

← Cerveuses en bouteille →

Brasseurs de Montréal



- La québécoise: La rebelle** | 6,5% alc./vol. 6⁵⁰
Bière ambrée forte, double matière, de tradition européenne.
- L'écossaise: La Black Watch** | 4,7% alc./vol. 6⁵⁰
Bière brune et moelleuse de style Scottish Ale.
Mélange de malt et caramel rôti.
- L'anglaise: La London Ruby** | 4% alc./vol. 6⁵⁰
Mild anglaise rousse, pur malt, très équilibrée.

Les brasseurs RJ



- Belle Gueule Pilsner** | 5,2% alc./vol. 6⁷⁵
Bière blonde, légèrement houblonnée, selon la tradition des pils tchèques.
- Coup de Grisou** | 5% alc./vol. 6⁷⁵
Bière au goût évolutif et explosif, à l'arôme de coriandre et de sarrasin.
- Cheval Blanc** | 5% alc./vol. 6⁷⁵
Bière blanche de type belge. Rafraichissante, douce et légèrement fruitée.

Brasserie McAuslan



- St-Ambroise** | 5 % alc./vol. 6⁷⁵
Blonde ambrée au goût fruité, fortement houblonnée.
- McAuslan à l'abricot** | 5 % alc./vol. 6⁷⁵
Fait à partir d'essence naturelle d'abricot.
- St-Ambroise Stout** | 5 % alc./vol. 6⁷⁵
Bière noire à l'avoine, riche et corsée avec une note de chocolat et de café.

Brasserie Unibroue



- La Fin du Monde** | 9% alc./vol. 7²⁵
Triple fermentation et savoir-faire belge, apocalyptique !
- La Trois-Pistoles** | 9% alc./vol. 7²⁵
Bière brune foncée au goût de porto et de fruits mûrs.
- La Maudite** | 8% alc./vol. 7²⁵
Cette bière fruitée aux teintes acajou. Parfaite pour les plats de viande.

Glutenberg blonde | 4,5% alc./vol. | **Bière sans gluten** 7
Sèche et citronnée, elle est la bière de soif par excellence de la gamme.

Glutenberg rousse | 5 % alc./vol. | **Bière sans gluten** 7
Bière aux notes de noix grillées et de caramel, un profil aromatique unique.

Bitburger | **Bière sans alcool** 5⁵⁰

← Cervoises en tonneau →

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. Établie en 1987, la microbrasserie est reconnue pour ses six bières différentes de type ale. Voilà d'authentiques bières pur malt avec du caractère. Les bières Boréale sont brassées avec les meilleurs ingrédients.

	PINTE 20 oz	PICHET 60 oz	Ajoutez un p'tit coup (1 oz)
Cuvée de l'Aubergiste Blonde désinvolte brassée spécialement pour nous	8	23	-
Boréale blonde	8	23	3 ⁷⁵ Jägermeister
Boréale rousse	8	23	3 ⁷⁵ Rhum brun
Boréale I.P.A.	8	23	3 ⁷⁵ Sortilège
Boréale cuivrée	8	23	3 ⁷⁵ Jack Daniel's
Boréale noire	8	23	3 ⁷⁵ Jameson
Boréale blanche	8	23	3 ⁷⁵ Grand Marnier
Boréale blanche et jus d'orange	8	-	-
Boréale blanche et jus de canneberges	8	-	-
Black Velvet moitié cidre, moitié Boréale noire	8	-	-
White Velvet moitié cidre, moitié Boréale blanche	8	-	-



La bière à même le chaudron

Cuvée de l'Aubergiste

Marmite des marmots 35

« La Marmite » 60

Vins rouges



Masi, Modello delle Venezie | Italie

32

Un nez épicé avec des notes de fruits rouges. Un vin aux tannins gouleyants avec une agréable fraîcheur.

