

Menu des marmots

11 ans et moins

Les galettes

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.

Tout-nu

+ 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

11⁵⁰

DU PEUPLE

1/3 lb

18

11⁵⁰

18

13⁵⁰

20

16⁵⁰

22

14⁵⁰

21

14⁵⁰

21

15

22

15

22

15

20

16⁵⁰

23

16⁵⁰

25

NOS GAULETTES SONT OFFERTES AVEC UN CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT

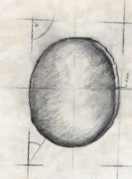
Frite saxonne

Robuste et saupoudrée d'épices du Diable.



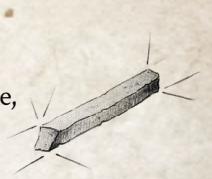
Petite pétaque

Mince, croustillante et saupoudrée de cannelle sucrée.



Frite à confit

Inventée par Julienne, elle est salée et bien dorée.



Confit de racines « sauce bouette »

12⁵⁰

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 5 \$ 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

13⁵⁰

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

Manchons de canard confits

16

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



16⁵⁰

Cette saucisse douce est populaire auprès des apprentis-chevaliers.

Volaille grillée

18

Suprême de volaille grillée. Un succès assuré auprès de vos héritiers.

Côtes levées de cochonnet



19

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

Tourte de gibier

19

Canard et sanglier cuits en pâte feuilletée. La tourte de gibier a la faveur du maistre-queux et de la marmaille.

CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT

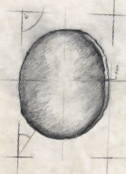
Frite saxonne

Robuste et saupoudrée d'épices du Diable.



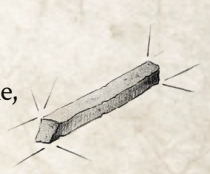
Petite pétaque

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 5 \$ 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\$.