AUBERGE LE CLIFF TRAITEUR RESTO PUB

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$
Ceasar 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

Overwelmed 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

Salade césar au poulet 12$
Chicken caesar salad

Fish & Chips maison 11$
Homemade Fish & Chips

*Breuvage inclu / Beverage included

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$

AUBERGE LE CLIFF TRAITEUR RESTO PUB

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, caramalized onions, bacon, onion ring & chipotle mayonnaise, fries

Sandwich au smoked meat de la Salaison Provencher, fromage suisse, mayonnaise chipotle et choucroûte sur pain bagnat au seigle, salade 19$
Reuben sandwich, Swiss cheese, chipotle mayonnaise, bagnat bread, 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

Salade de poulet, canneberges, noix caramélisées et vinaigrette à l'érable 22$
Chicken salad, cranberries, caramelized nuts, maple dressing

Salade César au poulet 20$
Chicken ceasar salad

Fettuccine Alfredo 16$
Alfredo fettuccine

Fettuccine Carbonara 20$
Carbonara fettuccine

Raviolis farcis a la courge , sauce crémeuse au parmesan et tomates séchées 20$
Squash raviolis, sun-dried tomatoes parmesan sauce

Fettuccine à la Truite des Bobines fumée à chaud, crémeuse de parmesan, câpres 25$
Les Bobines Trout fettuccine, parmesan creamy sauce & capers

Tartare de duo de saumon, frites & salade 30$
Duo of salmon tartar, fries, salad

Fisn & chips pané maison 22$
Homemade fish & chips

Crevettes Bang Bang, riz, salade César 27$
Bang Bang shrimps, rice, Ceasar salad

AUBERGE LE CLIFF TRAITEUR RESTO PUB

PLATS PRINCIPAUX | MAIN MEALS

Poutine à la bavette de boeuf de la Boucherie Face de Boeuf, cheddar fort et sauce au porto 28$
Boucherie Face de Boeuf flank steak's poutine, old cheddar & porto 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 (demie/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@AUBERGEAYERSCIFF.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 style tiramisu 9$
Tiramisu style cake

Pouding fondant Ça beigne au chocolat et caramel, glace de la Laiterie de Coaticook 10$
Ça Beigne chocolate & caramel pudding, Laiterie Coaticook ice cream

Tarte au Citron maison 8$
Homemade lemon pie

Dessert du moment 10$
Desert of the moment

AUBERGE LE CLIFF TRAITEUR RESTO PUB

MENU SAISONNIER / SEASONAL MENU

Entrées | Appetizers

"Crab cake", salade de chou et bette à carde 12$
Crab cake, coleslaw and swiss chard

Saumon à l'érable fumé maison 15$
Homemade maple smoked salmon

Plats principaux | Main meals

Pétoncles grillées style césar 38$
Grilled scallops, cesar style

Gravlax de saumon fumé maison à l'orange (servit cru) sur salade Cobb 30$
Smoked gravlax salmon (served raw), *orange sauce on Cobb salad*

Guédille de homard et crabe, frites et salade ***Prix du marché***
Crab and lobster roll, fries and salad

Burger "crab cake", sauce tartare et frites 24$
Crab cake burger, tartar sauce and fries

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

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$

Dessert

Sundae saveur Ça Beigne! 10$

AUBERGE
LE CLIFF
TRAITEUR
RESTO PUB

MENU SPÉCIAL

Entrées | Appetizers

Potage du moment
Soup of the day

Crevettes Bang-Bang
Bang Bang shrimp

Salade César
César salad

Plats principaux | Main meals

Poitrine de poulet, sauce champignons, tomates séchées et frites
Chicken breast, mushrooms sauce, sun-dries tomatoes and fries

Bavette de boeuf de la Boucherie Face de Boeuf, sauce demi-glace au porto et frites
Soy caramel beef flank steak, demi-glace porto sauce and fries

Pavé de saumon, sauce basilic et césar
Salmon pavé, basilic sauce and césar salad

Dessert

Pudding chômeur

Café ou thé inclu

AUBERGE
LE CLIFF
TRAITEUR
RESTO PUB

Bières en fût

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

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

TROU DU DIABLE MAC TAVISH (ALE AMÉRICAINE),
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'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 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$