

# Menu des marmots

11 ans et moins

## Les galettes

### Tout-nu

Boeuf haché. Sans garniture ou avec mayo, laitue et tomates.

### Du carême

Savant mélange de pomme de terre douce, haricots rouge et épices.  
Avec fromage mozzarella ou suisse. Mayo, laitue et tomates.

### Des bons vivants

Boeuf haché. Mayo, laitue et tomates.

+ 1 enjolivure

+ 2 enjolivures

Les **enjolivures** : mozzarella, suisse, brie, bleu, cheddar fort, fromage de chèvre, fromage à la crème, couenne de porc, saucisse merguez ou calabrese.

### Du gros verrat



Épaule de porc fumée, sauce dijonnaise, chou rouge mariné et oignons caramélisés.

### Du Dragon Rouge

Boeuf haché, calabrese, jalapenos fumés, sang de Dragon et moutarde forte.  
Mayo, laitue et tomates.

### Volaille à la crème et couenne de porc

Poulet grillé, fromage à la crème et couenne de porc. Mayo, laitue, tomates, moutarde forte.

### De l'ogre

Boeuf haché, mozzarella, couenne de porc, champignons, poivrons et oignons.  
Mayo, laitue et tomates.

### Sanglier

Sanglier haché. Mayo, laitue et tomates.

### Sanglier avec enjolivure

Sanglier haché. Mayo, laitue et tomates + 1 enjolivure de votre choix.

### Du fleur de lys



*Créée pour souligner à la fois notre amour du terroir québécois et notre 25e anniversaire!*

Boeuf haché, fromage cheddar fort, relish de couenne de porc, mayo fumée et roquette.

**DU MARMOT**  
1/4 lb

**DU PEUPLE**  
1/3 lb

10

15

10

15

12

17

14

19

13

18

13

18

14

19

14

19

12

17

15

20

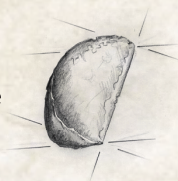
15

20

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

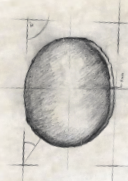
### Frite saxonne

Robuste et saupoudrée d'épices du Diable.



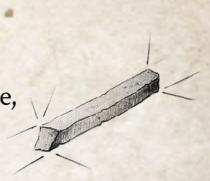
### Petite pétaque

Mince, croustillante et saupoudrée de cannelle sucrée.



### Frite à confit

Inventée par Julienne, elle est salée et bien dorée.



## Confit de racines « sauce bouette »

12

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

Afin de nourrir nos musiciens, un montant de 4 \$ 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\$.

# Menu des marmots

11 ans et moins

## Cuisine médiévale

### 5 ailes de dragonnets

12

Légèrement épicées, elles font le bonheur des tout-petits.

### Volaille grillée

12

Classique poitrine de volaille grillée.

### Manchons de canard confits

12

Trois manchons de canard confits servis avec une délicieuse sauce au miel... On s'en lèche les doigts jusqu'au dessert !

### Confit de saucisse de sanglier



13

Cette saucisse douce est populaire auprès des apprentis-chevaliers.

### Côtes levées de cochonnet



16

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

### Confit de canard

20

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

### CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT

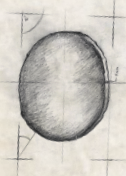
#### Frite saxonne

Robuste et saupoudrée d'épices du Diable.



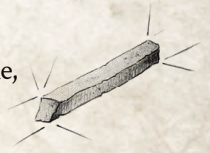
#### Petite pétaque

Mince, croustillante et saupoudrée de cannelle sucrée.



#### Frite à confit

Inventée par Julienne, elle est salée et bien dorée.



Afin de nourrir nos musiciens, un montant de 4 \$ 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\$.