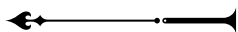


L'auberge du Dragon Rouge

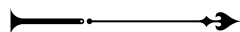


REPAIRE DE BONNS VIVANTS
OYEZ.CA

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	9 ⁵⁰	26	-
Boréale blonde	9 ⁵⁰	26	3 ⁷⁵ Jägermeister
Boréale rousse	9 ⁵⁰	26	3 ⁷⁵ Rhum brun
Boréale I.P.A.	9 ⁵⁰	26	3 ⁷⁵ Sortilège
Boréale noire	9 ⁵⁰	26	3 ⁷⁵ Whisky irlandais
Boréale blanche	9 ⁵⁰	26	3 ⁷⁵ Grand Marnier
Boréale série Artisan Informez-vous de la saveur du moment	9 ⁵⁰	26	-
Boréale de saison Informez-vous de la saveur du moment	9 ⁵⁰	26	-
Black Velvet & White Velvet moitié cidre, moitié Boréale noire ou blanche	9 ⁵⁰	-	-

Micro-brasserie invitée


9⁵⁰

26

-

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	9 ⁵⁰	26
Sangria à la bière Boréale blanche, gin et jus d'orange	14 ⁵⁰	28 ⁷⁵
Panaché Boréale blanche, rhum, limonade et une touche de sirop d'érable	14 ⁵⁰	28 ⁷⁵



Trou Normand Michel Jodoin Calijo, branby de pomme	4
Sortilège Sirop d'érable et whisky composent cette liqueur.	4
Kir Breton Cassis de l'Île d'Orléans cidre 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
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.	9
Bière Glutenberg (473ml) Bière sans gluten - blonde, rousse ou stout	9 ⁵⁰
Cidre effervescent rosé Michel Jodoin (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 40

« La Marmite » 75



Vins rouges



Masi Modello Trevenezie, Frioul-Vénétie Julienne | 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, 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

Vinasse maison

Rouge ou blanc

verre	1/2 L	1 L
6 ⁵⁰	22	36

Importations

Les découvertes de la mastroquette

Vins d'importations privés disponibles en quantité limitée.
Consultez l'ardoise.

Il nous arrive souvent de fêter si fort que nous vidons chacune des bouteilles et tous les tonneaux qui se trouvent dans l'Auberge. C'est pourquoi Ursule fait régulièrement affaire avec des pirates, dérobe les réserves des environs ou pille les caves mythiques de nos ancêtres pour vous trouver de nouveaux arrivages. Qu'est-ce qu'elle ne ferait pas afin de s'assurer qu'on ait toujours de quoi se mouiller le gosier?



Vins blancs



Ormarine, Picpoul de Pinet | France

32

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*



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*

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*

Bulles

Patrick Piuze, Non dosé - Méthode traditionnelle | France

55

Nez délicat qui s'ouvre sur des notes florales et fruitées. De fines bulles qui accompagnent une incroyable fraîcheur.

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 ⁵⁰	22	36
La Benoite, Intermiel 14% alc./vol. Liqueureux	7	24	40

Le Médiéval, Intermiel | 16% alc./vol. 2oz 5 | verre 12 | 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 7

Un petit verre de cidre et un p'tit coup de Grand Marnier à petit prix.

Inventé par nulle autre qu'Hildegarde.

Pastis Ricard 7

Pastis Henri Bardouin 8

Limonade anisée | Pastis Ricard (2 oz) et limonade pétillante 12

Elixir de l'amour | Southern Comfort (2 oz), potion gazeuse blanche et grenadine 12

Laguz | Jägermeister (2 oz) et thé glacé 12

Elixir impérial | Vodka (2 oz), Clamato et épices de l'aubergiste 12

Reina's mix | Rhum (2 oz), jus de pomme et cannelle 12

Eau Bénite | Jägermeister (1 oz) et cidre en fût 12

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.

