

Menu du midi

Table de l'aubergiste

Entrée: Soupe du jour ou salade

Ailes de dragonnets

Cinq ailes de dragonnets, servis avec choix d'accompagnement

16

Manchons de canard confits

Trois manchons, servis avec choix d'accompagnement

16

Menu du jour

Demandez à votre aubergiste quel délice mijote sur le feu.

18

Ragoût à la courge musquée

Servi avec un Trichobézoard de dragon.

18

Salade de poulet rôti

Câpres, canneberges et choix de fromage de chèvre ou cheddar.

18

Saucisse de sanglier sur pain baguette

Dijonnaise, salade de chou et laitue. Servis avec choix d'accompagnement.

19

Les confits de racine

À l'hiver 1096, lors de la 1^{re} Croisade, le célébrissime Maréchal Poutin 3^{ème} fut coincé trois mois par la neige, dans le col de Isola de Cantonne avec sa brigade de 150 hommes. On arriva rapidement à la fin des réserves de vivres. Ne restait plus que du fromage provenant de fermes des alentours et de vieilles racines (patates, carottes, panais...) qui, une fois confites et mises en sauce étaient, ma foi, aussi délicieuses que nutritives.

Confit de racine du gros verrat

Pommes de terre garnies de porc effiloché, d'une sauce à la bière, le tout surmonté de fromage en grains.

15

Confit de racine du maraîcher

Pommes de terre et une montagne de légumes, nappés de notre sauce à la bière et surmonté de fromage en grains.

15

Confit de racine du chaircuitier Nazaire

Pommes de terre, saucisse merguez, calabrese et couenne de porc, le tout nappé d'une sauce relevée et garni de fromage en grains.

16

Confit de racine au canard confit de monsieur Séguin

Pommes de terre nappées d'une sauce au poivre, garnies de canard confit, de fromage en grains et de fromage de chèvre émiétté.

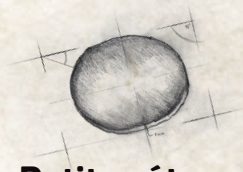
17

CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT



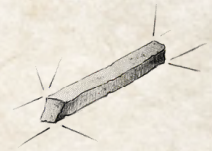
Frite saxonne

Robuste et saupoudrée d'épices du Diable.



Petite pètaque

Mince, croustillante et saupoudrée de cannelle sucrée.



Frite à confit

Inventée par Julienne, elle est salée et bien dorée.



**Remplacez vos fritailles
par un confit de racine
sauce à la bière et au
gras de canard.**

+4

Menu du midi

Les galettes

	DU PEUPLE 1/3 lb	DU BOURGEOIS 1/2 lb	ROYALE 1 lb
Du carême Savant mélange de pomme de terre douce, haricots rouges et épices. Avec fromage mozzarella ou suisse. Mayo, laitue et tomates.	19	25	30
Des bons vivants Boeuf haché. Mayo, laitue et tomates.			
+ 1 enjolivure	21	29	36
+ 2 enjolivures	23	32	40
Les enjolivures : mozzarella, suisse, brie, bleu, cheddar fort, fromage de chèvre, fromage à la crème, couenne de porc, saucisse merguez ou calabrese.			
Du gros vertrat  Épaule de porc fumée, sauce dijonnaise, chou rouge mariné et oignons caramélisés.	22	30	38
Du Dragon Rouge Boeuf haché, calabrese, jalapenos fumés, sang de dragon et moutarde forte. Mayo, laitue et tomates.	22	30	38
Volaille à la crème et couenne de porc Poulet grillé, fromage à la crème et couenne de porc. Mayo, laitue, tomates, moutarde forte.	23	31	39
De l'ogre Boeuf haché, mozzarella, couenne de porc, champignons, poivrons et oignons. Mayo, laitue et tomates.	23	31	39
Sanglier Sanglier haché. Mayo, laitue et tomates.			
+ 1 enjolivure	24	34	42
+ 2 enjolivures	27	39	46
Les enjolivures : mozzarella, suisse, brie, bleu, cheddar fort, fromage de chèvre, fromage à la crème, couenne de porc, saucisse merguez ou calabrese.			
Du fleur de lys  <i>Créée pour souligner à la fois notre amour du terroir québécois et notre 25^e anniversaire!</i> Boeuf haché, fromage cheddar fort, relish de couenne de porc, mayo fumée et roquette.	26	34	42

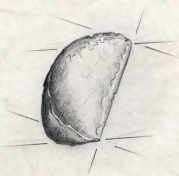
Remplacez vos fritailles par un confit de racine sauce à la bière et au gras de canard.

+4

NOS GALETTES SONT OFFERTES AVEC UN CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT

Frite saxonne

Robuste et saupoudrée d'épices du Diable.



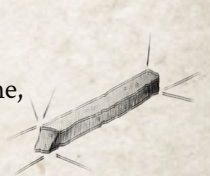
Petite pétaque

Mince, croustillante et saupoudrée de cannelle sucrée.



Frite à confit

Inventée par Julienne, elle est salée et bien dorée.



Il est possible de réserver: oyez.ca ou 514-858-5711 #221. N'hésitez pas, ça nous aide à mieux vous accueillir.