

# 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 d'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 extra-fort, fromage de chèvre, fromage à la crème, couenne de porc, saucisse merguez ou calabrese.

### Le gros verrat



Épaule de porc fumée, sauce dijonnaise, chou rouge mariné et oignons caramélisés. Mayo, laitue et tomates.

### Du Dragon Rouge

Boeuf haché, calabrese, relish de piments jalapenos, sang de Dragon et moutarde forte. Toute garnie.\*

### Volaille à la crème et couenne de porc

Poulet grillé, fromage à la crème, couenne de porc. Mayo, laitue, tomates et moutarde forte.

### De l'ogre

Boeuf haché, mozzarella, couenne de porc, champignons, poivrons et oignons. Mayo, laitue et tomates.

### Sanglier

Sanglier haché. Mayo, laitue et tomates.

### Sanglier avec fromage brie

Sanglier haché, fromage brie coulant. Mayo, laitue et tomates.

### Du fleur de lys



Boeuf haché label Québec, fromage cheddar extra-fort, relish de couenne de porc, mayo fumée, roquette.

Marquant notre engagement à acheter localement, on vous présente une galette 25<sup>e</sup> anniversaire composée à 100% de produits québécois.

DU MARMOT

1/4 lb

DU PEUPLE

1/3 lb

9

14

9

14

12

15

12

17

12

15

12<sup>50</sup>

16

12<sup>50</sup>

16

12<sup>50</sup>

17<sup>50</sup>

12<sup>50</sup>

16

13<sup>50</sup>

18

13<sup>50</sup>

18

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

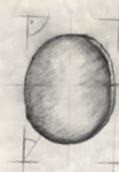
#### Frite saxonne

Robuste et saupoudrée d'épices du Diable.



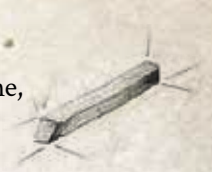
#### Petite pétaque

Mince, croustillante et saupoudrée de cannelle sucrée.



#### Frite à confit

Inventée par Julienne, elle est salée.



### Confit de racines « sauce bouette »

12

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 3 \$ 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 2 \$.



# Menu des marmots

11 ans et moins

## Cuisine médiévale

### 5 ailes de dragonnets

10

Légèrement épicées, elles font le bonheur des tout-petits

### Volaille grillée

12

### Confit de saucisses de sanglier



12

Cette saucisse douce est populaire auprès des apprentis-chevaliers.

### Côtes levées de cochonnet



15

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

### Confit de canard

16

Une cuisse bien tendre. Si vos marmots aiment le poulet, ils adoreront le canard !

### CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT

#### Frite saxonne

Robuste et saupoudrée d'épices du Diable.



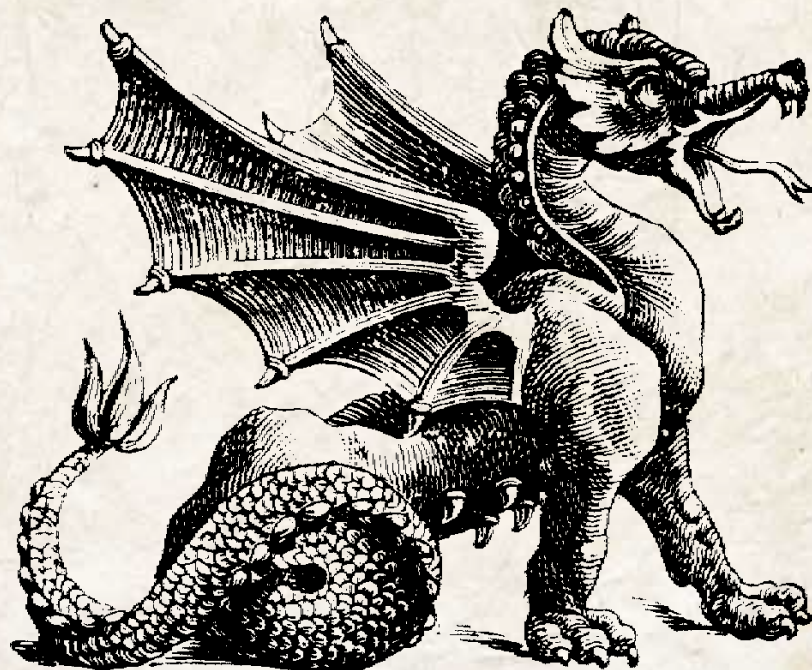
#### Petite pétaque

Mince, croustillante et saupoudrée de cannelle sucrée.



#### Frite à confit

Inventée par Julienne, elle est salée.



Afin de nourrir nos musiciens, un montant de 3 \$ 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 2 \$.