Bacchus Libre | Rhum (2 oz) et potion gazeuse noire 10

Tourne Vit | Vodka (2 oz) et jus d'orange 10

Gin tonique | Gin (2 oz) et potion tonique 10

Sangria | blanche, rouge ou verte! 1/2 litre 14⁵⁰ | Pichet 28⁷⁵

Sangria à la bière | Boréale blanche, gin et jus d'orange 1/2 litre 14⁵⁰ | Pichet 28⁷⁵

← Digestifs →



Amaretto, Bailey's, Cognac, Sortilège... 4

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

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, téquila, 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

Sire Hugo dit le russe noir

4²⁵

Vodka, Tia Mria

Triple couronne

4⁵⁰

Tia Maria, Bailey's et Grand Marnier

Souffle de dragon bleu

4⁵⁰

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

Potions gazeuses 3⁵⁰

Noire, diète, blanche, diète, rouge, racinette, gingembre, thé "frette"

Lait 3⁵⁰

3.25 % ou au chocolat

Jus 3⁵⁰

Orange, pomme à l'ancienne et canneberges

Eau pétillante 4

Elixirs de vitalité

Thé et infusion 3²⁵

Elixir de vitalité 3²⁵

Café filtre colombien

Expresso court ou long 3²⁵

Expresso double 4

Cappuccino 4⁵⁰

Bol de café au lait 4⁵⁰

Bol de chocolat chaud 4⁵⁰

Petit coup dans le café 3⁷⁵

Sortilège, Bailey's, Tia Maria ou Cognac (à ajouter au prix de votre café)

Café des Lombards 10

1oz de Sortilège, 1oz de rhum brun, expresso

Café Celtique 12

1 oz de Bailey's, 1 oz de Jameson

Café des Basques 14

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 **6⁵⁰** | Une douzaine pour emporter **9** | extra trempette **2**

Crème brûlée au Sortilège

9

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

9

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

9

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 10

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

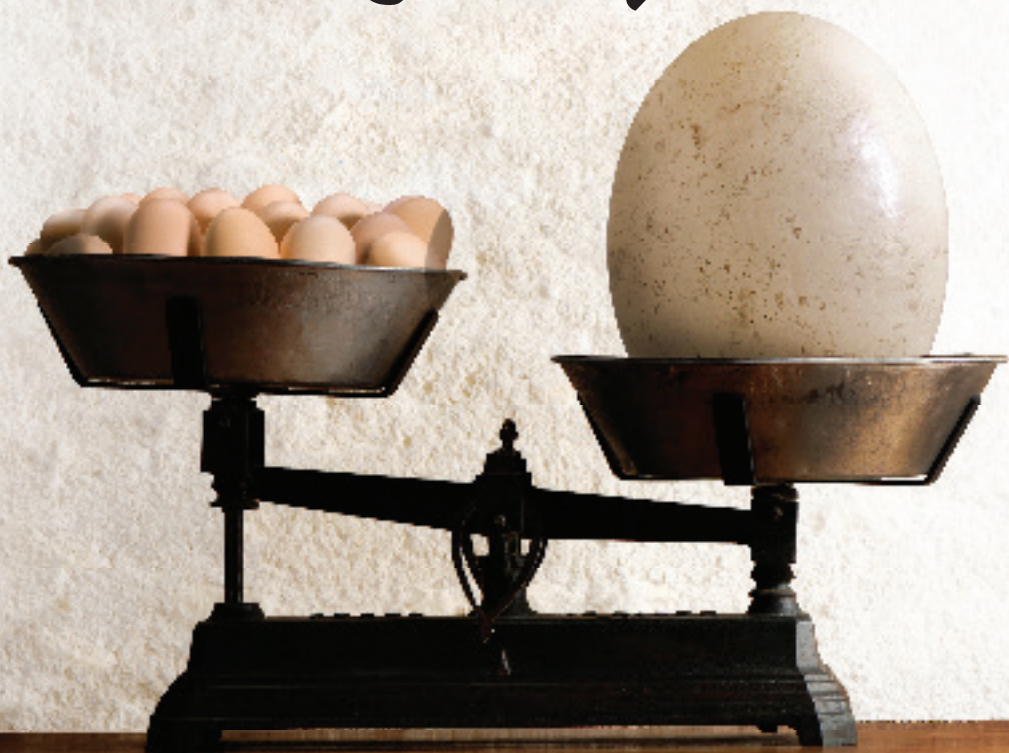
RETROUVEZ L'AUBERGE DU DRAGON ROUGE SUR FACEBOOK

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, Gerbette Aularge, Florent Gratine, Gaspard Delagrappe, Gotié Sansremords, Margot Ladevine ...

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

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 #221

OYEZ.

 /aubergedudragonrouge