

# ☯ NOS TABLÉES À PARTAGER ☯



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

## ☯ LA TABLÉE D'HÉLIOS ☯ (pour 2 convives)

## ☯ TABLÉE DE L'ALCHIMISTE ☯ (pour 2 convives)

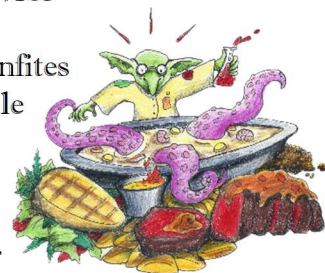
*Tablee fraîche pour les journées chaudes*    *Terre, mer, air et feu dans la même platée*

Choix de 2 soupiettes ou légumes

Choix de 2 soupiettes ou légumes

Verdure à la truite fumée maison  
Tartare de bison  
Filets d'aiglefin panés  
Mayonnaise à l'aneth  
Salade Cimas  
Pétakes vikings  
  
2 Desserts du jour

Kraken  
Steak mariné au 3 poivres  
Sauce romarin  
2 Cuisses de volaille confites  
Mayonnaise infernale  
Orge perlé  
Pétakes vikings  
Verdure  
2 Desserts du jour



Le tout pour 78 pièces d'or ! +tx

Le tout pour 80 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  
Filet de porc mariné  
2 Saucisses de porc  
Mijoté de sanglier  
Orge perlé  
Salade cimas  
Pétakes vikings  
Verdure

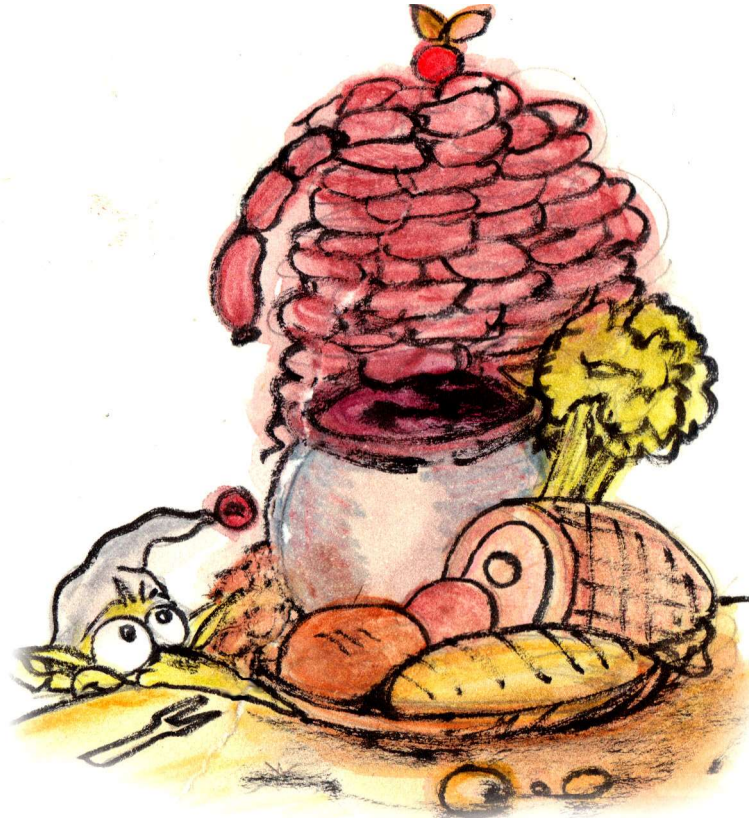
Choix de 2 desserts du jour ou bacon à l'érable

Le tout pour 84 pièces d'or ! +tx

# œ Le festin royal œ

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 plâtée accueillant une sélection de toute notre meilleure boustifaille.

À la bonne heure !  
Gobbosh L'Aubergiste

Le festin royal est constitué de : cuisses de volaille 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 vikings à volonté.

70 \$<sub>+tx</sub> pour 2 personnes  
(35 \$<sub>+tx</sub> par personne additionnelle)

# LA TABLÉE DE L'AUBERGISTE

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

Vous ne trouvez pas le plat recherché ? Transformez n'importe laquelle de nos platées en table d'hôte (verdure ou souplète, et douceur du jour) pour 7 écus additionnels.



