

Les déjeuners du Dragon

L'Oeuf de Dragon

Le dragon atteint sa maturité sexuelle vers 125 ans. La femelle, seulement fertile à 13 ans, peut pondre plusieurs dizaines d'œufs. L'aubergiste, dans un élan de gourmandise légendaire, s'est faufilé en douce dans l'ancre de la bête afin de lui dérober une partie de sa progéniture.

Chaque œuf de dragon pèse environ 1,5 kg et équivaut environ à deux douzaines d'œufs de poule. Armé d'un marteau, vous aurez la responsabilité d'ouvrir vous-même votre œuf. Vous pourrez le déguster en omelette garnie de légumes de saison.

Oeuf seul 90

Peut nourrir jusqu'à 8-12 personnes.

Assiette d'accompagnement Adulte : 12 Enfant (4 à 11 ans) : 8

Cretons de sanglier, couenne de porc, saucisse de porc, pain à l'ancienne, confiture maison, fruits et de pommes de terre rissolées.

Les œufs fermiers

Nos œufs proviennent de vraies fermes et de vraies poules. Les vraies poules ont des ailes, vivent en relative liberté et mangent de vraies graines. Les poules ne pondent pas toujours des œufs de la même grosseur, sauf... les poules des supermarchés. Fermier, c'est la qualité et le goût!

Les assiettes d'œufs sont garnies de fruits et de pommes de terre rissolées.

Choix de confiture : demandez à votre aubergiste la sélection du moment

Choix de viande : cretons de sanglier, saucisse de porc, couenne de porc, saucisse de sanglier (+ 2), couenne de sanglier (+ 4)

Choix de cuisson : brouillé, mollet, à la coque, poché, au plat (miroir ou tourné)

Choix de pain : pain de campagne multigrains, pain sans gluten (+ 3)



La pitance du gueux

Un œuf au choix, une viande au choix, pain à l'ancienne et confiture maison.

9⁹⁵

La soutenance du noble

Deux œufs au choix, deux viandes différentes au choix, pain à l'ancienne et confiture maison.

14⁹⁵

La gamelle de l'ogre

Trois œufs au choix, trois viandes différentes au choix, pain à l'ancienne et confiture maison.

18⁹⁵

La gamelle du grand veneur

Vloo! Vloo! Hallali!!! La bête est aux abois... Responsable de la chasse à courre, le grand veneur est respecté pour son immense savoir. L'équipage qui chasse le sanglier s'appelle « vautrait ». Une fois la bête mise à mort, mangeons-là!

Couenne de sanglier, saucisse de sanglier, cretons de sanglier, deux œufs au choix, pain à l'ancienne et confiture maison.

19⁹⁵

Les œufs de dame Bérénice

Bien connu sous le nom d'œuf Bénédicte, il s'agit en fait d'une grossière transcription falsifiée. On dit qu'un copiste bénédictin aurait, pour la grande gloire de son ordre, commis cette supercherie vers 1420. Dans les faits, cette recette a été inventée ici même pour satisfaire les nombreux caprices de dame Bérénice.

Œuf poché, prosciutto sur pain de campagne, champignons et poireaux sautés, le tout nappé de notre sauce hollandaise à l'estragon.

10⁹⁵

13⁹⁵

16⁹⁵

Les œufs à la mode du maître queux

Il arrive que notre maître queux entre dans un état de transe mystique. Il se produit alors des choses... qui rendront vos papilles follement éprises de lui. Un vrai délice!

Œuf poché, morceaux de canard confit effiloché, champignons et poireaux sautés, le tout nappé de notre sauce hollandaise à l'estragon.

11⁹⁵

14⁹⁵

17⁹⁵

Les poêlées de l'aubergiste

Dans une solide poêle de fonte (idéal si une mêlée générale éclate), des pommes de terre rissolées, des oignons, des poivrons, un œuf (ou plus si vous êtes affamés), de la sauce hollandaise, le tout empilé dans un joyeux désordre.

