



ENTRÉES | APPETIZERS

Poêlée de crevettes au cognac et poivrons grillés 14\$

Cognac and grilled red peppers pan seared shrimps

Tartare de duo saumon 16\$

Salmon duo tartar

Crevettes Bang-Bang 13\$

Bang Bang shrimp

Salade César 10\$

Ceasar salad

Calmars frits, sauce orange et gingembre 12\$

Fried calamari, orange and ginger sauce

Fondue parmesan à l'Alfred le Fermier et au Mont St-Benoit 10\$

Parmesan, Alfred le Fermier and Mont St-Benoit fondue

Ailes de poulet maison

Buffalo / BBQ / Thai (6/12) 13\$/22\$

Home made chicken wings (6/12)

Panier de frites maison 6\$

French fries

Nachos du Cliff à partager 19\$

The Cliff nachos to share

MENU PRÊT-À-MANGER READY TO EAT MEAL

DÉBORDÉ PAR LE TRAVAIL ET LES TÂCHES MÉNAGÈRES? VOUS AIMERIEZ UN COUP DE MAIN POUR LA PRÉPARATION DE VOS REPAS? NOUS VOUS OFFRONS DES PLATS PRÊTS-À-MANGER EN FORMAT FAMILIAL OU INDIVIDUEL

PARMENTIER DE FRUITS DE MER, SAUTÉ DE PORC ASIATIQUE, RAVIOLIS À LA COURGE SAUCE ALFREDO, SOUPE, DESSERT NE SONT QUE DES EXEMPLES.

Overwhelmed with work and household chores? You would like a helping hand for the preparation of your meals?

We are offering ready-to-eat meals in family or individual size.

Seafood parmentier, Asian pork stir-fry, soup, desserts are just examples

WWW.AUBERGEAYERSCLIFF.CA

COIN DES PETITS KID'S CORNER

Fettucine au beurre & citron 8\$

Butter & lemon fettuccine

Salade césar au poulet 12\$

Chicken caesar salad

Croquettes de poulet, frites 12\$

Chicken nuggets with french fries

Fish & Chips maison 10\$

Homemade Fish & Chips

**Brevage inclu / Beverage included*

SAUCES POUR EMPORTER SAUCES TO GO

Demi-glace 500 ml 12\$

Sauce au Porto 500 ml 14\$

Sauce au poivre 500 ml 14\$

Mayonnaise épicée 1L 8\$

Vinaigrette à l'érable 1L 10\$

Sauce spaghetti 1L 12\$

Sauce alfredo 1L 12\$

Soupe maison 1L 8\$



PLATS PRINCIPAUX | MAIN MEALS

Burger végétarien du BioBon, fromage suisse, guacamole, oignon rouge, mayo maison et roquette, frites 17\$

BioBon vegetarian burger, Swiss cheese, guacamole, red onion, house mayo and aragula salad, fries

Burger de fish & chips, oignon rouge, mayonnaise à l'aneth, frites 15\$

Fish burger, red onion, dill mayo, fries

Burger du Cliff, Monterey Jack, oignons caramélisés, bacon, rondelle d'oignon et mayonnaise chipotle, frites 18\$

Cliff burger, Monterey Jack, caramelized onions, bacon, onion ring and chipotle mayo, fries

Sandwich au smoked meat de la Salaison Provencher, fromage suisse, mayo Dijon et miel, pain aux épices à steak, salade 18\$

Reuben sandwich, Swiss cheese, honey dijon mayo, steak spice bread, salad

Salade de bavette de boeuf marinée de la Boucherie Face de Boeuf, mandarines, noix au gingembre, vinaigrette à l'érable 24\$

Boucherie Face de Boeuf marinated flank steak salad, mandarins, ginger nuts, maple dressing

Salade de poulet, canneberges, noix au gingembre, vinaigrette à l'érable 20\$

Chicken salad, cranberries, ginger nuts, maple dressing

Salade César au poulet 18\$

Chicken ceasar salad

Fettuccine Carbonara 19\$

Carbonara fettuccine

Raviolis farcis à la courge, crémeuse de parmesan, champignons et petits pois 20\$

Stuffed squash ravioli, creamy parmesan sauce topped with mushrooms and green peas

