

← Cerveuses en bouteille →

Les brasseurs RJ



- Belle Gueule Pilsner** | 5,2% alc./vol. 7
Bière blonde, légèrement houblonnée, selon la tradition des pils tchèques.
- Coup de Grisou** | 5% alc./vol. 7
Bière au goût évolutif et explosif, aux arômes de coriandre et de sarrasin.
- Cheval Blanc** | 5% alc./vol. 7
Bière blanche de type belge. Rafratchissante, douce et légèrement fruitée.

Brasserie McAuslan



- St-Ambroise** | 5% alc./vol. 7
Bière blonde ambrée au goût fruité, fortement houblonnée.
- McAuslan à l'abricot** | 5% alc./vol. 7
Bière faite à partir d'essence naturelle d'abricot.
- St-Ambroise Stout** | 5% alc./vol. 7
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. 7⁷⁵
Bière triple fermentation et savoir-faire belge, apocalyptique !
- La Trois-Pistoles** | 9% alc./vol. 7⁷⁵
Bière brune foncée au goût de porto et de fruits mûrs.
- La Maudite** | 8% alc./vol. 7⁷⁵
Bière fruitée aux teintes acajou. Parfaite pour les plats de viande.

Glutenberg blonde | 4,5% alc./vol. | **Bière sans gluten** 7⁵⁰
Franche et citronnée, elle est la bière de soif par excellence de la gamme.

Glutenberg rousse | 5% alc./vol. | **Bière sans gluten** 7⁵⁰
Bière aux notes de noix grillées et de caramel, un profil aromatique unique.

Bitburger | **Bière sans alcool** 6



La bière à même le chaudron

Cuvée de l'Aubergiste

Marmite des marmots 35

« **La Marmite** » 65

← Cerveuses 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 ⁵⁰	24	-
Boréale de saison Informez-vous de la saveur du moment	8 ⁵⁰	24	-
Boréale blonde	8 ⁵⁰	24	3 ⁷⁵ Jägermeister
Boréale rousse	8 ⁵⁰	24	3 ⁷⁵ Rhum brun
Boréale I.P.A.	8 ⁵⁰	24	3 ⁷⁵ Sortilège
Boréale noire	8 ⁵⁰	24	3 ⁷⁵ Whisky irlandais
Boréale blanche	8 ⁵⁰	24	3 ⁷⁵ Grand Marnier
Boréale blanche et jus d'orange	8 ⁵⁰	-	-
Boréale blanche et jus de canneberges	8 ⁵⁰	-	-
Black Velvet moitié cidre, moitié Boréale noire	8 ⁵⁰	-	-
White Velvet moitié cidre, moitié Boréale blanche	8 ⁵⁰	-	-
Sangria à la bière Boréale blanche, gin et jus d'orange	-	26	-
Panaché Boréale blanche, rhum, limonade et une touche de sirop d'érable	-	26	-

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 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, Chateaneuf-du-Pape** | France 80
Rouge bien corsé aux arômes d'épices, de réglisse et de torrification s'accordants à merveille avec nos plats les plus goûteux.
✂ *Tourte de gibier, festin gargantuesque*



Vin rosé

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

Bulles

- Parès Baltà, Cava Brut** | Espagne 38 / 40 (rosé)
Nez délicat qui s'ouvre sur des notes florales et fruitées. Grosses bulles peu persistantes avec une bonne acidité. Il est également marqué par de subtils arômes de beurre.

Vinasse Maison

Rouge ou blanc

verre 6⁵⁰ | 1/2 L 18 | 1 L 34

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*
- Albert Bichot, 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 Cailotes, 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*

Portos

- Cabral, Porto Blanc** | Portugal verre 4⁵⁰ | bouteille 46
✂ *Festin gargantuesque*
- Offley, Porto Rei Tawny** | Portugal verre 6 | bouteille 58
✂ *Festin gargantuesque*

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	6	18	32
La Benoite, Intermiel 14% alc./vol. Liqueureux	7	22	40

Le Médiéval, Intermiel | 16% alc./vol. 2oz 5 | verre 11 | bouteille 750 ml 52

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	6
Pastis Henri Bardouin	7
Le petit coup de la grande Un petit verre de cidre et un p'tit coup de Grand Marnier à petit prix. Inventé par nulle autre qu'Hildegarde.	6
Elixir de l'amour Southern Comfort (2 oz), potion gazeuse blanche et grenadine	10
Limonade anisée Pastis Ricard (2 oz) et limonade pétillante	10
Laguz Jägermeister (2 oz) et thé glacé	10
Elixir impérial Vodka (2 oz), Clamato (Bloody Caesar) et épices de l'aubergiste	10
Reina's mix Rhum (2 oz), jus de pomme et cannelle	10
Eau Bénite Jägermeister (1 oz) et cidre en fût Une pinte de cidre et un p'tit coup de Jägermeister, la concoction préférée du curé.	10

Les classiques

Vous ne voyez pas votre breuvage préféré ?
N'hésitez pas à demander, la cave de l'aubergiste déborde de surprises.

