



ENTRÉES | APPETIZERS

Tartare de duo de saumon 18\$
Salmon duo tartar

Crevettes Bang-Bang 17\$
Bang Bang shrimp

Calmars frits, sauce orange et gingembre 17\$
Fried calamari, orange and ginger sauce

Fondue parmesan à l'Alfred le Fermier 15\$
Parmesan & Alfred le Fermier cheese fondue

Ailes de poulet maison

Buffalo / BBQ / Thai (6/12) 13\$/24\$
Home made chicken wings (6/12)

Salade César 10\$
Cesar salad

Panier de frites maison 6\$
French fries

Nachos du Cliff à partager 24\$
The Cliff nachos to share

MENU PRÊT-À-MANGER READY TO EAT MEAL

DÉBORDÉS 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 QUI VARIENT À TOUTES LES SEMAINES. SERVICE DE LIVRAISON DISPONIBLE

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.

WWW.AUBERGEAYERSCLIFF.CA

COIN DES PETITS KID'S CORNER

Fettucine sauce alfredo 10\$
Alfredo fettuccine

Croquettes de poulet, frites 14\$

Chicken nuggets with french fries

**Brevage inclu / Beverage included*

Salade césar au poulet 12\$
Chicken caesar salad

Fish & Chips maison 11\$

Homemade Fish & Chips

SAUCES POUR EMPORTER SAUCES TO GO

Sauce au porto 500 ml 14\$

Sauce au poivre 500 ml 14\$

**Sauce aux lardons (foie de veau)
500 ml 16\$**

Vinaigrette à l'érable 500 ml 8\$

Sauce alfredo 500 ml 10\$

Mayonnaise épicée 500 ml 6\$



PLATS PRINCIPAUX | MAIN MEALS

Burger végétarien de Bio-Bon, fromage suisse, guacamole, oignons rouges et mayonnaise chipotle, frites 20\$

Bio-Bon vegetarian burger, Swiss cheese, guacamole, red onions & chipotle mayonnaise, fries

Burger de fish & chips, oignons rouges et mayonnaise à l'aneth, frites 18\$

Fish burger, red onions & dill mayonnaise, fries

Burger du Cliff, Monterey Jack, oignons caramélisés, bacon, rondelle d'oignon et mayonnaise chipotle, frites 22\$

Cliff burger, Monterey Jack, caramelized onions, bacon, onion ring & chipotle mayonnaise, fries

Sandwich au smoked meat de la Salaison

Provencher, fromage suisse, mayonnaise chipotle et choucroute sur pain bagnat au seigle, salade 24\$

Reuben sandwich, Swiss cheese, chipotle mayonnaise, bagnat bread, salad

Burger Crab Cake sauce tartare et frites 24\$

Crab cake burger, tartar sauce and fries

Salade César au poulet 20\$

Chicken ceasar salad

Salade de poulet, canneberges, noix caramélisées et vinaigrette à l'érable 22\$

Chicken salad, cranberries, caramelized nuts, maple dressing

Fettuccine Alfredo 16\$

Alfredo fettuccine

Fettuccine Carbonara 20\$

Carbonara fettuccine

Raviolis farcis à la courge, sauce crémeuse au parmesan et tomates séchées 20\$

Squash raviolis, sun-dried tomatoes parmesan sauce

Fettuccine à la truite de la ferme piscicole des Bobines fumée à chaud, crémeuse de parmesan, câpres 25\$

Trout fettuccine from La ferme piscicole des Bobines, parmesan creamy sauce & capers

Tartare de duo de saumon, frites & salade 30\$

Duo of salmon tartar, fries, salad

Fish & chips pané maison 22\$

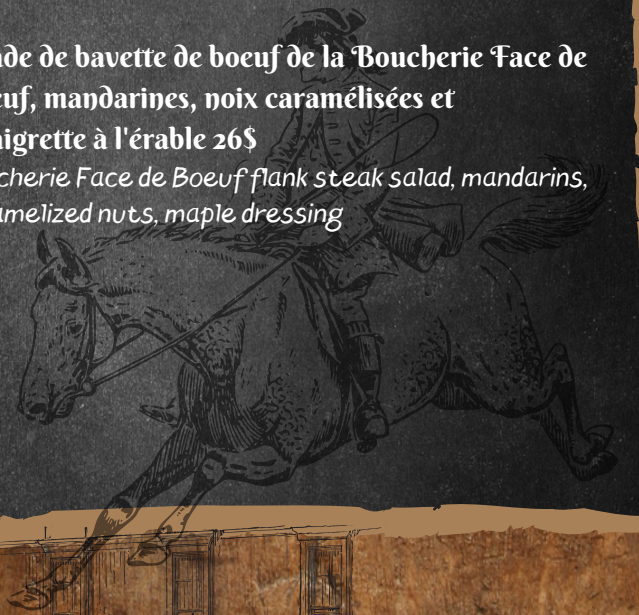
Homemade fish & chips

Crevettes Bang Bang, riz, salade César 27\$

Bang Bang shrimps, rice, Ceasar salad

Salade de bavette de boeuf de la Boucherie Face de Boeuf, mandarines, noix caramélisées et vinaigrette à l'érable 26\$

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





PLATS PRINCIPAUX | MAIN MEALS

Poutine à la côte levée et 2 fromages de la Laiterie Coaticook 28\$

Poutine of ribs with 2 cheeses from the Laiterie Coaticook

Filet mignon, légumes de saison, pomme de terre du jour et sauce aux poivres 40\$

Filet mignon, seasonal vegetables, potatoes of the day and pepper sauce

Bavette de boeuf de la Boucherie Face de Boeuf, sauce demi-glace au porto, patates et légumes du jour 33\$

