

PARCHEMIN DE POTIONS



Restaurant médiéval, mais aussi...

- ◆ Service de traiteur pour vos mariages, fêtes et événements corporatifs
- ◆ Location de salles pour vos réunions d'affaire, de GN ou autres
- ◆ 10% de rabais sur le menu pour emporter, et notre fameux beurre de miel à 8\$ / 500 mL.







À surveiller sur place!

- ◆ Ménestrel du jeudi au dimanche de 18h30-21h30
- ◆ Soirées thématiques (Harry Potter, Viking, Pirates, etc...)
- ◆ Soirées et prêts de jeux de société
- ◆ Mercredis Magic The Gathering et autres activités du Détour Ludique !



BIÈRES ET CIDRES EN FÛT

	 Coupe	 Chope	 Pichet	 Tonneau
BIÈRE BORÉALE Lager, Blanche, Rousse, Noère	7	8	25	52
BIÈRE GOBELINE IPA du Nord-Est et microbrasseries du moment	9	10	30	65
CIDRE McKeown's régulier et saveurs du jour	9	10	30	65

Taxes royales en sus

Nos palettes de dégustation

	
PALETTE BORÉALE 4 Galopins : Lager, Rousse, Blanche et Noère	12
PALETTE SEIGNEURIALE 4 Galopins : IPA du Nord-Est et 3 dégustations du jour	14
PALETTE VELVET 4 Galopins : Noère, Blanche, Cidre régulier et Cidre de dégustation	14
TOUTE DANS MES PALETTES 8 Galopins : Un de chacune de nos bières	24
VERGE SEIGNEURIALE Une verge longue de 6 Chopes drette sur votre table ! Une IPA du Nord-Est, 3 bières seigneuriales et nos 2 cidres	50

Taxes royales en sus

*VOUS AIMEZ VOTRE BOUSTIFAILLE ?
PAYEZ UNE CHOPE AUX MARMITONS !*

6

La route est trop courte entre la vie et la mort, rallongeons-là en zigzaggant.

- Claude Aveline -

☪ BREUVAGES DÉLICIEUX ☪

COCKTAILS À BASE DE BIÈRE, VIN OU CIDRE



			
Coupe	Chope	Litre	Pichet
10	12	22	32
Taxes royales en sus			

PANACHÉ

Bière blanche, triple sec et sirop de citron
Parce que c'est bon !

BARBE-ROUSSE

Bière rousse, rhum épicé et frangelico
Yarrrrrr !

BARBE-NOËRE

Bière noire, triple sec et liqueur de cacao
Yarrrrrr !

SOLEIL SOMBRE

Cidre, jus d'orange, sirop de mûres et grenadine
Longue vie aux maraudeurs !

SANGRIA

L'aubergiste se vante d'avoir la meilleure recette en ville !
☪ *Format coupe non disponible*

A propos de la taverne

Au XIII siècle, faire taverne était l'acte de faire un trou dans le mur de son habitation pour vendre des marchandises (pas nécessairement de l'alcool) aux passants sur la rue.



Ce n'est que plus tard, à cause du commerce du vin grandissant par ce moyen, que les taverniers furent associés au service d'alcool en général.

☪ HYDROMELS ☪



Boissons typiques à base de miel fermenté



VERGE D'OR

Intermiel

Hydromel léger s'apparentant au vin blanc

	8		32
4 Oz		26 Oz	

PÉTILLANT NATURE

Cru d'abeille



Hydromel léger et pétillant

	10
12 Oz	

VALHALLA

Miellerie St-Patrice

Hydromel avec une note florale subtile, s'apparentant à un riesling.

	10		40
4 Oz		17 Oz	

MOUSSEUX

Apikol

Pour les monseigneurs ! Fermenté avec des levures de champagne.

	40
17 Oz	

CHOUCHEN'N

Intermiel



Nos amis celtes ont autrefois résolu le problème de fermentation du miel en y incorporant du moût de pommes, produisant ce savoureux breuvage à mi-chemin entre l'hydromel et le cidre.

	9		54
3 Oz		26 Oz	

MÉDIÉVAL

Intermiel

Un délice de miel de sarrasin s'apparentant au port

	10		60
3 Oz		26 Oz	

RAGNARÖK

Miellerie St-Patrice

Réservé aux connaisseurs ! Hydromel sec vieilli en fût de whiskey.

