

# 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 des bons vivants

Sanglier haché. Mayo, laitue et tomates.

+ 1 enjolivure

+ 2 enjolivures

### 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

11<sup>25</sup>

11<sup>25</sup>

13<sup>25</sup>

14<sup>75</sup>

14<sup>25</sup>

14<sup>25</sup>

14<sup>75</sup>

14<sup>75</sup>

14<sup>75</sup>

16<sup>25</sup>

16

**DU PEUPLE**

1/3 lb

17<sup>50</sup>

17<sup>50</sup>

19<sup>50</sup>

21<sup>50</sup>

20<sup>50</sup>

20<sup>50</sup>

21<sup>50</sup>

21<sup>50</sup>

22<sup>50</sup>

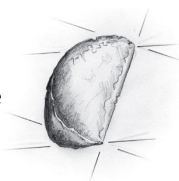
25<sup>50</sup>

24

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

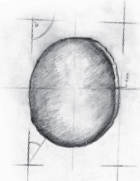
### Frite saxonne

Robuste et saupoudrée d'épices du Diable.



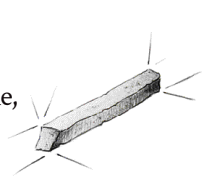
### Petite pétaque

Mince, croustillante et saupoudrée de cannelle sucrée.



### Frite à confit

Inventée par Julienne, elle est salée et bien dorée.



## Confit de racines « sauce bouette »

12<sup>50</sup>

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\$.

## Cuisine médiévale

### 5 ailes de dragonnets

13

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

### Confit de saucisse de sanglier

15

Cette saucisse douce est populaire auprès des apprentis-chevaliers.

### 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 !

### Volaille grillée

18

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

### Côtes levées de cochonnet

18

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

### Tourte de gibier

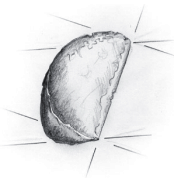
20

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

### CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT

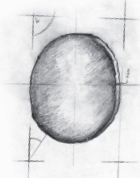
#### Frite saxonne

Robuste et saupoudrée d'épices du Diable.



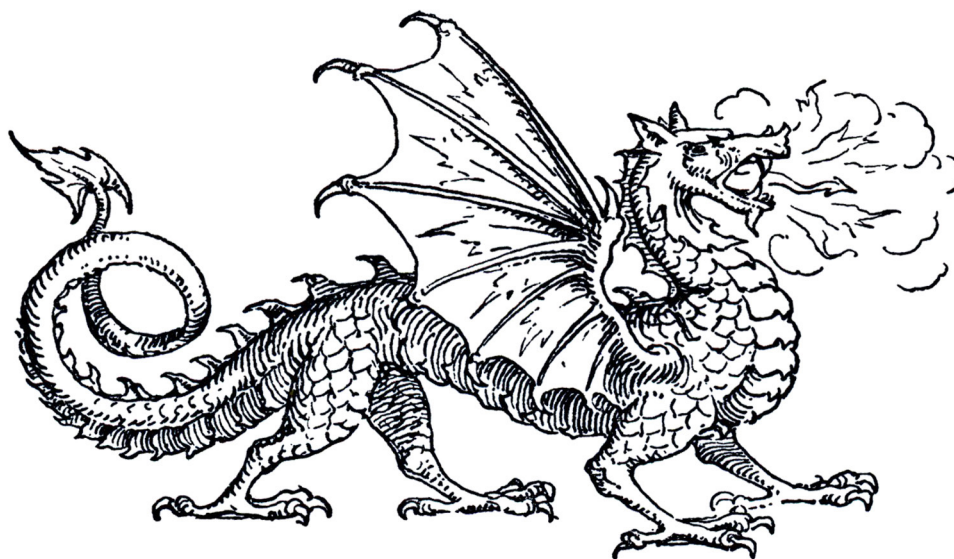
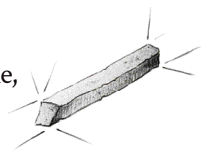
#### Petite pétaque

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\$.