composent cette liqueur.	5
Chicoutai Excellent digestif, ce produit québécois est distillé à partir de baies récoltées sur la Côte-Nord.	5
Kir au cassis l'Île d'Orléans Encore une fois, le terroir québécois nous offre un nectar exceptionnel d'une sublime finesse. Excellent en apéro.	7
Kir breton	7
Mimosa au cidre Cidre et jus d'orange	5
Cidre en fût Michel Jodoin	verre 4 ⁵⁰ Pinte 8 ²⁵
Cidria Mélange de cidre gazéifiée, de jus et d'arômes naturels de fruits aux notes d'agrumes et de framboises.	7
Cidre moueux Michel Jodoin 750 ml. - 7 % alc./vol. Cidre doux moueux avec un goût de pomme prononcé.	26

↔ Petits coups ↔

Jack Daniel's, Tequila, Jagermeister... Votre alcool préféré n'est pas proposer? N'hésitez pas à demander à votre aubergiste vous pourriez être agréablement surpris.	3 ⁷⁵
Le Delphine Cognac et sortilège. Main de fer dans un gant de velour	4
Cerveau sanglant Bailey's, Schnapps aux pêches et grenadine	4
Triple couronne Tia Maria, Bailey's et Grand Marnier	4
Sire Hugo dit le russe noir Vodka Kahlua	4
Souffle de dragon bleu Sambucca flambée	4



Sang de dragon

4⁵⁰

Le plus infect des breuvages. Pour les courageux seulement.
Offert uniquement lors de saignées... Informez-vous auprès de l'aubergiste.

Breuvages

Potion gazeuse

Noire, diète, blanche, diète, rouge, racinette, gingembre, thé froid

3

Lait

3

Jus

Orange Oasis avec pulpe, pomme à l'ancienne et canneberges

3

Eau pétillante | Saint-Justin

4

Elixirs de vitalité

Thé et infusion

3

Elixir de vitalité

Café moka-java

3

Expresso court ou long

3

Expresso double

4

Cappuccino

4⁵⁰

Bol de café au lait

4⁵⁰

Bol de chocolat chaud

4

Petit coup dans le café

Sortilège, Bailey's, Tia Maria ou Cognac (À ajouter au prix du café régulier)

4

Café Celtique

1 oz. de Bailey's, 1 oz. de Jameson

9

Café des Lombards

1oz de Sortilège, 1oz de rhum brun, expresso

9

Café des Basques

1 oz. de Tia Maria, 1 oz. de Cognac, 1 oz Grand Marnier

12



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

Biscuit et verre de lait

5

Glace et crème glacée maison

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

6

Boule de crème glacée supplémentaire

3

Duo de crème

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

7⁵⁰

Moelleux au chocolat et canneberges au Grand Marnier

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

7⁵⁰

Gâteau au fromage et à la bière noire

Il nous arrive parfois d'exagérer, il s'agit d'une de ces fois...
Traditionnelle croûte de Graham, fromage à la crème fouettée marbré d'un caramel de bière noire, le tout surmonté d'une croustade.

8⁷⁵



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 (à partager avec les copains, 8 pers.)

40

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

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, Gotié Sansremords, Clervie La Plume...

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