

☞ 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 souplettes ou légumes

Haggis
2 Cuisses de pintade
Mijoté de sanglier
Orge perlé
Pétakes viking
Verdure
2 Desserts du jour

Le tout pour 58 pièces d'or ! +tx

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

Terre, mer, air... et feu en entrée si désiré.

Choix de 2 souplettes, légumes
ou griffes de diabolins

Kraken
Steak aborigène
Poitrine de poulet farcie
Riz sauvage
Pétakes viking
Verdure
2 Desserts du jour

Le tout pour 68 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 souplettes, légumes ou demi-rillettes de sanglier

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

2 Desserts du jour ou bacon au chocolat

Le tout pour 72 pièces d'or ! +tx



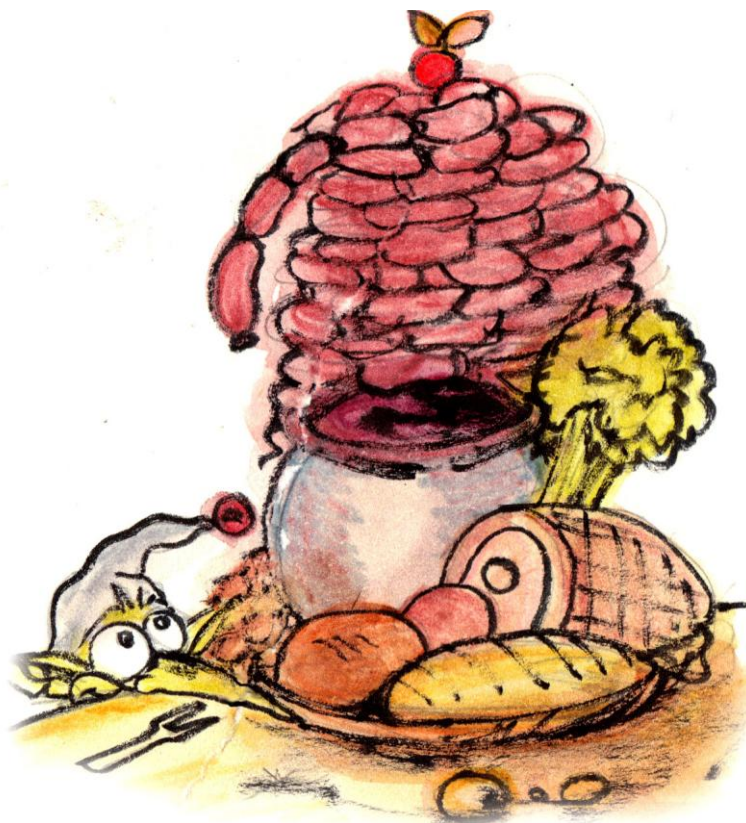
œ Le festin royal œ

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)

Regroupez votre compagnie, posez votre séant, choisissez vos platées et que la feste commence !

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

Verdure des terres du milieu Salade aux agrumes avec poitrine de poulet farcie au brie et au pesto de tomates séchées, vinaigrette kiwis-mandarines.	20.95+tx
Trio du charcutier Dégustation de saucisses avec pétakes et choucroute, demandez les saveurs du jour !	22.95+tx
Mijoté de sanglier au fromage Ragoût avec pommes de terre, champignons et oignons, servi avec orge perlé.	22.95+tx
Mignons de porc 3 tendres mignons de porc sur os confits, mielés et servis avec pétakes viking et verdure.	29.95+tx
Assiette de côtes-levées braisées régulière Notre énorme côte levée en sauce BBQ, servie avec pétakes et verdure.	31.95+tx
Nouveau! Steak aborigène À découvrir ! Filet de kangourou servi saignant avec sauce fruitée, riz sauvage, légumes grillés, pétakes viking et mayonnaise à la mangue.	32.95+tx



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

☯ Mises en bouche chaudes ☯



Soupe du jour 4.50+tx

Panier Viking 4.75+tx

Panier de pommes de terre assaisonnées de sel viking, l'un des rares héritages culinaires connus de ce peuple guerrier.

Souplette d'oignons gratinée 6.95+tx



Griffes de diablottins 7.50+tx

6 bâtonnets de fromage en panure infernale maison aux piments habanéro.

Escargots à l'ail gratinés 6.95+tx

Hérissons de Cerf 7.75+tx

3 boulettes de cerf haché ornementées d'amandes effilées.

Marmite de guernouilles 12.95+ tx

La préférée des sorcières ! Cuisses de grenouilles au pesto et fines herbes.



Brie en croûte 12.95+ tx

Fromage brie en croûte feuilletée, avec miel et amandes.

La platée seigneuriale, *idéale pour 4 convives, ou 2 goinfres* 39.95+tx

4 hérissons, 4 lanières de kangourou, 4 bouchées de saucisses, 4 cuisses de grenouilles, 4 griffes de diablottins et pétakes viking.



