

Menu des marmots

11 ans et moins

Les Galettes

	DU MARMOT 1/4 lb	DU PEUPLE 1/3 lb
Tout-nu Pain - boeuf haché - pain ou toute garnie.*	9	12 ⁵⁰
Du carême Savant mélange de pois chiches et d'épices. Avec fromage mozzarella ou suisse. Mayo, laitue et tomates.	9	12 ⁵⁰
Fromage du manant Boeuf haché, mozzarella ou suisse. Toute garnie.*	10 ⁷⁵	14
Du boucher Boeuf haché + au choix: couenne de porc, saucisse merguez ou calabrese. Toute garnie.*	10 ⁷⁵	14
Le gros verrat  Épaule de porc fumée, sauce dijonnaise, chou rouge mariné et oignons caramélisés.	10 ⁷⁵	14
Du Dragon Rouge Boeuf haché, calabrese, relish de piments jalapenos, sang de Dragon et moutarde forte. Toute garnie.*	11	15
Fromage du noble Boeuf haché + au choix: brie, bleu, cheddar fort, chèvre ou à la crème. Mayo, laitue et tomates.	11	15 ⁵⁰
Volaille à la crème et couenne de porc Poulet grillé, fromage à la crème, couenne de porc. Mayo, laitue, tomates et moutarde forte.	11	15
De l'ogre Boeuf haché, mozzarella, couenne de porc, champignons, poivrons et oignons. Toute garnie.*	11 ⁵⁰	16 ⁷⁵
Sanglier Sanglier haché. Mayo, laitue et tomates.	11 ⁵⁰	16
Sanglier avec fromage brie Sanglier haché, fromage brie coulant. Mayo, laitue et tomates.	12 ⁵⁰	18
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.	12 ⁵⁰	18
Du minotaure Braisé de bœuf, mayo, oignons croustillants et piments jalapenos fumés.	13	19

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

NOS GALETTES SONT OFFERTES AVEC UN CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT

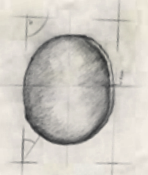
Frite saxonne

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.



Confit de racines « sauce bouette »

Pommes de terre, sauce brune traditionnelle montée au gras de canard et fromage en grains. Un classique toujours apprécié.

12

Afin de nourrir nos musiciens, un montant de 3 \$ par enfant sera ajouté à votre quittance

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

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

Menu des marmots

11 ans et moins

Cuisine médiévale

5 ailes de dragonnets

10

Légèrement épicées, elles font le bonheur des tout-petits

Volaille grillée

12

Confit de saucisses de sanglier



12

Cette saucisse douce est populaire auprès des apprentis-chevaliers.

Côtes levées de cochonnet



15

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

Confit de canard

16

Une cuisse bien tendre. Si vos marmots aiment le poulet, ils adoreront le canard !

CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT

Frite saxonne

Robuste et saupoudrée d'épices du Diable.



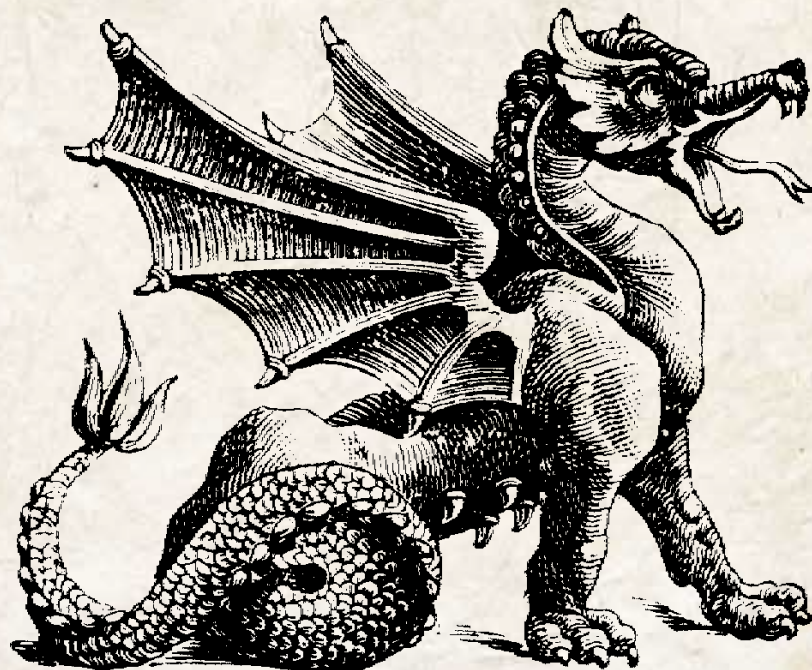
Petite pétaque

Mince, croustillante et saupoudrée de cannelle sucrée.



Frite à confit

Inventée par Julienne, elle est salée.



Afin de nourrir nos musiciens, un montant de 3 \$ par enfant sera ajouté à votre quittance

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

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