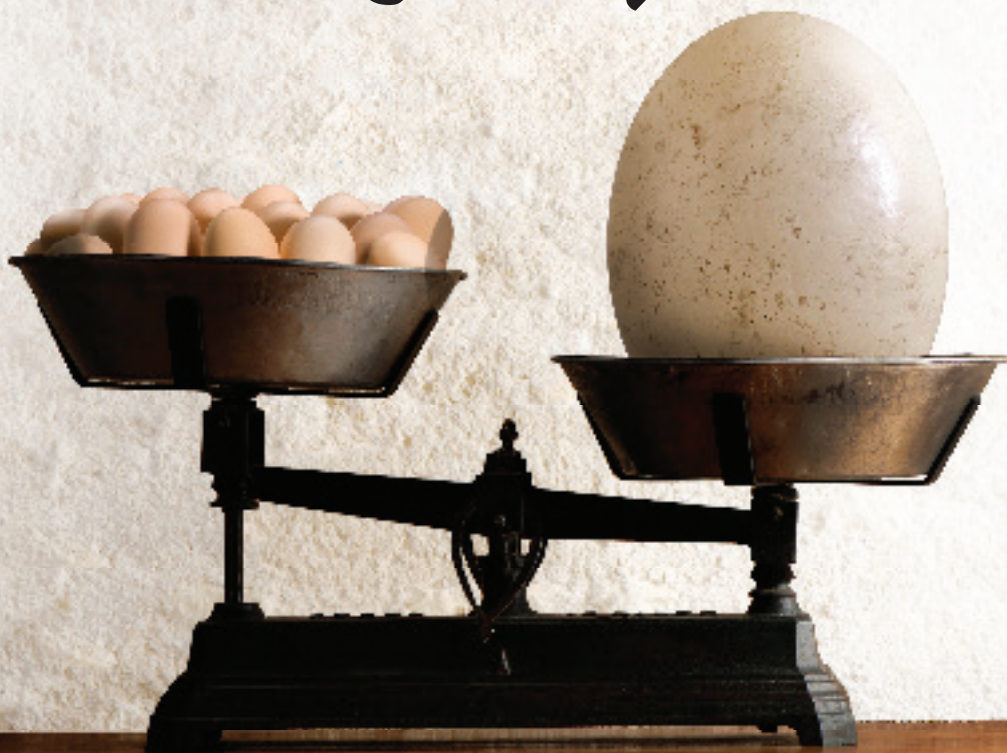


Le Dragon a pondu!



Débutez votre journée sur notre terrasse verdoyante!

DÉJEUNERS LÉGENDAIRES

Samedi et dimanche dès 9h



Œuf de dragon – réservez votre œuf à l'avance

Œufs fermiers

Couenne et saucisse de sanglier

Saumon fumé dans notre fumoir

Pains dorés

Confitures maison et autres classiques matinaux...

Menu pour les marmots

L'auberge
du
Dragon Rouge



RÉSERVATIONS
514 858-5711 #21

OYEZ.



/aubergedudragonrouge

L'auberge du Dragon Rouge



REPAIRE DE BONNS VIVANTS
OYEZ.CA

Grimoire des alcools



Cervoises



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 depuis 1988.



	PINTE 20 oz	PICHET 60 oz	Ajoutez un p'tit coup 1 oz
Cuvée de l'Aubergiste Blonde désinvolte brassée spécialement pour nous	8 ⁵⁰	24	-
Boréale blonde	8 ⁵⁰	24	3 ⁷⁵ Jägermeister
Boréale rousse	8 ⁵⁰	24	3 ⁷⁵ Rhum brun
Boréale I.P.A.	8 ⁵⁰	24	3 ⁷⁵ Sortilège
Boréale noire	8 ⁵⁰	24	3 ⁷⁵ Whisky irlandais
Boréale blanche	8 ⁵⁰	24	3 ⁷⁵ Grand Marnier
Boréale série Artisan Informez-vous de la saveur du moment	9	24	-
Boréale de saison Informez-vous de la saveur du moment	9	24	-
Black Velvet & White Velvet moitié cidre, moitié Boréale noire ou blanche	9	-	-

Micro-brasserie invitée


9⁵⁰

-

-

L'aubergiste a soif de saveurs! Ne reculant devant rien, il parcourt la contrée à la recherche de nouvelles bières. Informez-vous de ce que notre cave recèle.