Soy caramel beef flank steak, demi-glace porto sauce, potatoes and vegetables

Assiette de côtes levées BBQ au bourbon, frites et salade de carottes rémoulade (demi/complète) 26\$/36\$

BBQ and Bourbon ribs plate, fries, carrot salad remoulade (half/full)

SERVICE DE TRAITEUR CATERING SERVICE

DU MARIAGE AU PARTY DE BUREAU, EN PASSANT PAR UN SIMPLE ANNIVERSAIRE, TOUTES LES OCCASIONS SONT BONNES POUR UTILISER NOS SERVICES. NOS DIVERSES PRÉSENTATIONS S'ADAPTENT À VOS DEMANDES; QUE SE SOIT POUR DES ILÔTS GASTRONOMIQUES, DES TABLES D'HÔTE, DES BUFFETS CHAUDS OU FROIDS, UN 5 À 7, NOUS AVONS DE TOUT.

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

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

DEMANDEZ UNE SOUMISSION /
ASK FOR A QUOTE
TRAITEUR@AUBERGEAYERSClIFF.CA

DESSERTS

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

Maple syrup pudding chomeur, Laiterie Coaticook vanilla ice cream

Gâteau au carotte de Chez Justine 10\$

Carrot Cake from Chez Justine

Gâteau au chocolat "Ferrero Rocher" 12\$

Chocolate cake "ferrero rocher"

Tarte au Citron style "Ça Beigne!" 10\$

Lemon pie "Ça Beigne!" style

Gâteau au fromage "saveur du moment" 12\$

Cheese cake



MENU SAISONNIER / SEASONAL MENU

Entrées | Appetizers

Soupe à l'oignon gratinée 12\$

French onion soup

Duo de tartare de saumon au crabe tiède 19\$

Duo of salmon tartare and warm crab

Casserole d'escargots aux tomates et proscuitto 14\$

Snail casserole with tomatoes and proscuitto

Plats principaux | Main meals

Poêlée de pétoncles enrobés de lard, crémeuse de fleur d'ail du petits mas et poivre rose 38\$

Pan-fried scallops wrapped in bacon, creamy garlic scapes and pink pepper

Joue de boeuf braisée, fondant à l'Alfred le fermier et poêlée de champignons 38\$

Braised beef cheek, Alfred le fermier fondant and pan-fried mushrooms

Filet de truite de "bobines" grillée, chutney de canneberges et cerise de terre 32\$

Grilled "Bobbine" trout fillet, cranberries and ground cherry chutney

Foie de veau, sauce érable et lard 30\$

Veal liver, maple sauce and bacon

Nos accompagnements

Side dish

	Modifiez	Ajoutez
Poutine	4\$	6\$
Salade César	3\$	5\$
Salade du jardin	2\$	4\$
Rondelles d'oignons	2\$	4\$
Légumes grillés	2\$	4\$
Riz	2\$	4\$





Bières en fût

COORS LIGHT (BLONDE LÉGÈRE)
20 OZ : 8\$ PICHET 22\$

BELGIUM MOON (BLANCHE) CREAMORE (LAGER)
GRIFFINTOWN (ALE BLONDE) L'AMER (IPA)
RICKARD'S RED (ROUSSE)
20 OZ : 9\$ PICHET 25\$

TROU DU DIABLE MAC TAVISH (ALE AMÉRICAIN),
TROU DU DIABLE APOCALYPSO (WHITE IPA)
20 OZ : 9,75\$ PICHET 27\$

Bières en bouteilles

COOR'S LIGHT, MOLSON EX, MOLSON UTRA, MOLSON
CANADIAN 6\$
SOL, HEINEKEN 9\$
HEINEKEN 0% 6\$
SAISON DU TRACTEUR 9,25\$

MICROBRASSERIE COATICOOK 9,25\$
FRAMBOISES (BLANCHE)
LA GRANDE MARÉE (GOSE)
L'ABYSS DE LA GORGE (NOIR STOUT)
NEW ENGLAND (IPA)

Alcools Québécois

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

Mocktails

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

Cocktails glacés

MARGARITA
DAIQUIRI FRAISES, FRAMBOISES ET MANGUES
12\$

Cocktails signatures

LE P'TIT MENTEUR

RHUM CHIC CHOC, GINGER ALE, LIME, MENTHE

KATRINE DE RUSSIE

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

LA LIMETTE

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

JULES CÉSAR

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

AMARETTO SOUR

AMARETTO AVRIL, JUS DE CITRON, SIROP SIMPLE

PARADIS BORÉAL

GIN, CHARTREUSE, JUS DE CITRON, GINGER ALE, THYM

LE ROMARIN

GIN ROMÉO, JUS DE CITRON, ROMARIN, SODA, AGRUMES

MOSCOW MULE

VODKA WHITE KEYS, JUS DE LIME, BIÈRE AU GINGEMBRE

MONSIEUR GERMAIN

GIN, LIQUEUR DE SUREAU, LIME, CONCOMBRE

KENTUCKY MULE

BOURBON, AGOSTURA, JUS DE LIME, BIÈRE GINGEMBRE

11\$

LE FIZZ

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

SPRITZ DES ILES

BOUTEILLE DE HENKELL, SPRITZ DES ILES, AGRUMES

14\$

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 9\$

PICHET 32\$

Cafés alcoolisés spéciaux

LE CLIFF

RHUM CHIC CHOC, COUREUR DES BOIS, FRANGELICO

LE QUÉBÉCOIS

WHISKY COUREUR DES BOIS, HYWILD

12\$