

# Les déjeuners du Dragon

## L'Oeuf de Dragon

Le dragon atteint sa maturité sexuelle vers 125 ans. La femelle, seulement fertile une fois toute les 13 ans, peut cependant pondre plusieurs dizaines d'œufs. L'aubergiste, dans un élan de gourmandise légendaire, s'est faufilé en douce dans l'antre de la bête afin de lui dérober une partie de sa progéniture.

Chaque œuf de dragon pèse en moyenne 1,5 kg et équivaut environ à deux douzaines d'œufs de poule. Armé d'un marteau, vous aurez la responsabilité d'ouvrir vous-même votre œuf. Vous pourrez le déguster en omelette garnie de légumes de saison.

**Oeuf seul** 125

Peut nourrir jusqu'à 8-12 personnes.

**Assiette d'accompagnement** Adulte : 14    Enfant (4 à 11 ans) : 8

Cretons de sanglier, couenne de porc, saucisse de porc, pain à l'ancienne, confiture maison, fruits et de pommes de terre rissolées.

## Les œufs fermiers

Nos œufs proviennent de vraies fermes et de vraies poules. Les vraies poules ont des ailes, vivent en relative liberté et mangent de vraies graines. Les poules ne pondent pas toujours des œufs de la même grosseur, sauf... les poules des supermarchés. Fermier, c'est la qualité et le goût !

Les assiettes d'œufs sont garnies de fruits et de pommes de terre rissolées.

**Choix de confiture** : demandez à votre aubergiste la sélection du moment

**Choix de viande** : cretons de sanglier, saucisse de porc, couenne de porc, saucisse de sanglier (+ 2)

**Choix de cuisson** : brouillé, mollet, à la coque, poché, au plat (miroir ou tourné)

**Choix de pain** : pain de campagne multigrains, pain sans gluten (+ 3)



### La pitance du gueux

Un œuf au choix, une viande au choix, pain à l'ancienne et confiture maison.

12<sup>95</sup>

### La soutenance du noble

Deux œufs au choix, deux viandes différentes au choix, pain à l'ancienne et confiture maison.

15<sup>95</sup>

### La gamelle de l'ogre

Trois œufs au choix, trois viandes différentes au choix, pain à l'ancienne et confiture maison.

21<sup>95</sup>

### La gamelle du grand veneur

Vloo! Vloo! Hallali!!! La bête est aux abois... Responsable de la chasse à courre, le grand veneur est respecté pour son immense savoir. L'équipage qui chasse le sanglier s'appelle « vautrait ». Une fois la bête mise à mort, mangeons-là !

Couenne de porc, saucisse de porc, saucisse de sanglier, cretons de sanglier, deux œufs au choix, pain à l'ancienne et confiture maison.

23<sup>95</sup>

### Les œufs de dame Bérénice

11<sup>95</sup>

14<sup>95</sup>

17<sup>95</sup>

Bien connu sous le nom d'œuf Bénédicte, il s'agit en fait d'une grossière transcription falsifiée. On dit qu'un copiste bénédictin aurait, pour la grande gloire de son ordre, commis cette supercherie vers 1420. Dans les faits, cette recette a été inventée ici même pour satisfaire les nombreux caprices de dame Bérénice.

Œuf poché, prosciutto sur pain de campagne, champignons et poireaux sautés, le tout nappé de notre sauce hollandaise au vin blanc et à la ciboulette.

### Les œufs à la mode du maistre queux

13<sup>95</sup>

16<sup>95</sup>

19<sup>95</sup>

Il arrive que notre maistre queux entre dans un état de transe mystique. Il se produit alors des choses... qui rendront vos papilles follement éprises de lui. Un vrai délice !

Œuf poché, morceaux de canard confit effiloché, champignons et poireaux sautés, le tout nappé de notre sauce hollandaise au vin blanc et à la ciboulette.

## Les poêlées de l'aubergiste

Dans une solide poêle de fonte (idéal si une mêlée générale éclate), des pommes de terre rissolées, des oignons, des poivrons, un œuf (ou plus si vous êtes affamés), de la sauce hollandaise, le tout empilé dans un joyeux désordre.