← Cidres & produits du terroir →

	PINTE 20 oz	PICHET 60 oz
 Cidre en fût sélection du moment	8 ⁷⁵	-
Sangria à la bière Boréale blanche, gin et jus d'orange	12	26
Panaché Boréale blanche, rhum, limonade et une touche de sirop d'érable	12	26



Trou Normand Michel Jodoin Calijo, branby de pomme	4 ²⁵
Sortilège Sirop d'érable et whisky composent cette liqueur.	5
Kir au cassis l'Île d'Orléans vin blanc et cassis de 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 Cidre et cassis de l'île d'Orléans	7
Mimosa au cidre Cidre et jus d'orange	5
Cidria Mélange de cidre effervescent, de jus et d'arômes naturels de fruits aux notes d'agrumes et de framboises.	7 ⁵⁰
Pétillant rosé (750ml) Très léger et très rafraichissant. L'assemblage de la McIntosh et de Geneva apporte à ce cidre une saveur abondante de pommes fraîches.	25

La bière à même le chaudron

Cuvée de l'Aubergiste



Marmite des marmots 35

« La Marmite » 65



Vins rouges



Masi, Modello Trevenezie | Italie | Italie

32

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

Confits de canard, tourte de gibier, galette de l'ogre



Comte André de Monpezat à changer, Cahors | France

39

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

Sanglier sous toutes ces formes, festin gargantuesque



Château Bel-Orme Tronquoy de Lalande, Bordeaux | France

69

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.

Sanglier sous toutes ces formes, côtes levées de cochonnet, festin gargantuesque



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

80

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

Jarret de sanglier confit, tourte de gibier, festin gargantuesque



Vin rosé



Carrelot des Amants, Brulhois | France

verre 6⁵⁰

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

bouteille 32

Apéro et entrées

Vinasse Maison

Rouge ou blanc

verre	1/2 L	1 L
6 ⁵⁰	19	34

Portos

Offley, Porto Rei Tawny | Portugal

verre 5 | bouteille 50

Tous les desserts, festin gargantuesque

Vins blancs



Ormarine, Picpoul de Pinet | France

30

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

40

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

✂ *Apéro, quenelle des vikings, ragoût de courge musquée*



Albert Bichot, Chablis | France

55

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

✂ *Apéro et assiette du « chaircuitier », joue de porc braisée au cidre*

Bulles

Parés Baltà, Cava Brut | Espagne

blanc 38 | rosé 40

Nez délicat qui s'ouvre sur des notes florales et fruitées. Grosses bulles peu persistantes avec une bonne acidité. Il est également marqué par de subtils arômes de beurre.

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	6	18	32
La Benoite, Intermiel 14% alc./vol. Liqueureux	7	22	40

Le Médiéval, Intermiel | 16% alc./vol. 2oz 5 | verre 11 | bouteille 750 ml 52

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 →

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.