Il ne vous reste qu'à choisir votre garniture:

Légumes poêlés

12

14

16

Saucisse de sanglier et légumes poêlés

14

16

18

Canard confit et couenne de porc

15

17

19

Saumon fumé et fromage de chèvre

16

18

20

Extra : fromage en grains (+ 3)

Informez-vous des formules pour les groupes! Elles sont avantageuses et conviviales, en plus de vous permettre de casser la croûte dès votre arrivée sans délai!

SUR RÉSERVATION SEULEMENT 514 858-5711 poste 21

Les déjeuners du Dragon

La bombance matinale

Quoi de mieux que vous rassembler à L'Auberge du Dragon Rouge de bon matin? Partagez ensemble des plateaux de victuailles délicieuses dont tout le monde raffole. Sucré ou salé, il y en aura pour tous les goûts!

Omelette aux herbes, poireaux et oignons, de la couenne de porc, saucisses de porc et de sanglier, pain doré, miches de pain, beurre et confiture maison, sirop d'érable, pommes de terre rissolées, fruits frais, café filtre ou jus pour les enfants.

Choix de pain : pain de campagne multigrains, pain sans gluten (+ 3)

Adulte : 22 **Enfant** (4 à 11 ans) : 12

Minimum 2 personnes

Les pains dorés

Appelé autrefois « pain perdu » ou « pain crotté », il était alors fait avec du pain tout juste bon à nourrir les canards. La recette est si ancienne qu'elle a même été, à une époque, appelée « pain à la romaine ». Le pain était alors trempé dans du lait et servi avec du miel comme seule garniture.

Il porte aujourd'hui une appellation plus appétissante et se décline en de multiples variétés.

Choix de pain : pain de campagne multigrains, pain sans gluten (+ 3)

Pain crotté de chez nous

Accompagné d'un petit coup de sirop d'érable et de fruits frais.

 6⁹⁵  8⁹⁵  10⁹⁵

Pain perdu des îles

Garni de bananes, nappé d'un coulis au Bailey's et accompagné de fruits frais.

 6⁹⁵  8⁹⁵  10⁹⁵

Pain à la romaine

Garni de figues macérées et sautées au cidre et accompagné de fruits frais.

 8⁹⁵  10⁹⁵  12⁹⁵



L'assiette de saumon de notre fumoir

Le saumon est à son meilleur lorsqu'il est fumé en petite quantité. Préalablement mariné à l'anis étoilé, ce délice de la maison est l'une des fiertés de notre chef.

Saumon fumé maison accompagné de croûtons de pain, de fruits et de fromage à la crème ou de fromage de chèvre.

100 g : 14⁹⁵ 150 g : 18⁹⁵



Panier de pain et confitures maison

Délicieuse miches de pain à l'ancienne servie chaude, accompagnée de confitures maison et de notre délicieux beurre au miel.

12⁹⁵

Salade de fruits frais

Demie portion : 4⁹⁵ 6⁹⁵



Petit coup dans le café

Bailey's, Tia Maria ou Cognac (inclus un expresso ou un café filtre)

5

Mimosa au cidre

5

Pour les marmots (4 à 11 ans)

Pain crotté de chez nous

Accompagné d'un petit coup de sirop d'érable et de fruits frais.

 6⁹⁵

La pitance des marmots

Un œuf, une viande au choix, pain à l'ancienne et confiture maison, pommes de terre et fruits frais.

 7⁹⁵

La pitance du marcassin

Un œuf, saucisse de sanglier, pain à l'ancienne et confiture maison, pommes de terre et fruits frais.

 8⁹⁵

Pour les gourmands

Biscotti maison	1 ⁵⁰	Saucisses de sanglier (2)	4
Pommes de terre rissolées	2	Cretons de sanglier (50 g)	4
Fruits frais entiers (pomme, poire, orange)	2	Couenne de porc	¼ lbs 4 ½ lbs 8
Pain à l'ancienne (2 tranches)	3	Couenne de sanglier	¼ lbs 9 ½ lbs 18
Petites pétaques avec trempette	5	Saumon fumé maison (100 g)	9
Pomme frites saxonnes avec trempette	5	Sirop d'érable (1 oz)	2
Pain doré	4	Confiture (2 oz)	2
Œuf fermier (1)	2	Sauce hollandaise (2 oz)	3
Saucisses de porc (2)	2	Beurre au miel (2 oz)	3