	12		90
3 Oz		26 Oz	


Taxes royales en sus

Trop d'hydromel et le cœur des hommes s'ouvre que le monde puisse voir.
- Proverbe viking -

LES DRAGONS

COCKTAILS SUCRÉS ORIGINAUX



Tous à **10** ,
plus taxes royales

**VERSIONS SANS ALCOOL
DISPONIBLES POUR 7** 
(Excepté pour dragons noirs. Eux, c'est pas des tendres)

Quel est le dragon qui sommeille en vous ?

LE DRAGON ROUGE
Charmeur et passionné
Soho, canneberges et vodka

LE DRAGON VERT
Sage et tempéré
Midori, sprite et téquila

LE DRAGON NOIR
Viril et téméraire
Jagermeister, coca et Fireball

LE DRAGON BLANC
Discret et intrigant
Menthe, citron et rhum blanc

LE DRAGON BLEU
Noble et mystérieux
Curaçao, sprite et triple sec

BREUVAGES AUDACIEUX

POUR LES AVENTUREUX



Coupe



Litre


BLOODY VIKING 9 27
Bloody Caesar avec sel fumé à la Norvégienne, une touche de piquant, servi de façon classique avec agrume.


BLOODY BARBARE 13 -
Bloody Caesar avec sel fumé à la Norvégienne, une touche de piquant, servi dans un petit tonneau de 10 Oz, avec de la **VIANDE** !
(Bacon et saucisson gendarme des Charcuteries Charlevoisiennes)


VERT DU LÉPREUX 10 30
Rhum blanc, bleu de curaçao, jus d'orange, sprite et mottons.



Taxes royales en sus

TORD-BOYAUX  7
Test de virilité ! Shooter double de scotch, sour puss et sauce Chohula.

ABSINTHE  12
Liqueur d'anis à haute teneur en alcool (55%).
Servie à l'ancienne pour les fous d'aujourd'hui et de demain.

GREY SCORPION  45
Prêt pour une expérience mémorable ?
Un gros scorpion noir (oui-oui, un vrai !) accompagné de 2 onces de vodka deluxe Greygoose pour le faire passer.



**Amateur de bibittes ?
Demandez à votre aubergiste
ce que nous avons en réserve !**

☞ VINS ET VINASSES ☞



 Coupe Bouteille
 Taxes royales en sus

VINASSE MAISON ROUGE OU BLANCHE	7	30
VIN DU PÈRE ANDRÉ Sélection du moment de notre bon père André Bien meilleure qualité que notre vinasse maison	9	40
HYPOCRAS GENTILHOMME Vin rouge chaud au miel et aux épices, recette TYPIQUE MÉDIÉVALE ramenée des croisades	8	38
VIN BLANC EN BOUTEILLE Mouton Cadet Bordeaux, Sauvignon-Sémillon Fruité et vif Santa Julia Argentine, Chenin Blanc Délicat et léger		46 54
VIN ROUGE EN BOUTEILLE Carrelot des amants Côte du brunois, Cabernet-Merlot Aromatique et Charnu Monasterio de Las Vivas Old Vine Espagne, Grenache Aromatique et Souple Bread and butter États-Unis, Cabernet Sauvignon Aromatique et Charnu Celilo Falls États-Unis, Pinot Noir Aromatique et Charnu Château Clarke Baron Edmund de Rothschild, Bordeaux Notre meilleur vin !		36 39 50 54 98



Beuvez toujours, ne meurrez jamais !
 - François Rabelais -

☞ LA RÉSERVE DES ORCS ☞

BOËSSONS HAUT DE GAMME



C'est bien connu, les orcs à la solde de l'auberge amassent constamment des petits bijoux de rareté et de bizarreries lors de leurs pillages.


Peuple de la Chope Gobeline, l'aubergiste vous présente :