✂ *Confits de canard et de pintade, sanglier sous toutes ces formes*



Comte André de Monpezat, Cahors | France

35

Des tannins solides, des fruits mûrs, une finale persistante, voilà un vin qui a du caractère.

✂ *Sanglier sous toutes ces formes, galette du minotaure*



Curious Beasts, Californie | États-Unis

42

On y retrouve de la confiture, de la vanille et du chocolat. Un vin très aromatique aux tannins enveloppés.

✂ *Tourte de gibier, côtes levées de cochonnet*



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.

✂ *Cuisse de canard confite, côtes levées de cochonnet, Festin gargantuesque*



Château de la Gardine, Cuvée tradition, Chateaufort-du-Pape | France

80

Rouge bien corsé aux arômes d'épices, de réglisse et de torréfaction s'accordants à merveille avec nos plats les plus goûteux.

✂ *Tourte de gibier, festin gargantuesque de sanglier*



Portos

Cabral, Porto Blanc | Portugal

verre 4⁵⁰ | bouteille 46

✂ *Festin gargantuesque*

Offley, Porto Rei Tawny | Portugal

verre 6 | bouteille 58

✂ *Festin gargantuesque*

Vinasse Maison

Rouge ou blanc

verre 6 | 1/2 L 18 | 1 L 32

Vins blancs

-  **Ormarine, Picpoul de Pinet** | France 30
 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*
-  **Pfaff Pinot gris, Alsace** | France 40
 Fleurs de pommiers, miel et pomme ne sont que quelques exemple des arômes
 retrouvés dans ce Pinot Gris. Vin demi-sec, sa douceur viendra même charmer
 les moins accoutumés à la vinace.
 ✂ *Apéro, corbeille de pain gratinée, quenelle des vikings*
-  **William Fèvre, Les champs royaux, 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 »*
-  **Domaine des Fines Caillotes, Pouilly-Fumé** | France 58
 Floral, fruité et végétal, il a tout d'un grand sauvignon blanc.
 Un vin frais avec une finale persistante.
 ✂ *Salade de l'aubergiste, confit de pintade*

Vin rosé

-  **Carrelot des Amants, Côtes du Brulhois** | France verre 6
bouteille 30
 Avec ses effluves de pêche, de fleurs et de petits fruits,
 il possède une belle fraîcheur.
 ✂ *Apéro et entrées*

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	5 ⁵⁰	17 ⁵⁰	30
La Benoite, Intermiel 14% alc./vol. Liqueureux	6	21 ⁵⁰	38

Le Médiéval, Intermiel | 16% alc./vol. verre 10 | bouteille 750 ml 50

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

Pastis Ricard	5
Pastis Henri Bardouin	6
Le petit coup de la grande	6
Un petit verre de cidre et un p'tit coup de Grand Marnier à petit prix. Inventé par nulle autre qu'Hildegarde.	
Limonade anisée 2 oz de Pastis Ricard et limonade pétillante	12
Laguz Jagermeister (2 oz) et thé glacé	10
Elixir impérial 2oz vodka et Clamato (Bloody Caesar)	10
Reina's mix 2oz de rhum brun, jus de pomme et cannelle	10
Elixir de l'amour 2oz Southern Comfort, 7up et grenadine	10
Eau Bénite	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

Rhum et Coke 2oz	10
Vodka, jus d'orange 2oz	10
Gin tonic 2oz	10
Sangria blanche ou rouge	1/2 litre 10 Pichet 22

Digestifs



Bailey's	4
Amaretto	4
Tia-lait Crème de café, lait (très doux)	5
Cognac V.S.	5
Grand Marnier	5
Rhum Brun	à partir de 5
Informez-vous de la sélection du moment	
Whisky et scotch	à partir de 10
Informez-vous de la sélection du moment	