Pastis Ricard 6

Pastis Henri Bardouin 7

Limonade anisée | Pastis Ricard (2 oz) et limonade pétillante 10

Elixir de l'amour | Southern Comfort (2 oz), potion gazeuse blanche et grenadine 10

Laguz | Jägermeister (2 oz) et thé glacé 10

Elixir impérial | Vodka (2 oz), Clamato et épices de l'aubergiste 10

Reina's mix | Rhum (2 oz), jus de pomme et cannelle 10

Eau Bénite | Jägermeister (1 oz) et cidre en fût 10

Une pinte de cidre et un p'tit coup de Jägermeister, 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 potion gazeuse noire | 2 oz 10

Vodka, jus d'orange | 2 oz 10

Gin tonic | 2 oz 10

Sangria | blanche, rouge ou verte! 1/2 litre 12 | Pichet 26

Sangria à la bière | Boréale blanche, gin et jus d'orange 1/2 litre 12 | Pichet 26

← Digestifs →



Bailey's 4

Amaretto 4

Cognac V.S. 5

Grand Marnier 5

Rhum, whisky et scotch à partir de 5

Informez-vous de la sélection du moment

Découvertes de l'aubergiste à partir de 6

Informez-vous de la sélection du moment

Petits coups



Sang de dragon

4⁵⁰

Le plus infect des breuvages dont la recette est un secret bien gardé. Pour les plus courageux seulement.

Offert uniquement lors de saignées... Informez-vous auprès de l'aubergiste.

Gin, têquila, vodka, Jägermeister...

4

Votre alcool préféré n'est pas proposé? N'hésitez pas à demander à votre aubergiste vous pourriez être agréablement surpris.

Le Delphine

4²⁵

Cognac et Sortilège: une main de fer dans un gant de velours

Le Alistair dit « beaubergiste »

4²⁵

Scotch whisky, bourbon whisky et whisky à l'érable (Sortilège)

Cerveau sanglant

4²⁵

Bailey's, Schnapps aux pêches et grenadine

Triple couronne

4²⁵

Tia Maria, Bailey's et Grand Marnier

Sire Hugo dit le russe noir

4²⁵

Vodka, Tia Mria

Souffle de dragon bleu

4²⁵

Sambucca flambée, la spécialité d'Alistair



La roulette Rus'

4 personnes 12 | 8 personnes 24

La légende veut que les varègues désignaient leurs places à bord de leur drakkar en participant à un jeu de hasard: On prépare une tournée de petits coups et l'un d'entre eux s'avère être absolument immonde.

Le malheureux qui buvait l'ignoble breuvage était alors forcé de prendre place au devant du bateau et ainsi être le premier à recevoir chaque vague en pleine trogne.



Breuvages

Potion gazeuse	3 ⁵⁰
Noire, diète, blanche, diète, rouge, racinette, gingembre, thé "frette"	
Lait	3 ⁵⁰
Jus	3 ⁵⁰
Orange, pomme à l'ancienne et canneberges	
Eau pétillante	4

Elixirs de vitalité

Thé et infusion	3 ²⁵
Elixir de vitalité	3 ²⁵
Café filtre colombien	
Expresso court ou long	3 ²⁵
Expresso double	4
Cappuccino	4 ⁵⁰
Bol de café au lait	4 ⁵⁰
Bol de chocolat chaud	4 ⁵⁰
Petit coup dans le café	3 ⁷⁵
Sortilège, Bailey's, Tia Maria ou Cognac (à ajouter au prix de votre café)	
Café des Lombards	9
1oz de Sortilège, 1oz de rhum brun, expresso	
Café Celtique	12
1 oz de Bailey's, 1 oz de Jameson	
Café des Basques	12
1 oz de Tia Maria, 1 oz de Cognac, 1 oz de Grand Marnier	



Vous avez adoré votre boustifaille?

*C'est grâce au travail acharné du maistre 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

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 pour emporter? Vraiment???

Trois beignets avec trempette **6** | Une douzaine pour emporter **8** | extra trempette **2**

Crème brûlée au Sortilège

8

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 au Grand Marnier

8

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

Gâteau au fromage et rhum

8

Traditionnelle croûte de Graham, fromage à la crème fouettée marbré d'un coulis aux petits fruit et rhum, 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 (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 **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 : Alistair Aubergiste, Basile Grimaud, Gerbette Aularge, Gotié Sansremords, Margot Ladevine...

Consultez la liste complète sur oyez.ca/aubergedudragonrouge/equipe