Il ne vous reste qu'à choisir votre garniture:

**Légumes poêlés**

14<sup>95</sup>

17<sup>95</sup>

20<sup>95</sup>

**Saucisse de sanglier et légumes poêlés**

17<sup>95</sup>

20<sup>95</sup>

23<sup>95</sup>

**Canard confit et couenne de porc**

18<sup>95</sup>

21<sup>95</sup>

24<sup>95</sup>

**Saumon fumé et fromage de chèvre**

19<sup>95</sup>

22<sup>95</sup>

25<sup>95</sup>

**Extra** : fromage en grains (+ 3)

Informez-vous des formules pour les groupes ! Elles sont avantageuses et conviviales, en plus de vous permettre de casser la croûte dès votre arrivée sans délai !

SUR RÉSERVATION SEULEMENT 514 858-5711 poste 221

# Les déjeuners du Dragon

## La bombance matinale

Quoi de mieux que vous rassembler à L'Auberge du Dragon Rouge de bon matin ?

Partagez ensemble des plateaux de victuailles délicieuses dont tout le monde raffole. Sucré ou salé, il y en aura pour tous les goûts !

Omelette aux herbes, légumes de saison, de la couenne de porc, saucisses de porc et de sanglier, pain perdu des îles, miche de pain, beurre et confiture maison, sirop d'érable, pommes de terre rissolées, fruits frais, café filtre ou jus pour les enfants.

**Choix de pain :** pain de campagne multigrains, pain sans gluten (+ 3)

**Adulte :** 25 **Enfant** (4 à 11 ans) : 12<sup>50</sup>

Minimum 2 personnes

## Les pains dorés

Appelé autrefois « pain perdu » ou « pain crotté », il était alors fait avec du pain tout juste bon à nourrir les canards. La recette est si ancienne qu'elle a même été, à une époque, appelée « pain à la romaine ». Le pain était alors trempé dans du lait et servi avec du miel comme seule garniture.

Il porte aujourd'hui une appellation plus appétissante et se décline en de multiples variétés.

**Choix de pain :** pain de campagne multigrains, pain sans gluten (+ 3)

### Pain crotté de chez nous

Accompagné d'un petit coup de sirop d'érable et de fruits frais.

 10<sup>95</sup>  12<sup>95</sup>  14<sup>95</sup>

### Pain perdu des îles

Garni de bananes, nappé d'un coulis au Bailey's et accompagné de fruits frais.

 10<sup>95</sup>  12<sup>95</sup>  14<sup>95</sup>

### Pain à la romaine

Garni de figues macérées et sautées au cidre et accompagné de fruits frais.

 12<sup>95</sup>  14<sup>95</sup>  16<sup>95</sup>

## L'assiette de saumon de notre fumoir

100 g : 18

Le saumon est à son meilleur lorsqu'il est fumé en petite quantité. Préalablement mariné à l'anis étoilé, ce délice de la maison est l'une des fiertés de notre chef.

Saumon fumé maison accompagné de croûtons de pain, de fruits et de fromage à la crème ou de fromage de chèvre.



## Panier de pain et confitures maison

1/2 miche : 12 Miche complète : 16

Délicieuse miche de pain à l'ancienne servie chaude, accompagnée de confitures maison et de notre délicieux beurre au miel.



## Petit coup dans le café

Bailey's, Cognac, Grand Marnier, Sortilège, Tia Maria, Whisky...  
(inclus un expresso ou un café filtre)

5

## Mimosa au cidre

Idéal pour débiter la journée. Deux portions de fruits complètes dans le même verre.  
Foi d'aubergiste, c'est diététique!

5

## Pour les gourmands

Biscotti maison	1 <sup>50</sup>
Pommes de terre rissolées	2
Pain à l'ancienne (2 tranches)	3
Petites pétaques ou saxonnes et trempette	6
Pain doré (1)	3
Œuf fermier (1)	2
Saucisses de porc (2)	4
Saucisses de sanglier (2)	6
Cretons de sanglier et ketchup aux fruits	6
Couenne de porc	¼ lbs 5 ½ lbs 10
Couenne caramélisée	¼ lbs 6 ½ lbs 12
Sirop d'érable (1 oz)	2
Confiture (2 oz)	2
Sauce hollandaise (2 oz)	3
Beurre au miel (2 oz)	3



Informez-vous des formules pour les groupes ! Elles sont avantageuses et conviviales, en plus de vous permettre de casser la croûte dès votre arrivée sans délai !

SUR RÉSERVATION SEULEMENT 514 858-5711 poste 221