

# Menu des marmots

11 ans et moins

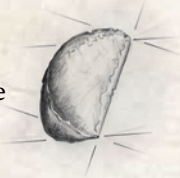
## Les Galettes

	DU MARMOT 1/4 lb	DU PEUPLE 1/3 lb
<b>Tout-nu</b> Pain - boeuf haché - pain ou toute garnie.*	8 <sup>75</sup>	12
<b>Du carême</b> Savant mélange de pois chiches et d'épices. Avec fromage mozzarella ou suisse. Mayo, laitue et tomates.	8 <sup>50</sup>	12
<b>Fromage du manant</b> Boeuf haché, mozzarella ou suisse. Toute garnie.*	9 <sup>50</sup>	13 <sup>50</sup>
<b>Du boucher</b> Boeuf haché + au choix: couenne de porc, saucisse merguez ou calabrese. Toute garnie.*	10 <sup>25</sup>	13 <sup>50</sup>
<b>Le gros verrot</b>  Épaula de porc fumée, sauce dijonnaise, chou rouge mariné et oignons caramélisés.	9 <sup>75</sup>	13 <sup>50</sup>
<b>Du Dragon Rouge</b> Boeuf haché, calabrese, relish de piments jalapenos, sang de Dragon et moutarde forte. Toute garnie.*	10	14 <sup>50</sup>
<b>Fromage du noble</b> Boeuf haché + au choix: brie, bleu, cheddar fort, chèvre ou à la crème. Mayo, laitue et tomates.	10 <sup>25</sup>	14 <sup>50</sup>
<b>Volaille à la crème et couenne de porc</b> Poulet grillé, fromage à la crème, couenne de porc. Mayo, laitue, tomates et moutarde forte.	10 <sup>25</sup>	15
<b>De l'ogre</b> Boeuf haché, mozzarella, couenne de porc, champignons, poivrons et oignons. Toute garnie.*	10 <sup>50</sup>	15 <sup>75</sup>
<b>Du minotaure</b> Braisé de bœuf, mayo, oignons croustillants et piments jalapenos fumés.	11	17 <sup>25</sup>
<b>Sanglier</b> Sanglier haché. Mayo, laitue et tomates.	10 <sup>75</sup>	15 <sup>50</sup>
<b>Sanglier avec fromage brie</b> Sanglier haché, fromage brie coulant. Mayo, laitue et tomates.	12	17 <sup>50</sup>
<b>Du fleur de lys</b>  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 <sup>e</sup> anniversaire composée à 100% de produits québécois.	12	17 <sup>50</sup>

### NOS GALETTES SONT OFFERTES AVEC UN CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT

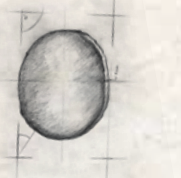
#### Frite saxonne

Robuste et saupoudrée d'épices du Diable.



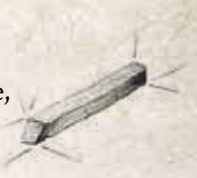
#### Petite pétaque

Mince, croustillante et saupoudrée de cannelle sucrée.



#### Frite à confit

Inventée par Julienne, elle est salée.



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

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 1,50 \$.

# 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



14

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

### Confit de canard

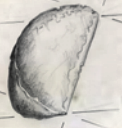
16

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.



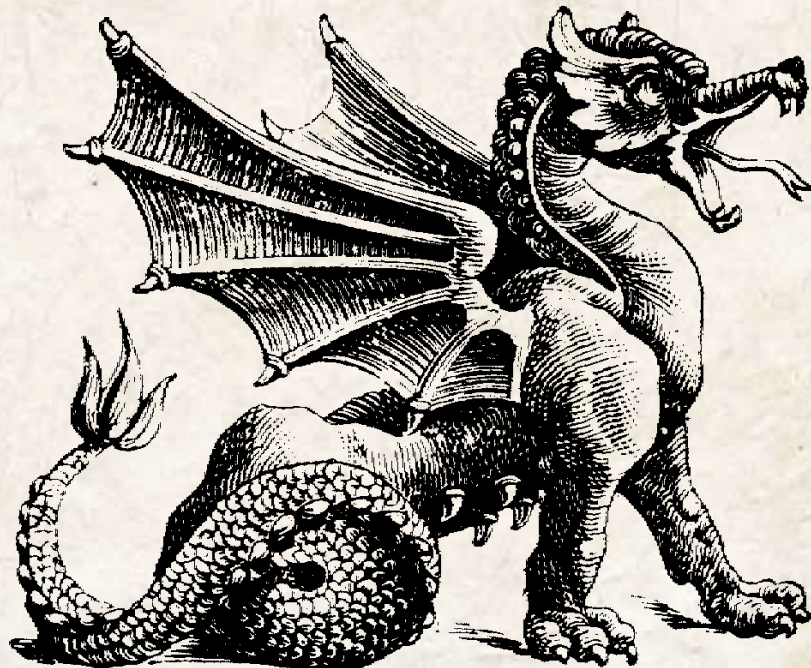
#### Petite pétaque

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 1,50 \$.