

# L'auberge du DRAGON Rouge



REPAIRE DE BONS VIVANTS  
OYEZ.CA

Grimoire des alcools

## 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
<b>Cuvée de l'Aubergiste</b> Blonde désinvolte brassée spécialement pour nous	8 <sup>50</sup>	24	-
<b>Boréale blonde</b>	8 <sup>50</sup>	24	3 <sup>75</sup> Jägermeister
<b>Boréale rousse</b>	8 <sup>50</sup>	24	3 <sup>75</sup> Rhum brun
<b>Boréale I.P.A.</b>	8 <sup>50</sup>	24	3 <sup>75</sup> Sortilège
<b>Boréale noire</b>	8 <sup>50</sup>	24	3 <sup>75</sup> Whisky irlandais
<b>Boréale blanche</b>	8 <sup>50</sup>	24	3 <sup>75</sup> Grand Marnier
<b>Boréale série Artisan</b> Informez-vous de la saveur du moment	8 <sup>50</sup>	24	-
<b>Boréale de saison</b> Informez-vous de la saveur du moment	8 <sup>50</sup>	24	-

## Cervoises

	PINTE 20 oz	PICHET 60 oz
<b>Black Velvet</b> moitié cidre, moitié Boréale noire	8 <sup>50</sup>	-
<b>White Velvet</b> moitié cidre, moitié Boréale blanche	8 <sup>50</sup>	-
<b>Sangria à la bière</b> Boréale blanche, gin et jus d'orange	-	26
<b>Panaché</b> Boréale blanche, rhum, limonade et une touche de sirop d'érable	-	26
<b>Cidre en fût   sélection du moment</b>	8 <sup>75</sup>	-

### Micro-brasserie invitée

9<sup>50</sup>

L'aubergiste a soif de saveurs! Ne reculant devant rien, il parcourt la contrée à la recherche de nouvelles bières. Sélection eclectique et exclusive. Informez-vous de ce que notre cave recele.



### La bière à même le chaudron

Cuvée de l'Aubergiste

<b>Marmite des marmots</b>	35
<b>« La Marmite »</b>	65



## Vins rouges

**Masi, Modello delle Venezie** | Italie 32

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

✂ *Confits de canard et sanglier sous toutes ses 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*



## 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*

## Vinasse Maison

**Rouge ou blanc**

verre **6<sup>50</sup>** | 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 exemples des arômes retrouvés dans ce Pinot Gris. Vin demi-sec, sa douceur viendra même charmer les moins accoutumés à la vinasse.

✂ *Apéro, corbeille de pain gratiné, 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 »*

## Bulles

**Parés 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.

## Portos

**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
<b>La Verge d'or, Intermiel</b>   9% alc./vol. Doux	6	18	32
<b>La Benoite, Intermiel</b>   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

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

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

## Digestifs



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

## Cidres & produits du terroir

<b>Trou Normand</b>   Michel Jodoin   Calijo, branby de pomme	4 <sup>25</sup>
<b>Sortilège</b>   Sirop d'érable et whisky composent cette liqueur.	5
<b>Kir au cassis</b>   l'Île d'Orléans   vin blanc et cassis de l'île d'Orléans	7
Encore une fois, le terroir québécois nous offre un nectar exceptionnel d'une sublime finesse. Excellent en apéro.	
<b>Kir breton</b>   Cidre et cassis de l'île d'Orléans	7
<b>Mimosa au cidre</b>   Cidre et jus d'orange	5
<b>Cidre en fût</b>   sélection du moment	Pinte 8 <sup>75</sup>
<b>Cidria</b>	7 <sup>50</sup>
Mélange de cidre gazéifié, de jus et d'arômes naturels de fruits aux notes d'agrumes et de framboises.	

## Petits coups

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



### Sang de dragon

4<sup>50</sup>

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

<b>Potion gazeuse</b>	3 <sup>50</sup>
Noire, diète, blanche, diète, rouge, racinette, gingembre, thé glacé	
<b>Lait</b>	3 <sup>50</sup>
<b>Jus</b>	3 <sup>50</sup>
Orange Oasis, pomme à l'ancienne et canneberges	
<b>Eau pétillante</b>	4

## Elixirs de vitalité

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

<b>Duo de crème</b>	8
Crème brûlée à la vanille et mousse au chocolat et amandes. Un régal velouté !	
<b>Moelleux au chocolat et canneberges au Grand Marnier</b>	8
Tendre et fondant moelleux au chocolat noir accompagné d'un chutney aux canneberges au Grand Marnier, le tout nappé de caramel.	
<b>Gâteau au fromage et rhum</b>	9 <sup>50</sup>
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 coulis aux petits fruits et rhum, 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.

<b>Une portion bien cochonne</b>	9
<b>À la façon de Gargantua</b> (à partager avec les copains, 8 pers.)	40
<b>Personne additionnelle</b>	+5

*Juste parce que vous le pouvez, et on sait que vous le voulez!*

<b>Garniture de couenne de porc caramélisée</b> (par pers.)	3
<b>Chandelle alcoolisée</b>	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 : Gerbette Aularge, Alistair Aubergiste, Basile Grimaud, Margot Ladevine, Jacques Daniel et Gotié Sansremords...

Consultez la liste complète sur [oyez.ca/aubergedudragonrouge/equipe](https://www.oyez.ca/aubergedudragonrouge/equipe)

# Le Dragon a pondu!



*Débutez votre journée sur notre terrasse verdoyante!*

## **DÉJEUNERS LÉGENDAIRES**

Samedi et dimanche dès 9h



Œuf de dragon – réservez votre œuf à l'avance

Œufs fermiers

Couenne et saucisse de sanglier

Saumon fumé dans notre fumoir

Pains dorés

Confitures maison et autres classiques matinaux...

Menu pour les marmots

L'auberge  
du  
**Dragon Rouge**



RÉSERVATIONS  
514 858-5711 #21

OYEZ.CA

 /aubergedudragonrouge