Taxes royales en sus



## Chili végétarien gratiné

26

Chili de fèves rouges et noires, maïs, tomates, poivrons et céleris, le tout gratiné et accompagné de verdure. **Pour un chili plus viril, pensez à nos extra sauce piquante !**



## Mijoté de sanglier au fromage

28

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



## Trio du charcutier

28

Dégustation de 3 saucisses avec pétakes, choucroute et 3-moutardes au miel.

## Assiette de côtes levées braisées régulières

37

Grosse côte de flanc en sauce BBQ accompagnée de pétakes et verdure.

## Steak mariné au poivre

38

Tendre à souhait ! Tranche de bovin mariné dans sa sauce au poivre, avec salade cimas, pétakes et sauce romarin.



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

## LÉGENDE



ELFIQUE (VÉGÉTARIEN)



GOBELIN (INSPIRATION MÉDIÉVALE)



















DRACONIQUE (ÉPICÉ)

## ☞ Mises en bouche ☜



Taxes royales en sus

	<b>Souplette du jour</b>	6
	<b>Panier Viking</b> Panier de pommes de terre assaisonnées de sel viking, l'un des rares héritages culinaires connus de ce peuple guerrier.	7
	<b>Écorces de dryade</b> Spécialité maison ! Croustilles chaudes au sirop balsamique	8
	<b>Verdure du maistre-queux</b>	8
	<b>Soupe à l'oignon gratinée</b>	8
	 <b>Baguette à la bruschetta gratinée</b> • Autrefois appelée Olio e sale, la bruschetta originale servait aux paysans à conserver leur pain sous une couche d'huile et de sel.	10
	 <b>Rillette de sanglier confit au gras de canard</b>	11
	 <b>Hérissons de Cerf</b> 5 boulettes de cerf haché ornementées d'amandes effilées.	12
	 <b>Brie en croûte</b> Fromage brie en croûte feuilletée, avec miel et amandes.	16
	<b>Platée frisiée</b> Assiette de friture contenant 2 bâtonnets de fromage, rondelles d'oignon, cornichons panés, choux-fleurs panés, et des écorces de dryade.	18
	 <b>Platée du monastère</b> Dégustation de trois fromages, deux charcuteries et de truite fumée maison.	24
	<b>Grosse maudite platée frisiée (4 personnes)</b> L'équivalent de 2 platées frisiées, plus 4 poppers au jalapeno.	40



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



## ☯ Spécialités ☯



Taxes royales en sus

	<b>Filet de porc mariné</b>	(Double portion : 24)	18
	6 onces de porc longuement marinés et assaisonnés avec amour. Accompagnés d'orge, pétakes, salade cimas et sauce romarin.		
	<b>Poutine Excalibur</b>	(Portion goinfre : 24)	19
	Pétakes vikings, fromage en grains, sauce au fromage à la crème, boulettes de cerf, oignons et champignons sautés.		
	<b>Brochettes de boeuf sur dague</b>	(Double portion : 26)	20
	1/3 de livre de boeuf sur broche, servi avec orge, pétakes et sauce romarin.		
	<b>Trio du charcutier</b>		21
	Dégustation de 3 saucisses avec pétakes, choucroute et 3-moutardes au miel.		
	<b>Lasana marinara au wapiti</b>		24
	<i>Au V<sup>ème</sup> siècle, Apicius décrivait déjà un met très apparenté aux lasagnes modernes.</i> Lasagne au wapiti et sauce tomates, servi avec une petite verdure.		
	<b>Assiette de côtes levées braisées</b>	(Double portion : 45)	30
	Grosse côte de flanc sauce BBQ accompagnée de pétakes et verdure.		
	<b>Steak mariné au poivre</b>		31
	Super tendre ! Tranche de bovin mariné dans une sauce au poivre, servi avec salade cimas, orge, pétakes et sauce romarin.		
	<b>Tartare de bison</b>		33
	<i>Le préféré de Gollum !</i> Tartare de bison bien goûteux de 6 oz, servi avec croustilles maisons, pétakes et salade cimas.		



