

☞ NOS TABLÉES À PARTAGER ☞



Parce que toute chose succulente se doit d'être partagée en bonne compagnie !

☞ TABLÉE DES AVENTURIERS ☞ (pour 2 convives)

Découvrez des saveurs étrangères

Choix de 2 soupiettes ou légumes

4 Hérissons de Cerf
2 Cuisses de pintade
Mijoté de sanglier
Orge perlé
Pétakes viking
Verdure
2 Desserts du jour

Le tout pour 60 pièces d'or ! +tx

☞ TABLÉE DE L'ALCHIMISTE ☞ (pour 2 convives)

Terre, mer, air et feu dans la même platée

Choix de 2 soupiettes ou légumes

Kraken
Steak aborigène
Poulet et sauce infernale du jour
Orge perlée
Pétakes viking
Verdure
2 Desserts du jour

Le tout pour 72 pièces d'or ! +tx

☞ LE GROS VERRAT ☞ (pour 2 convives)

Notre plus grosse platée : du porc et du sanglier à tout va !

Choix de 2 soupiettes, légumes ou demi-rillettes de sanglier

Côtes levées
Schnitzel de porc
2 Saucisses de porc
Mijoté de sanglier
Légumes
Pétakes viking

2 Desserts du jour ou bacon au chocolat

Le tout pour 74 pièces d'or ! +tx



œ Le festin royal œ

Pour deux convives et plus!

OYEZ OYEZ !

*Notre festin royal inclus maintenant une
brochette de boeuf sur dague !*

**Il est de coutume pour le roy et sa suite, lorsqu'ils sont de passage au bourg,
de siéger leur séant sur nos modestes bûches tout en beuglant royalement
après moé pour que je leur trimballe un festin royal.**



À tous les festés, affamés et bons vivants en visite, je vous invite à faire de même et à beugler après moé pour votre festin royal, qui est en fait une immense platée accueillant une sélection de toute notre meilleure boustifaille.

À la bonne heure !

L'Aubergiste

Le festin royal est constitué de: Cuisses de pintade, pilons de dinde, dégustation de saucisses, brochettes de bœuf sur dague, accompagnés d'une délectable sélection de sauces maison. Le tout servi avec choucroute et pétakes viking à volonté.

63.90 \$_{+tx} pour 2 personnes
(31.95 \$_{+tx} par personne additionnelle)

LA RAPIÈRE

Parce qu'un vrai guerrier ne fait pas les choses à moitié, la Chope sert aussi ses brochettes à même l'épée !

Disponible uniquement sur précommande (48h à l'avance)



Tablée à partager pour 3 personnes incluant :

- 3 entrées de brochettes de boeuf sur dague
- Rapières piquées d'un poulet entier, d'un filet de porc, d'un trio de saucisses, d'un brie en croûte, d'oignons, de poivrons et de champignons, le tout sur un lit de pétakes viking, de riz sauvage et d'orge perlé.
- Aucun dessert, parce que vous n'en aurez pas de besoin

Pour 3 personnes, à 119.85+tx (39.95+tx par personne)

DUEL DE LA RAPIÈRE

Vous êtes réputé pour votre appétit insurmontable ? Vous pouvez tenter d'ingérer la rapière à 2 convives selon les règles suivantes :

- Personne d'autre ne peut piocher dans votre platée
- Tout doit être dévoré !

Les bénéfices :

- Dès la commande, l'aubergiste vous inclut gratuitement un pichet de bière, pour faire passer le tout.
- Si vous réussissez, vous méritez le titre officiel d'**Honorable Goinfre de la Chope**, preuve à l'appui.
- Le roy s'engage à payer toutes les taxes sur sa boustifaille à un **Honorable Goinfre** qui commande à nouveau une rapière lors de ses passages subséquents à la Chope, et ceci tant qu'existera la rapière sur nos parchemins de bombance.

PARCHEMIN DE BOMBANCES



❧ LA TABLÉE DE L'AUBERGISTE ❧ (TABLES D'HÔTE)

Toutes nos tablées incluent une soupette (ou verdure) et une douceur du jour.



Chili végétarien gratiné

21.95+tx

Chili de fèves rouges et noires, maïs, tomates, poivrons et céleris, le tout gratiné et accompagné de verdure.