Rhum et potion gazeuse noire 2oz	10
Vodka, jus d'orange 2oz	10
Gin tonic 2oz	10
Sangria blanche, rouge ou verte!	1/2 litre 12 Pichet 26
Sangria à la bière Boréale blanche, gin et jus d'orange	1/2 litre 12 Pichet 26

Digestifs



Bailey's	4
Amaretto	4
Tia-lait Crème de café, lait	5
Cognac V.S.	5
Grand Marnier	5
Rhum Brun Informez-vous de la sélection du moment	à partir de 5
Whisky et scotch Informez-vous de la sélection du moment	à partir de 6

Cidres & produits du terroir

Trou Normand Michel Jodoin Calijo, branby de pomme	4 ²⁵
Sortilège Sirop d'érable et whisky composent cette liqueur.	5
Kir au cassis l'Île d'Orléans vin blanc et cassis de l'île d'Orléans Encore une fois, le terroir québécois nous offre un nectar exceptionnel d'une sublime finesse. Excellent en apéro.	7
Kir breton Cidre et cassis de l'île d'Orléans	7
Mimosa au cidre Cidre et jus d'orange	5
Cidre en fût Michel Jodoin	verre 4 ⁵⁰ Pinte 8 ⁷⁵
Cidria Mélange de cidre gazéifié, de jus et d'arômes naturels de fruits aux notes d'agrumes et de framboises.	7 ⁵⁰
Cidre mouseux Michel Jodoin 750 ml. - 7% alc./vol. Cidre doux mouseux avec un goût de pomme prononcé.	28

Petits coups

Jack Daniel's, téquila, Jägermeister... Votre alcool préféré n'est pas proposer? N'hésitez pas à demander à votre aubergiste vous pourriez être agréablement surpris.	4
Le Delphine Cognac et Sortilège: main de fer dans un gant de velour	4 ²⁵
Le Alistair dit "beaubergiste" Scotch, bourbon et Sortilège	4 ²⁵
Cerveau sanglant Bailey's, Schnapps aux pêches et grenadine	4 ²⁵
Triple couronne Tia Maria, Bailey's et Grand Marnier	4 ²⁵
Sire Hugo dit le russe noir Vodka, Kahlua	4 ²⁵
Souffle de dragon bleu Sambucca flambée la spécialité d'Alistair (aka Timollé)	4 ²⁵



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	3 ⁵⁰
Noire, diète, blanche, diète, rouge, racinette, gingembre, thé glacé	
Lait	3 ⁵⁰
Jus	3 ⁵⁰
Orange Oasis, pomme à l'ancienne et canneberges	
Eau pétillante Saint-Justin	4

Elixirs de vitalité

Thé et infusion	3 ²⁵
Elixir de vitalité	3 ²⁵
Café filtre colombien	
Expresso court ou long	3 ²⁵
Expresso double	4
Cappuccino	4 ⁵⁰
Bol de café au lait	4 ⁵⁰
Bol de chocolat chaud	4 ⁵⁰
Petit coup dans le café	3 ⁷⁵
Sortilège, Bailey's, Tia Maria ou Cognac (à ajouter au prix de votre café)	
Café des Lombards	9
1oz de Sortilège, 1oz de rhum brun, expresso	
Café Celtique	12
1 oz. de Bailey's, 1 oz. de Jameson	
Café des Basques	12
1 oz. de Tia Maria, 1 oz. de Cognac, 1 oz Grand Marnier	



Vous avez adoré votre boustifaille?

C'est grâce au travail acharné du maître 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

Biscuits (2) 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	8
Crème brûlée à la vanille et mousse au chocolat et amandes. Un régal velouté !	
Moelleux au chocolat et canneberges au Grand Marnier	8
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	9 ⁵⁰
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

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...

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