

# Casse-dalle matinal

## Bombance et ripaille!

À l'époque, il y avait généralement deux repas par jour, le dîner en fin d'avant-midi et le souper en soirée. Les paysans adaptaient leurs repas à l'horaire des travaux des champs. On pouvait donc casser la dalle et rompre le jeune (déjeuner) dès l'aube.

Adulte: 45    Enfant: 30    \*les prix incluent l'animation du troubadour



## Au menu

### Cretons de sanglier, beurre au miel et confiture maison

Servi avec notre délicieuse miche.

### Oeufs bénédictine du maraîcher



Option du gros verrat: avec une portion de porc effiloché. + 4

### Couenne de porc



Option sucrée: caramélisée au sirop d'érable. + 2

### Grosse saucisse de sanglier confite



Longuement mijotée dans du gras de canard.

### Cassoulet au canard confit

Inventé lors de la guerre de 100 ans, le cassoulet saura remplir la panse des plus affamés.

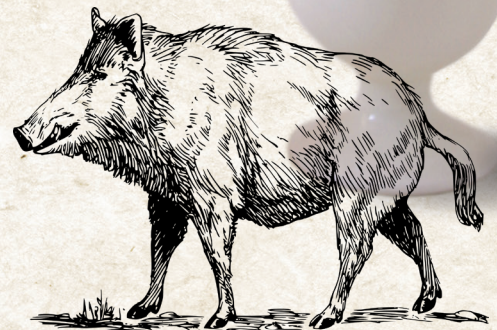
### Poêlée de pommes de terre, légumes et sauce hollandaise



Option paysanne: métamorphosez le tout en confit de racine déjeuner avec du fromage en grains. + 3

### Beignets de petites pétaques à la cannelle

Servi avec sa sauce à l'érable.



## Pour les gloutons

|                                           |                 |
|-------------------------------------------|-----------------|
| Confiture maison                          | 2               |
| Coulis des îles aux bananes et à l'érable | 2               |
| Sirop d'érable                            | 2               |
| Beurre au miel                            | 3               |
| Sauce hollandaise                         | 4               |
| Bol de petites pétaques sucrées           | 6 <sup>50</sup> |
| Bol de saxonnes épicées                   | 6 <sup>50</sup> |
| Crêpes "de la mort" au chocolat           | 8               |

L'auberge  
ou  
Dragon Rouge



REPAIRE DE BONS VIVANTS

RÉSERVATIONS

[aubergedudragonrouge@oyez.ca](mailto:aubergedudragonrouge@oyez.ca)

514 858-5711 ext. 221 | [oyez.ca](http://oyez.ca)

# Casse-dalle matinal

## Pour les marmots (petits de 4 à 11 ans)

*Ça prend tout un village pour élever la marmaille mais c'est le casse-dalle de l'Auberge du Dragon Rouge qui la fait grandir!*

**Beurre au miel et confiture maison servi avec notre miche**

**Oeufs brouillés**

**Saucisse de sanglier confite au gras de canard** 

**Pommes de terre frites**

**Crêpes "de la mort" au chocolat**

*Nappées de notre coulis des îles aux bananes et à l'érable*

## L'Oeuf de Dragon



*Le dragon atteint sa maturité sexuelle vers 125 ans. La femelle, seulement fertile une fois tous les 13 ans, peut cependant 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.*

### L'Oeuf de Dragon à partager: 100

Chaque œuf de dragon pèse en moyenne 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. Pouvant nourrir jusqu'à 8 à 12 personnes, vous pourrez le déguster en omelette garnie de légumes de saison et rapporter la coquille à la maison en souvenir.



[aubergedudragonrouge@oyez.ca](mailto:aubergedudragonrouge@oyez.ca)

514 858-5711 ext. 221 | [oyez.ca](http://oyez.ca)