Trio du charcutier

23.50+tx

Dégustation de saucisses avec pétakes et choucroute, demandez les saveurs du jour !

Mijoté de sanglier au fromage

23.50+tx

Ragoût avec pommes de terre, champignons et oignons, servi avec orge perlée.

Assiette de côtes levées braisées régulière

31.95+tx

Notre énorme côte levée en sauce BBQ, servie avec pétakes et verdure.

Steak aborigène

32.95+tx

À découvrir ! Filet de kangourou servi saignant avec sauce fruitée, orge, légumes grillés, pétakes viking et mayonnaise à la mangue.



Platée du Maître-Queux

25.00+tx

Tablée spéciale du chef, disponible chaque jour en quantité limitée.

Au moyen-âge, la cuisine royale disposait de trois postes de prestige : le maître-queux : chef des ragoûts, mets et entre-mets, le hôteur : chef des rôtis, et le potager : chef des potages.



*Il faut accepter de la vache tant son lait et son beurre que ses coups de pieds
- Proverbe médiéval anonyme -*

☞ Mises en bouche ☞

	Souplette du jour	4.95+tx
	Panier Viking Panier de pommes de terre assaisonnées de sel viking, l'un des rares héritages culinaires connus de ce peuple guerrier.	4.95+tx
	Verdure du maistre-queux	5.75+tx
	Croutons à la bruschetta gratinés Autrefois appelée Olio e sale, la bruschetta originale servait aux paysans à conserver leur pain sous une couche d'huile et de sel.	5.75+tx
	Souplette d'oignons gratinée	6.95+tx
	Hérissons de Cerf 6 boulettes de cerf haché ornementées d'amandes effilées.	8.25+tx
	Rillette de sanglier confit au gras de canard	8.25+tx
	Boudin noir, galette de patate et confit d'oignon	9.95+tx
	Brie en croûte Fromage brie en croûte feuilletée, avec miel et amandes.	12.95+ tx
	Platée frisiée Assiette de friture contenant 3 bâtonnets de fromage, 4 bouts de saucisses panées, quelques pétakes et 3 poppers maisons au jalapeno.	14.50+tx
	Extra piment fort entier	+2.00+tx

☞ Sauces et à-côtés de l'aubergiste ☞

Mayonnaises maison 0.50+tx
Au cari, à l'aneth, à la mangue, piquante ou Perse.



Sauces piquantes de Flint le flibustier
Niveau de piquant :

Poilu :	sauce au Jalapeno	3.00+tx/onc
Guerrier :	sauce au Chipotle	3.00+tx/onc
Viking :	sauce au Habanero	3.00+tx/onc
Gobeline :	sauce au But Jolakia (piment fantôme)	5.00+tx/onc

Œuf dans le vinaigre 1.25+tx

Extra accompagnement 2.50+tx
Orge, verdure, légumes, choucroute ou pétakes.

Extra saucisse 4.25+tx

Extra pilon de dinde de guerre 7.50+tx

☯ Mijotés ☯

Alors que les tablés des nobles nous renvoient l'image d'une nourriture médiévale faste et très diversifiée, le pain quotidien des serfs s'apparentait davantage aux potages et ragoûts que l'on peut retrouver sur nos tables d'aujourd'hui... pommes de terre en moins.



Chili végétarien gratiné 15.95+tx
Chili de fèves rouges et noires, maïs, tomates, poivrons et céleris, le tout gratiné et accompagné de verdure.

Mijoté de sanglier au fromage 17.50+tx
Notre met le plus vendu !
Ragoût de sanglier avec pommes de terre et champignons, servi avec orge perlé.



☯ Spécialités ☯

Trio du charcutier 17.50+tx
3 saucisses avec choucroute et pétakes, demandez les saveurs du jour !

Poutine Excalibur 17.50+tx
Pétakes viking, fromage en grains, sauce au fromage à la Crème, boulettes de cerf, oignons et champignons sautés

Brochettes de boeuf sur dague (Double portion : 23.95+tx) 17.95+tx
1/3 de livre de boeuf sur broche, servi avec orge et pétakes.

Schnitzels de porc (Demi-portion : 16.95+tx) 19.95+tx
2 escalopes de porc panées à la façon des Germains, servies avec pétakes, choucroute, compote de pommes et sauce brune.