Fettuccine à la Truite des Bobines fumées à chaud, câpres 25\$

Les Bobines Trout fettuccine, capers

Tartare de duo de saumon, frites & salade 26\$

Duo of salmon tartar, fries, salad

Fish & chips pané maison 20\$

Homemade fish & chips





PLATS PRINCIPAUX | MAIN MEALS

Foie de veau poêlé aux oignons confits, lardons et érable, patates et légumes du jour 24\$

Veal liver with caramelized onions, bacon and maple garnish, potatoes and vegetables

Côtes levées BBQ au Jack Daniel's, frites

(Demie/complète) 24\$/32\$

BBQ and Jack Daniel's ribs, fries (half/full)

Poutine à la bavette de boeuf marinée de la Boucherie Face de boeuf, cheddar fort, sauce au poivre 22\$

Boucherie Face de boeuf marinated flank steak poutine, old cheddar, pepper sauce

Bavette de boeuf marinée au caramel de soya de la Boucherie Face de Boeuf, sauce demi-glace au Porto, patates et légumes du jour 30\$

Soy caramel marinated Boucherie Face de Boeuf flank steak, demi-glace porto sauce, potatoes and vegetables

Steak de contre-filet 10 oz & frites, sauce au poivre 29\$

New York cut 8 oz steak & fries, pepper sauce

SERVICE TRAITEUR CATERING SERVICE

MARIAGE, FUNÉRAILLES, BAPTÊME, PARTY DE BUREAU, LANCEMENT, 5 À 7, TOUTES LES OCCASIONS SONT BONNES POUR UTILISER NOS SERVICES

ÎLOTS GASTRONOMIQUES, TABLE D'HÔTE, BUFFET CHAUD, BUFFET FROID, COCKTAIL DÎNATOIRE, TOUT EST POSSIBLE, ON S'ADAPTE À VOS DEMANDES

Wedding, funeral, baptism, office party, launch, happy hour, all occasions are good for using our services

Gastronomic islands, 3 courses meal, hot buffet, cold buffet, cocktail dinner everything is possible, we adapt to your requests

ASK FOR A QUOTE / DEMANDEZ UNE SOUMISSION :

TRAITEUR@AUBERGEAYERSCLIFF.CA

DESSERT

Pouding chômeur à l'érable, glace vanille de la Laiterie Coaticook 12\$

Maple syrup pudding chômeur, Laiterie Coaticook Ice cream

Crème brûlée maison 9\$

Homemade creme brulee

Profiteroles, glace vanille de la Laiterie Coaticook, coulis chocolat 10\$

Profiterols, vanilla ice cream from Laiterie Coaticook, chocolate coulis

Pot de crème au chocolat, crumble cacao et fleur de sel, mousse caramel 10\$

Jar of chocolate cream, cocoa and fleur de sel crumble, caramel mousse



MENU SAISONNIER

Entrées | Appetizers

Martini de homard, guacamole, crème sûre et coulis de mangues 16\$
Lobster martini, guacamole, sour cream, mango drizzle

Tartare de betteraves jaunes, chèvre et noix 12\$
Yellow bette tartar, goat cheese, nuts

Plats principaux | Main meals

Salade de homard, guacamole, juliennes de mangues, vinaigrette à la mangue, lime et lait de coco 28\$
Lobster salad, guacamole, mango julienne, lime, coconut milk and mango dressing

Filet de truite de la ferme des Bobines, salsa de mangues & coriandre, huile vierge chipotle 24\$
Trout fillet, mango & coriander salsa, chipotle virgin oil

Lobster roll, frites et salade 28\$
Lobster roll, fries, salad

Saisi de pétoncles sur salade romaine grillée style César, chorizo croustillant, copeaux de parmesan 28\$

Seared scallops on grilled caesar-style romaine salad, crispy chorizo, parmesan shavings

Poké bowl sur riz basmati, juliennes de légumes, vinaigrette asiatique, noix de cajou au gingembre

Poke bowl on basmati rice, julienne of vegetables, asian dressing, ginger cashews

Thon / tuna 24\$

Salade de homard / lobster salad 28\$

Duo de saumon / salmon duo 20\$

Légumes d'accompagnement Side dish

	Modifiez	Ajoutez
Poutine	4\$	6\$
Salade de brocolis	3\$	5\$
Salade César	3\$	5\$
Salade du jardin	2\$	4\$
Tartare de betteraves jaunes, chèvre et noix	3\$	5\$
Rondelle d'oignon	2\$	4\$
Légumes grillés	2\$	4\$
Riz	2\$	4\$