		Taxes royales en sus
RHUM		
Kraken - Rhum noir des pirates à 47% d'alcool		5
Rhum El Dorado Special Reserve - Rhum, 15 ans		9
VODKA		
Zubrowka - Vodka à l'herbe aromatique de bison		5
Greygoose - Vodka française à l'eau de source de Gensac		8
COGNAC		
Larsen - Le cognac VSOP des vikings !		9
SCOTCH		
Glenfiddich - Scotch single malt, 12 ans d'âge		9
Lagavulin - Scotch single malt, 16 ans d'âge		20
ABSINTHE		
Courailleuse - Absinthe québécoise à 72% d'alcool		10
CHARTREUSE		
Chartreuse - Boisson historique des moines chartreux		9
GIN		
Menaud - Gin du Québec fait de grains de l'Ile-aux-coudres		10
TÉQUILA		
Don Julio Blanco - Téquila mexicaine de tradition familiale		12
CALVADOS		
G.E. Massenez - Au XVIème siècle, la corporation des distillateurs d'eau-de-vie du cidre a donné naissance à ce trou normand classique		8
RÉSERVE SPÉCIALE DE LA CHOPE		
Réserve Mythique d'Ulrik		à partir de 20\$
Réserve Idyllique d'Angélique		à partir de 20\$
Réserve Boboche de Gobbosh		moins de 5\$

SHOOTERS

Taxes royales en sus

ONCE DE FORT 5 
(rhum, vodka, gin, whiskey, fireball, jägermeister, etc.)

BOBA SHOT **C'est nouveau, c'est beau pis c'est bon !** 6 
Bulles de bubble tea aux fruits du dragon et Vodka

4 BOBA SHOTS, MAIS J'EN PAYE JUSTE 3 18 

10 SHOOTERS IDENTIQUES AU CHOIX 40 

10 SHOOTERS DE SPÉCIALITÉ 35 

VODKA CITRON (Vodka, sirop de citron)
SWEET CHERRY (Canneberges, amaretto)
FILLE DE JOIE (Sour Puss, curaçao, vodka, sprite)
PÉCHÉ (Schnapp, jus de lime, coulis de fraise)
COCHONNE (Ananas, bailey's, amaretto)

LE DÉ DU DESTIN ! 5 

Indécis ?
Tirez D20 et obtenez un Shooter aléatoire !
Gratuit sur un 20, pas propre sur un 1...



À propos de l'eau-de-vie

Bien que les Grecs et les Romains antiques connaissaient les techniques de distillation de l'alcool, ce n'est qu'au XII siècle que les innovations arabes dans le domaine des alambics en permirent la production à plus grande échelle.

À cette époque, les spiritueux (alors nommés « aqua vitae » ou « eau-de-vie ») servaient surtout comme médicaments, parfums, "savon" pour les mains et comme alcool de cuisson pour faire des effets flambés.

BOÈRES DES AUBERGISTES

Lorsqu'ils atteignent un certain niveau d'expérience, nos aubergistes acquiert le privilège de vous offrir leur boisson préférée.

Aidez votre aubergiste à faire de l'esbrouffe auprès des autres en commandant son boère personnalisé !



COCKTAILS DOUX

Taxes royales en sus

LE JUS DE BOTTINE 8

Jus de canneberge, amaretto, citron

LE MARQUIS DE PERCEDALE 9

Tonic, Whiskey, Sirop d'érable et gingembre

LE PEN-PINEAPPLE-APPLE-PEN 10

Cidre et jus d'ananas. Création de P'tit Ours

LE ROBIN DOUX 11

Lait, rhum épicé, amaretto et crème de cacao

LA BLANCHE PUCELLE 12

Kir (vin blanc et mûre) et cidre

LA DAME DU LAC 12

Velours blanc (cidre et bière blanche) à la mûre

LE CABO-LIBRE 12

Thé glacé, Fireball, Rhum brun. Création de Cabotin.

LE FRÈRE ANDRÉ 13

Cidre et vodka à l'herbe de bison

LE LEGATO 13

Bière noire, galliano, sirop de fraise. Création de Fasol.

L'OPHÉLIE D'AUTOMNE 13

Cidre, rhum épicé et sirop de citrouille

LE GRAAL DE GAUVIN 16

Lait, Coureur des bois, amaretto, sirop de coco, sucre d'érable

BOËRES DES AUBERGISTES



COCKTAILS FORTS

LA FIN DE SOIRÉE DE JOSQUIN	10
Un mélange de nos 10 futs de bières et cidres ! Demandez les saveurs du jour ! (ou pas...)	
L'AMBROISIE (PAR BARBE-ROUSSE)	11
Bière d'épinette, gin, crème de menthe. Création de Barbe-Rousse	
L'ANGÉLIQUE	12
Tonique, apérol, gin Bombay et orange	
LE CHAUD GOBBOSH	12
Tonique, dry gin, sirop de concombre et piment cerise	
LE SUPER HANDSOME ICE TEA	13
Dry gin, triple sec, vodka, Jameson, coke, angostura et citron Création d'Handsome Charles.	
LE VALHALLA D'ULRIK	13
Scotch, hydromel médiéval, Frangelico et jus de pomme	
LE BEA-TCH	13
Ananas, Midori, Rhum blanc, triple sec, lime Création de Béa	
LE SMOKEY PHIL	15
Dry gin double, scotch Lagavulin 16 ans et citron	