Cidres & produits du terroir

- Trou Normand | Michel Jodoin** | Calijo, branby de pomme 4
- Sortilège** | Sirop d'érable et whisky composent cette liqueur. 5
- Chicoutai** 5
Excellent digestif, ce produit québécois est distillé à partir de baies récoltées sur la Côte-Nord.
- Kir au cassis | l'Île d'Orléans** 7
Encore une fois, le terroir québécois nous offre un nectar exceptionnel d'une sublime finesse. Excellent en apéro.
- Kir breton** 7
- Mimosa au cidre** | Cidre et jus d'orange 5
- Cidre en fût | Michel Jodoin** verre 4⁵⁰ | Pinte 8²⁵
- Cidria**
Mélange de cidre gazéifiée, de jus et d'arômes naturels de fruits aux notes d'agrumes et de framboises.
- Cidre mouseux | Michel Jodoin** | 750 ml. - 7% alc./vol. 26
Cidre doux mouseux avec un goût de pomme prononcé.

Petits coups

- Jack Daniel's, Tequila, Jagermeister...** 3⁷⁵
Votre alcool préféré n'est pas proposer? N'hésitez pas à demander à votre aubergiste vous pourriez être agréablement surpris.
- Le Delphine** 4
Cognac et Sortilège: main de fer dans un gant de velour
- Le Alistair dit "beaubergiste"** 4
Scotch, bourbon et Sortilège
- Cerveau sanglant** 4
Bailey's, Schnapps aux pêches et grenadine
- Triple couronne** 4
Tia Maria, Bailey's et Grand Marnier
- Sire Hugo dit le russe noir** 4
Vodka Kahlua
- Souffle de dragon bleu** 4
Sambucca flambée



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.

Breuvages

Potion gazeuse

Noire, diète, blanche, diète, rouge, racinette, gingembre, thé froid

3²⁵

Lait

3²⁵

Jus

Orange Oasis avec pulpe, pomme à l'ancienne et canneberges

3²⁵

Eau pétillante | Saint-Justin

4

Elixirs de vitalité

Thé et infusion

3²⁵

Elixir de vitalité

Café moka-java

3²⁵

Expresso court ou long

3²⁵

Expresso double

4

Cappuccino

4⁵⁰

Bol de café au lait

4⁵⁰

Bol de chocolat chaud

4

Petit coup dans le café

Sortilège, Bailey's, Tia Maria ou Cognac (À ajouter au prix du café régulier)

3⁷⁵

Café Celtique

1 oz. de Bailey's, 1 oz. de Jameson

9

Café des Lombards

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

9

Café des Basques

1 oz. de Tia Maria, 1 oz. de Cognac, 1 oz Grand Marnier

12



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

Biscuit et verre de lait

5

Glace et crème glacée maison

6

Brassée en petites quantités, chaque recette est différente.
Informez-vous auprès de votre aubergiste de la sélection du moment.

Boule de crème glacée supplémentaire

3

Duo de crème

7⁵⁰

Crème brûlée à la vanille et mousse au chocolat et amandes. Un régal velouté !

Moelleux au chocolat et canneberges au Grand Marnier

7⁵⁰

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 à la bière noire

8⁷⁵

Il nous arrive parfois d'exagérer, il s'agit d'une de ces fois...
Traditionnelle croûte de Graham, fromage à la crème fouettée marbré d'un caramel de bière noire, 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

9

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 (par pers.)

3

Chandelle alcoolisée

4

RETROUVEZ L'AUBERGE DU DRAGON ROUGE SUR FACEBOOK

[Facebook.com/AubergeduDragonRouge](https://www.facebook.com/AubergeduDragonRouge)

Vous pouvez aussi devenir « ami » avec tous les colorés personnages que vous avez côtoyés lors de votre passage parmi nous : Delphine Boire, Gerbette Aularge, Bastien Aubergiste, Alistair Aubergiste, Basile Grimaud, Margot Ladevine, Gotié Sansremords, Agathe du Moulin ...

La liste complète se retrouve la page Facebook de L'Auberge.