☯ Mises en bouche froides ☯



Verdure du maistre-queux 4.95+tx

Rillettes de sanglier confit au gras de canard 7.75+tx

Platée du monastère *idéale pour 2 convives, ou un seul goinfre* 19.95+ tx

Platée dégustation de fromages et charcuteries à la mode d'autrefois.

Ben spirituelle +4.00+ tx

Parce qu'une platée du monastère, ça passe ben mieux avec 2 onces de cordial !

☯ À-côté de l'aubergiste ☯

Œuf dans le vinaigre 1.00+tx

Sauce maison 1.00+tx

Sauce romarin, mayo au cari, mayo à l'aneth, mayo au pesto, mayo à la mangue, sauce Ifrit ou 3-moutardes au miel.

Extra accompagnement 2.00+tx

Orge, verdure, légumes grillés, choucroute ou pétakes.

Extra saucisse 3.50+tx

Extra mignon, pilon ou pintade 7.00+tx

*En quête de SAUCES PIQUANTES de haut niveau ?
Hélez l'aubergiste pour la Réserve des orcs!*

☯ Mijotés ☯

Alors que les tablées 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.

Mijoté de sanglier au fromage 16.95+tx
Ragoût de sanglier avec pommes de terre et champignons, servi avec orge perlé.



Chili de cerf gratiné 22.95+tx
Chili de cerf aux jalapenos, gratiné et accompagné de verdure.



Chili végétarien gratiné 14.25+tx
Chili de fèves rouges et noires, maïs, tomates, poivrons et céleris, le tout gratiné et accompagné de verdure.

☯ Spécialités ☯



Trio du charcutier 16.95+tx
3 saucisses avec choucroute et pétakes, demandez les saveurs du jour !

Haggis en crépine (Demi-Portion : 15.95+tx) 21.95+tx
Typiquement écossais! Deux baluchons d'agneau et de charcuterie flambés au scotch, servis en crépine de porc accompagné de pétakes et verdure.

Nouveau! **Brochettes de boeuf sur dagues** (Demi-Portion : 18.50+tx) 22.95+tx
2 brochettes généreusement garnies de cubes de boeufs, oignons et poivrons, servies sur dagues avec un lit de riz sauvage.

Mignons de porc 23.95+tx
3 tendres mignons de porc au miel sur os, avec pétakes viking et verdure.

Assiette de côtes levées braisées (Double portion : 39.95+tx) 25.95+tx
Accompagnée de pétakes et verdure.

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

☯ Volatiles et poissons ☯

Verdure des terres du milieu 14.95+tx
Salade aux agrumes avec poitrine de poulet farcie au brie et au pesto de tomates séchées, vinaigrette kiwis-mandarines.

Au lieu du poulet, notre pavé de saumon fumé maison +3.00+tx

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


Kraken 25.50+tx
Grosse platée de fruits de mer 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.	11.75+tx	14.75+tx
En bourgeois au poulet persan Hamburger au poulet, mayonnaise maison au cari, laitue et tomate.	13.50+tx	17.75+tx
 En bourgeois du maraîcher Hamburger avec galette de fèves, fromage, laitue, tomates, mayo et tapenade d'olives.	13.95+tx	18.75+tx
En bourgeois du chasseur N'hésitez pas à demander à l'aubergiste la prise de gibier du jour !	16.50+tx	21.95+tx



Personnalisez votre bourgeois !

Sauce Ifrit : + 1.00+tx

Fromage : + 2.00+tx

Bacon tranché maison : + 2.00+tx

<i>Nouveau!</i> 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
<i>Nouveau!</i> Le Smoked Meat du père Turlo 2/3 de livre de smoked meat de porc de la ferme locale Turlo, servi sur pain noir avec pétakes.	22.50+tx

Tranchoirs

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

À l'époque Médiévale, de grosses tranches de pains un peu rassies 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 <i>Pour ceuze qui mangent pas de viande.</i> Pizza sauce tomate, fromage, champignons, olives noires, poivrons et oignons grillés, bruschetta, tomates en tranches et pesto.	13.95+tx
---	----------



Des Enfers <i>Pour les plus hardis, virils ou tout simplement fous d'entre nous.</i> Pizza en sauce Ifrit, sauce habañero, fromage, capicollo, poivrons et oignons grillés.	14.75+tx
--	----------

<i>Nouveau!</i> Du Carnassier Pizza aux boulettes de cerf, bacon, pepperoni et smoked meat de porc Turlo, environ 1 livre de viande pour vous endurcir la couenne.	18.50+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 femme et 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, miel et cassonade

- 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) 14.95 + tx

Brunch complet : (tout inclus) 22.50 + tx

Marmaille de 12 hivers ou moins : 9.95 + tx

Marmaille de 5 hivers ou moins : Gratuit