Assiette de côtes levées braisées (Double portion : 39.95+tx) 25.95+tx
Grosse côte de flanc accompagnée de pétakes et verdure.

Steak aborigène 26.95+tx
À découvrir ! Filet de kangourou servi saignant avec sauce fruitée, orge, légumes et pétakes viking avec mayonnaise à la mangue.

☯ Volatiles et poissons ☯

Verdure des elfes du nord 17.95+tx
Salade aux agrumes avec saumon fumé maison et vinaigrette kiwis-mandarines.

Duo de volailles 17.95+tx
Majestueux pilon de dinde, cuisse de pintade, orge et pétakes.


Kraken 25.95+tx
Grosse platée de pétoncles, crevettes et goberge sous un agréable gratin, style coquille St-Jacques.



En bourgeois

À une époque ancienne, certaines gens de la noblesse mangeant sur le pouce avaient pour habitude de se faire servir leur viande entre deux tranches de pain, de façon à éviter de se tacher les mains. On disait donc d'eux qu'ils savouraient leur viande « en bourgeois ». Par une étrange coïncidence, cette appellation s'avère être un homonyme exact des « Hambourgeois » que l'on retrouve de nos jours, originaires de la ville d'Hambourg.

Tous nos plats « en bourgeois » sont servis avec pétakes vikings et verdure.

	Simple	Double
 En bourgeois du petit peuple Hamburger au bœuf, laitue, tomate et mayonnaise.	12.50+tx	15.75+tx
En bourgeois du maraîcher Hamburger avec 2 galettes de fèves, fromage, laitue, tomates, mayo et tapenade d'olives.	15.25+tx	20.95+tx
En bourgeois du chasseur N'hésitez pas à demander à l'aubergiste la prise de gibier du jour !	17.50+tx	22.95+tx



Personnalisez votre bourgeois !

Mayo Infernale : + 0.50+tx

Fromage : + 2.00+tx

Bacon tranché maison : + 2.00+tx



L'Elfe noir Servi froid. Hamburger de pain noir au saumon fumé maison avec fromage à la crème, mayonnaise à l'aneth, oignon et verdure.	18.50+tx
---	----------



*D'humeur martyr?
 Changez votre sauce pour une sauce spécial super piquante du flibustier pour 3 écus additionnels!*



Tranchoirs

À l'époque Médiévale, de grosses tranches de pains un peu rassis nommées « tranchoirs » faisaient office d'assiette pour les viandes et les plats en sauce. Ancêtres des pizzas contemporaines, il était coutume pour le noble de ne manger que la garniture et de donner le reste du tranchoir en aumône aux pauvres.

Du Pénitent Pour ceuze qui mangent pas de viande. Pizza sauce tomate, fromage, champignons, olives noires, poivrons et oignons grillés, bruschetta, tomates en tranches et pesto.	14.50+tx
Du Péquenaud Tout ce qu'il y a de plus classique ! Pizza sauce tomate, fromage, champignons, oignons, poivrons et pepperoni.	16.50+tx
Du Carnassier Pizza aux boulettes de cerf, bacon, pepperoni et saucisses environ 1 livre de viande pour vous endurcir la couenne.	18.95+tx

Déjeuner Brunch à Volonté* !

Au moyen-âge, le clergé et la noblesse désapprouvaient la rupture trop rapide du jeûne le matin et ne mangeaient que deux repas par jour. Bien qu'associé à la gourmandise, le petit déjeuner était toléré pour les travailleurs, jeunes enfants, femmes, personnes âgées ou malades.

L'aubergiste vous invite donc à briser le jeûne en compagnie de votre marmaille



Le banquet matinal est constitué de :

- Victuailles à volonté* :

Saucisses, pétakes, crêpes de sarrasin, salade de fruits, yaourt vanille, fèves au lard, pain, beurre au miel, confiture et sirop.

- Assiette de viandes (non à volonté) :

Bacon, rilette de sanglier et omelette du maistre-queue

- Un boère au choix entre café et jus d'orange

Banquet frugal : (exclut l'assiette de viande)	15.95 + tx
Brunch complet : (tout inclus)	22.95 + tx
Marmaille de 12 hivers ou moins :	9.95 + tx
Marmaille de 6 hivers ou moins :	Gratuit