Bières en fût

COORS LIGHT (BLONDE LÉGÈRE)
20 OZ : 7,75\$ PICHET 22\$

CREEMORE (AMBRÉE) LOT 9 (PILSNER),
RICKARD'S RED (ROUSSE) INFAMOUS (IPA)
BELGIUM MOON (BLANCHE)
20 OZ : 8,50\$ PICHET 24\$

TROU DU DIABLE MAC TAVISH (ALE AMÉRICAINE),
TROU DU DIABLE APOCALYPSO (WHITE IPA)
20 OZ : 9,50\$ PICHET 27\$

Bières en bouteilles

COOR'S LIGHT, MOLSON EX, BUDWEISER, LABATT 50,
MOLSON UTRA, MOLSON CANADIAN 5,75 \$
SOL, HEINEKEN 8\$
MURPHY'S STOUT 8,25\$
HEINEKEN SANS ALCOOL 6\$

MICROBRASSERIE COATICOOK 9,25\$
SCOTCH ALE (ROUSSE)
FRAMBOISES (BLANCHE)
LA GRANDE MARÉE (BLONDE)
NEW ENGLAND (IPA)
ABYSS DE LA GORGE (NOIR STOUT)

Alcools Québécois

AMARETTO AVRIL RHUM ÉPICÉ CHIC CHOC
CRÈME, COUREUR RHUM BRUN STE-MARIE
DES BOIS SPRITZ DES ILES
GIN PORTAGE WHISKY ÉRABLE,
GIN ROMÉO COUREUR DES BOIS
GIN HUNGAVA VERMOUTH ROUGE,
LIQUEUR DE CAFÉ, KAYAK
HYWILD VODKA WHITE KEY'S
8,50\$

Mocktails

CESAR LIMONADE MANGUES
LIMONADE ROMARIN ET PÊCHES
DAIQUIRI GLACÉ PAMPLEMOUSE, GOYAVE,
BIÈRE GINGEMBRE ALOÈS, SODA
6,50\$

Cocktails glacés

MARGARITA
DAIQUIRI FRAISES, FRAMBOISES ET MANGUES
9\$

Cocktails signatures

LE P'TIT MENTEUR

RHUM CHIC CHOC, GINGER ALE, LIME, MENTHE

CATHERINE DE RUSSIE

VODKA, SPRITZ DES ÎLES, JUS DE PAMPLEMOUSSE
ET D'ALOÈS, TONIC

LA LIMETTE

GIN UNGAVA, TONIC, JUS D'ALOÈS, LIME ET MENTHE

JULES CÉSAR

VODKA, CLAMATO, FUMÉE LIQUIDE, JUS DE LIME, ÉPICES À
STEAK

AMARETTO SOUR

AMARETTO AVRIL, JUS CITRON, SIROP SIMPLE

PARADIS BORÉAL

GIN, CHARTREUSE, JUS CITRON, GINGER ALE, THYM

LE ROMARIN

GIN ROMÉO, JUS CITRON, ROMARIN, SODA, AGRUMES

MOSCOW MULE

VODKA WHITE KEYS, JUS LIME, BIÈRE AU GINGEMBRE

MONSIEUR GERMAIN

GIN, LIQUEUR DE SUREAU, LIME, CONCOMBRE, ÉMULSIFIANT

KENTUCKY MULE

BOURBON, AGOSTURA, JUS LIME, BIÈRE GINGEMBRE

9\$

LE FIZZ

BOUTEILLE DE HENKELL, GRAND MARNIER, JUS LIME, SIROP
DE FRAISES, MENTHE

SPRITZ DES ILES

BOUTEILLE DE HENKELL, SPRITZ DES ILES, AGRUMES

12\$

Sangria

ROUGE

VIN ROUGE, NECTAR DE MANGUE, SIROP DE BLEUETS,
SODA GINGEMBRE, MENTHE

ROSÉ

VIN ROSÉ, NECTAR DE GOYAVE, SIROP DE BLEUETS,
SODA GINGEMBRE, SAUGE

BLANCHE

VIN BLANC, NECTAR DE MANGUE, SIROP DE PÊCHES,
SODA GINGEMBRE, THYM

VERRE 8,50\$

PICHET 26\$

Cafés alcoolisés spéciaux

LE CLIFF

RHUM CHIC CHOC, COUREUR DES BOIS, FRANGELICO

LE QUÉBÉCOIS

WHISKY COUREUR DES BOIS, HYWILD

9\$