PARCHEMIN POUR GROUPAILLES

(Pour groupes de 20 à 30 personnes)

Toutes nos tablées incluent une souplette du jour et un dessert du jour.

Taxes royales en sus

Chili végétarien gratiné — 30

Chili de fèves rouges et noires, maïs, tomates, poivrons et céleris,
le tout gratiné et accompagné de chips maison. Fromage végétalien sur demande.

Trio du charcutier — 32

Dégustation de 3 saucisses, choucroute et pétakes viking, sauce moutarde au miel.

Mijoté de sanglier au fromage — 32

Ragoût de sanglier avec pommes de terre, champignons et oignons,
sauce au fromage à la crème, servi avec orge perlé.

Poutine Excalibur (Portion goinfre : 40 écus) — 33

Pétakes viking, fromage en grains, sauce au fromage à la crème
boulettes de cerf, oignons et champignons sautés.

Duo de volailles — 34

Savoureux pilons de canard, cuisse de poulet confite,
sauce romarin, orge perlé et pétakes viking.

Steak de kangourou dans sa sauce aux baies — 46

Nos alliés aborigènes ont quéri notre aide pour vaincre une invasion de monstres sauteurs qui se sont avérés ma foi, fort délicieux !
Steak de kangourou en sauce aux baies et au gin, avec pétakes, orge et salade cimas.

Un petit extra pour le Viking en vous ?



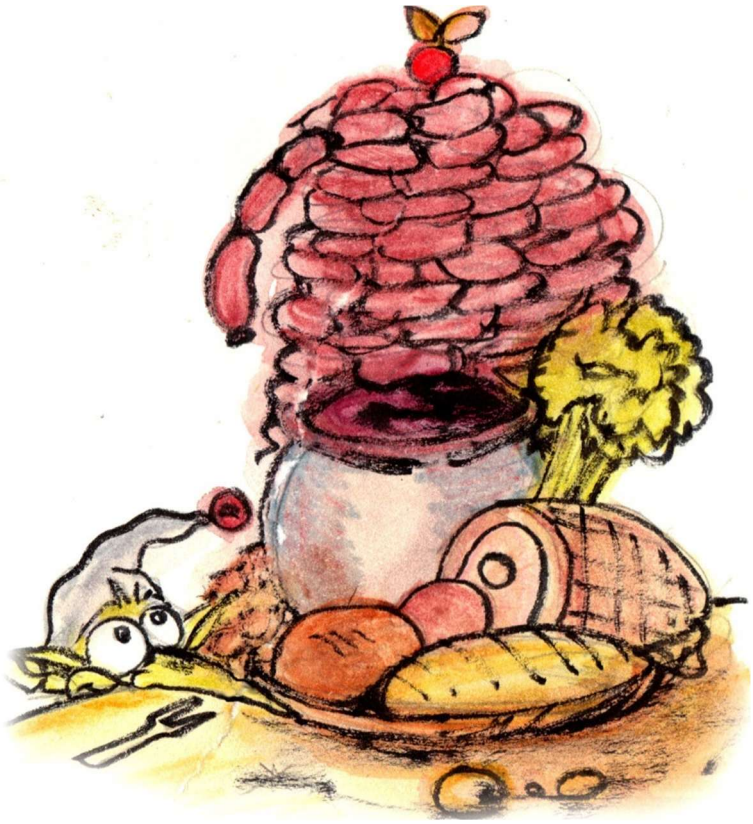
Sauce maison Sauce romarin, mayo au cari, mayo à l'aneth, mayo au pesto, mayo piquante ou 3-moutardes au miel.	+1
Accompagnement Orge, verdure, salade Cimas, choucroute ou pétakes.	+5
Extra saucisse	+7
Bâtonnets de fromage panés x 4	+8
Accompagnement de poutine	+12



☙ Le festin royal ❧

À partager pour deux convives et plus!

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 poulet confites, pilons de canard, dégustation de saucisses, mijoté de sanglier, accompagnés d'une délectable sélection de sauces maison. Le tout servi avec choucroute et pétakes viking à volonté.

80 écus +tx pour 2 personnes
(40 écus +tx par personne additionnelle)