



## ENTRÉES | APPETIZERS

**Tartare de duo de saumon 16\$**  
*Salmon duo tartar*

**Crevettes Bang-Bang 15\$**  
*Bang Bang shrimp*

**Calmars frits, sauce orange et gingembre 15\$**  
*Fried calamari, orange and ginger sauce*

**Fondue parmesan à l'Alfred le Fermier et au Mont St-Benoit 14\$**  
*Parmesan, Alfred le Fermier and Mont St-Benoit fondue*

**Ailes de poulet maison**

**Buffalo / BBQ / Thai (6/12) 14\$/24\$**  
*Home made chicken wings (6/12)*

**Salade César 10\$**  
*Cesar salad*

**Panier de frites maison 6\$**  
*French fries*

**Nachos du Cliff à partager 22\$**  
*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](http://WWW.AUBERGEAYERSCLIFF.CA)

## COIN DES PETITS KID'S CORNER

**Fettucine sauce tomates et basilic 10\$**  
*Tomatoes & basil fettuccine*

**Croquettes de poulet, frites 13\$**  
*Chicken nuggets with french fries*

*\*Brevage inclu / Beverage included*

**Salade césar au poulet 12\$**  
*Chicken caesar salad*

**Fish & Chips maison 10\$**  
*Homemade Fish & Chips*

## 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 de Bio-Bon, fromage suisse, guacamole, oignons rouges et mayonnaise chipotle, frites 17\$**

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

**Burger de fish & chips, oignons rouges et mayonnaise à l'aneth, frites 15\$**

*Fish burger, red onion & dill mayonnaise, fries*

**Burger du Cliff, Monterey Jack, oignons caramélisés, bacon, rondelle d'oignon et mayonnaise chipotle, frites 19\$**

*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 siècle, salade 18\$**

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

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

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

**Salade de poulet, canneberges, noix caramélisées et vinaigrette à l'érable 20\$**

*Chicken salad, cranberries, caramelized nuts, maple dressing*

**Salade César au poulet 19\$**

*Chicken ceasar salad*

**Fettuccine Alfredo 16\$**

*Alfredo fettuccine*

**Fettuccine Carbonara 19\$**

*Carbonara fettuccine*

**Raviolis farcis à la courge, sauce crémeuse de parmesan, poêlée forestière 20\$**

*Stuffed squash ravioli, creamy parmesan sauce topped with mushrooms*

**Fettuccine à la Truite des Bobines fumée à chaud, concassée de tomates au vin blanc, câpres 25\$**

*Les Bobines Trout fettuccine, tomatoes, capers & white wine sauce*

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

*Duo of salmon tartar, fries, salad*

**Fish & chips pané maison 21\$**

*Homemade fish & chips*

**Crevettes Bang Bang, riz, salade César 24\$**

*Bang Bang shrimps, rice, Ceasar salad*





## PLATS PRINCIPAUX | MAIN MEALS

**Foie de veau poêlé, sauce aux lardons et à l'érable, patates et légumes du jour 25\$**

*Veal liver with bacon and maple sauce, potatoes and vegetables*

**Poutine à la bavette de boeuf marinée de la Boucherie Face de Boeuf, cheddar fort et sauce au porto 24\$**

*Boucherie Face de Boeuf marinated flank steak's poutine, old cheddar & porto sauce*

**Assiette de contre-filet 12 oz, sauce au poivre, frites et légumes du jour 38\$**

*New York cut 12 oz steak, vegetables, fries & pepper sauce*

**Bavette de boeuf marinée au caramel de soya, sauce demi-glace au porto, patates et légumes du jour 30\$**

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

**Assiette de côtes levées BBQ au bourbon, frites et salade de carottes rémoulade sur yogourt de Flavora (demie/complète) 26\$/34\$**

*BBQ and Bourbon ribs plate, fries, carrot salad remoulade on Flavora yogurt (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*

**Crème brûlée maison 9\$**  
*Homemade creme brulee*

**Profiteroles, saveur du chef, coulis chocolat 11\$**  
*Profiterols, Laiterie Coaticook vanilla ice cream, chocolate coulis*

**Pavé de chocolat, confit d'orange 10\$**  
*Chocolate pave*

**Verrine de fromage à la Key Lime pie 11\$**  
*Key Lime pie cheesecake*



## MENU SAISONNIER

### Entrées | Appetizers

**Tempura de crevettes, shooter aux trois saveurs 15\$**  
*Shrimp tempura, three-flavor shot*

**Salade de betteraves jaunes, fromage de chèvre et noix 12\$**  
*Yellow beet, goat cheese and nuts salad*

### Plats principaux | Main meals

**Saisie de pétoncles sur salade romaine grillée style César, chorizo croustillant et copeaux de parmesan 36\$**  
*Seared scallops on grilled caesar-style romaine salad, crispy chorizo, parmesan shavings*

**Salade de homard, guacamole, coulis de mangue et vinaigrette à la lime et au lait de coco 36\$**  
*Lobster salad, guacamole, mango sauce, lime and coconut milk dressing*

**Filet de truite de la Ferme Piscicole des Bobines, salsa de mangue & coriandre, huile vierge chipotle, riz et légumes du jour 25\$**  
*Trout fillet, mango & coriander salsa, chipotle virgin oil, rice and vegetables*

**Lobster roll, frites et salade 36\$**  
*Lobster roll, fries, salad*

**Poké bowl sur riz basmati, juliennes de légumes, noix caramélisées et vinaigrette asiatique, Végé pâté de Bio-Bon / Bio-Bon veggie pâté 20\$**  
*Poke bowl on basmati rice, julienne of vegetables, asian dressing, caramelized nuts*

*Duo de saumon / salmon duo 24\$*

*Salade de homard / lobster salad 32\$*

### Nos accompagnements

#### Side dish

	Modifiez	Ajoutez
Poutine	4\$	6\$
Salade César	3\$	5\$
Salade du jardin	2\$	4\$
Salade de betteraves jaunes, chèvre et noix	3\$	5\$
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

CRÈME, COUREUR

DES BOIS

GIN PORTAGE

GIN ROMÉO

GIN HUNGAVA

LIQUEUR DE CAFÉ,

HYWILD

RHUM ÉPICÉ CHIC CHOC

SPRITZ DES ILES

WHISKY COUREUR

DES BOIS

VERMOUTH ROUGE,

KAYAK

VODKA WHITE KEY'S

8,50\$

## Mocktails

CESAR

LIMONADE ROMARIN

DAIQUIRI GLACÉ

BIÈRE GINGEMBRE

LIMONADE MANGUES

ET PÊCHES

SODA MOUSSE

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\$