À propos des auberges

Le terme auberge, anciennement « Aulberge » nous provient des auxillières germains de l'armée romaine et signifie grosso modo « logement sommaire d'armée ». De fait, les premiers aubergistes portaient le nom « d'albergers ».

BREUVAGES CHALEUREUX

CAFÉ FILTRES, SPÉCIAUX ET ALCOOLISÉS



Taxes royales en sus

Sans alcool Avec alcool

CAFÉ FILTRE	3	—
Régulier ou décaféiné		
CAFÉ SPÉCIALISÉ	4	—
Café Intense, Café Aromatisé aux noisettes, Allongé ou Espresso		
CAFÉ POTIRON	7	8
Brandy, épices à la citrouille, crème fouettée		
CAFÉ ÉCOSSAIS	—	8
Scotch, bailey's, coulis de caramel, crème fouettée		
CAFÉ CHOPE GOBELINE	8	9
Amaretto, crème vanille française, crème fouettée		
CAFÉ MOKA COUREUR DES BOIS	—	9
Sirop de chocolat, crème d'érable, rhum brun, crème fouettée		

TISANES ET COCKTAILS CHAUDS

THÉ ET TISANE	3	—
Demandez à l'aubergiste notre trousse d'herboriste.		
PONCE DE GIN	—	8
Gin et infusion de citron, une ponce par jour éloigne la crève toujours!		
GROG À LA PÉTALE DE ROSE	—	8
Rhum et infusion de roses, parce que les ogres aussi ont des sentiments!		
LE MADAME NEIGE	—	10
Frangelico dans une infusion de sirop d'érable chaud		










BOISSONS SANS ALCOOL



EN CANNETTES OU EN BOUTEILLES





Boissons pétillantes	3
Coca-cola, coca-cola diète, sprite, bière d'épinette	
Traitement CHOC !	+1
Ajoutez un traitement ben surette à toutes vos boissons !	
Extra saveurs	+1
Sirop de mûres, citron, citrouille, noix de coco, concombre, rose	
Thé glacé	3
Eau pétillante, nature ou bleuets/pomme grenade	4
Bière Hors Sentier sans alcool	8
IPA, Radler, Sûre aux framboises, Blonde et Rousse	

EN VERRES OU EN CHOPES

Jus de fruit	 3	 5
Pommes, canneberges, ananas, oranges et limonade maison		
Verre de lait	 3	 5
Lait de pirate	 4	 6
Yarrrr ! Lait avec du sirop de noix de coco		
Cocktail sans alcool	 7	
Spritz, Amaretto Sour, Mojito, Gin tonic, Dragons ou choix douteux		

COCKTAIL MATINAUX

Pour bien accompagner vos déjeuners !

MIMOSA DE CIDRE	 8	 30
Délicieuse harmonie de cidre et de jus d'orange.		
CHOCOLAT CHAUD	 7	
Chocolat chaud, coulis de chocolat, sans oublier sa crème fouettée		
CHOCOBO NOIR	 9	
Chocolat chaud au chocolat noir, bailey's, triple sec		

DESSERTS ET COCHONNERIES



Taxes royales en sus

Dessert du jour	5
Bacon confit à l'érable	5
Qui a dit que le bacon n'était pas un dessert ?	
Mousse au chocolat	6
Mousse onctueuse au chocolat noir et à la crème	
Le Popelin	9
Grosse pâte à choux farcie à la crème pâtissière <i>Parfois aussi appelé poupelin, Rabelais et Charles IX louangeaient déjà cette pâtisserie au XVIème siècle !</i>	
Gâteau au fromage au thé chaï	9
Parce que le thé chaï, dans du fromage, c'est bon.	
Le Monstre	10
Bagatelle au chocolat avec de la guimauve, des pépites de caramel, de la crème pâtissière et de la crème fouettée	
La Desserte (pour 2, ou 1 goinfre)	16
Pour les bébites à sucre, un plateau de dégustation de trois de nos desserts.	