## ☯ Sauces et à-côtés de l'aubergiste ☯

	<b>Mayonnaises maison</b>		1
	Au cari, à l'aneth, pesto ou infernale.		
	<b>Sauces du flibustier</b>		
	Niveau de piquant :		
	Poilu :	sauce au Jalapeno	3
	Guerrier :	sauce au Chipotle	3
	Viking :	sauce au Habanero	3
	Gobeline :	sauce au But Jolakia (piment fantôme)	5
	<b>Œuf de Basilic dans le vinaigre</b>		2
	<b>Extra accompagnement</b>		3
	Orge, verdure, salade cimas, choucroute ou pétakes.		
	<b>Accompagnement de poutine</b>		8



+ de poutine  
+ de joie



## 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.**



Taxes royales en sus



### En bourgeois du maraîcher

Hamburger avec une galette de fèves, fromage, laitue, tomates, mayo et tapenade d'olives.

Simple

17

Double

21

### En bourgeois du petit peuple

Hamburger au bœuf, laitue, tomate et mayonnaise.

18

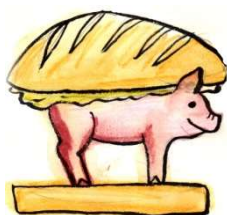
23

### En bourgeois du chasseur

N'hésitez pas à demander à l'aubergiste la prise de gibier du jour !

21

27



*Personnalisez votre bourgeois !*

*Mayo Infernale :*

+ 1

*Fromage :*

+ 3

*Bacon tranché maison :*

+ 3

*Changez vos pétakes en poutine :* + 5



### L'Elfe noir

Servi froid. Hamburger de pain noir à la truite arc-en-ciel fumée maison avec fromage à la crème, mayonnaise à l'aneth, oignons et verdure.

21

--

## Tranchoirs

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

Pour ceuze qui mangent pas de viande. Pizza sauce tomate, fromage, champignons, tapenade d'olives, poivrons et oignons grillés, bruschetta, tomates en tranches et pesto. Fromage végétalien aussi disponible.

18

### Du Péquenaud

Tout ce qu'il y a de plus classique !

Pizza sauce tomate, fromage, champignons, oignons, poivrons et pepperoni.

19

### Du Carnassier

Pizza aux boulettes de cerf, bacon, pepperoni et saucisses.

Environ 2/3 de livre de viande pour vous endurcir la couenne !

22

*Extra pétakes ? : 3 écus !*

*Mieux, extra poutine ! : 8 écus*

## ☞ 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.



Taxes royales en sus



### Bovin Empoté

« Pot pie » au bœuf, servi avec verdure et orge perlé.

19



### Chili végétarien gratiné

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

Pour un chili plus viril, pensez à nos extra sauces piquantes !

20



### Mijoté de sanglier au fromage

Notre met le plus vendu !

Ragoût de sanglier avec pommes de terre et champignons, servi avec orge perlé.

21



## ☞ Volatiles et poissons ☞

### Verdure des elfes du nord

Salade aux agrumes avec truite arc-en-ciel fumée maison et vinaigrette crémeuse à l'ail.

20

### Poësson pané pis pétakes

(Trois filets : 26)

2 gros filets d'aiglefin frits servis avec une motte de pétakes vikings, une petite verdure et une mayonnaise à l'aneth.

21



### Duo de volailles

Savoureux pilons de canard, cuisse de volaille du jour, servi avec orge, pétakes et sauce romarin.

22

### Kraken

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

27

Un peu de légumes avec votre Kraken ? Songez à notre délicieuse salade cimas +3

La plupart des habitants de la ville ne disposaient ni de fourneau ni de cheminée, ce qui mena aux balbutiements de la cuisine « professionnelle » au Moyen-Âge. Les échoppes de nourriture urbaines avaient toutefois bien mauvaise réputation, suffisamment pour qu'au XIIIème siècle, les membres du clergé qualifiaient, dans leur sermon, la vente de viande cuite de véritable danger sanitaire

# 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)**



Tablee 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'épices, d'oignons, de poivrons et de champignons, le tout sur un lit de pétakes vikings, de verdure et d'orge perlé.
- Pas de dessert, parce que vous n'en aurez pas de besoin.

Pour 3 personnes 138<sub>+tx</sub> (46<sub>+tx</sub> 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 bénéfiques :

- 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.