ENTRÉES *appetizers*

Nachos du cliff — **16$ / 29$**
Cliff Nachos

Crevettes Bang-Bang (7) — **17$**
Bang Bang shrimp

Calmars frits, aoïli au safran et citron — **16$**
Fried calamari, lemon and safran aioli

Ailes de poulet (6/12) — **12$/22$**
Buffalo / BBQ / Thai / Sauce à Dan (très épicée)
Chicken Wings
Buffalo / BBQ / Thai / Dan's Extra Hot Sauce

Tartare de saumon — **19$**
Salmon tartar

Tartare de boeuf, style steak house — **20$**
Beef tartare steak house style

Trempette au cheddar avec poulet Buffalo — **22$**
Buffalo Chicken and Cheddar Dip

Fondue parmesan à l'Alfred le Fermier — **16$**
Parmesan & Alfred le Fermier cheese fondue

Salade César — **14$**
Ceasar salad

Soupe à l'oignon — **16$**
French Onion Soup

Poêlée de champignons, toast au levain, parmesan et roquette — **18$**
Mushrooms, Sourdough Toast, Parmesan and Arugula

Escargots gratinés, beurre à l'ail et émulsion de persil — **18$**
Garlic Butter Snails, Parsley Emulsion

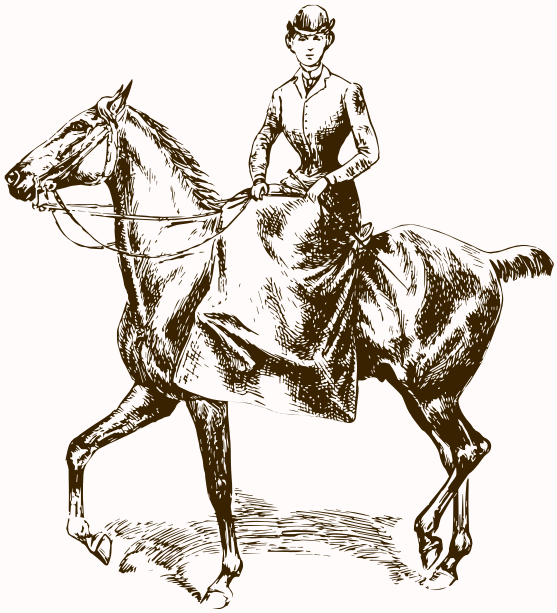
COIN DES PETITS
12 ans et moins.

Salade césar au poulet — **14$**
Ceaser chicken salad.

Fettucine alfredo — **12$**
Alfredo fettucine

Poutine — **14$**

Croquettes de poulet, frites — **16$**
Chicken Nuggetsm Fries

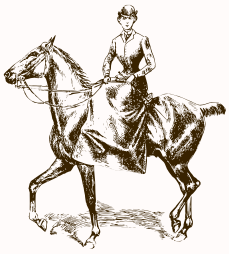


Afin de réduire le gaspillage alimentaire,
le pain et la mayonnaise épicée (0.50$)
seront servis sur demande

AUBERGE LE CLIFF TRAITEUR RESTO PUB

To reduce food waste,
bread & spicy mayonnaise (0.50$)
will be served at the customer's request.

TABLE D'HÔTE



ENTRÉES - APPETIZERS

Potage du moment
Salmon tartar, fries or salad

Calmars frits, aoïli au safran et citron +10$
Fried calamari, lemon and safran aioli

Fondue parmesan à l'Alfred le Fermier +10$
Parmesan & Alfred le Fermier cheese fondue

Poêlée de champignons, toast au levain, parmesan et roquette +12$
Mushrooms, Sourdough Toast, Parmesan and Arugula

Escargots gratinés, beurre à l'ail et émulsion de persil +12$
Garlic Butter Snails, Parsley Emulsion

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Burger de poulet frit, aïoli à la truffe, parmesan et roquette 37$
Fried Chicken Burger, Truffle Aioli, Parmesan and Arugula

Côtelettes d'agneau grillée, orzo crémeux à l'aubergine rôtie et aux tomates confites, gremolata au citron et feta émiettée 58$
Grilled Lamb Chop, Creamy Orzo with Roasted Eggplant and Confit Tomatoes, Lemon Gremolata and Crumbled Feta

Filet mignon AAA, 6 oz, légumes, frites 61$
AAA beef tenderloin, 6oz, seasonal vegetables, fries.

Pétoncles poêlés (5), purée de panais au romarin, crème au bacon et à l'érable, légumes du jour 50$
Pan-Seared Scallops (5), Rosemary Parsnip Purée, Bacon and Maple Cream Sauce, Seasonal Vegetables

Fettuccine à la truite de la Ferme Piscicole des Bobines fumée à chaud, crémeuse de parmesan, câpres 40$
Trout fettuccine from La Ferme Piscicole des Bobines, parmesan creamy sauce & capers

Ragoût de bœuf, purée de pommes de terre 51$
Beef Stew, Mashed Potatoes

Magret de canard poêlé, jus de veau corsé, purée de panais au romarin et légumes du jour 53$
Pan-Seared Duck Breast, Rich Veal Jus, Rosemary Parsnip Purée and Seasonal Vegetables

DESSERTS - DESERTS

Crème brulée chocolat noisette
Hazelnut and chocolate Crème brulée

Inspiration de la patissière
Pastry Chef inspiration

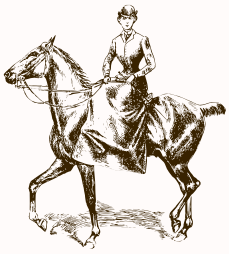
*Thé et café inclus

Afin de réduire le gaspillage alimentaire,
le pain et la mayonnaise épicée (0.50$)
seront servis sur demande

AUBERGE LE CLIFF TRAITEUR RESTO PUB

To reduce food waste,
bread & spicy mayonnaise (0.50$)
will be served at the customer's request.

PLATS PRINCIPAUX
main courses



BURGERS & SANDWICHS

Smash Burger du Cliff, double galettes de boeuf, sauce Smash, bacon, oignons caramélisé, double tranches de fromage cheddar, frites — **26$**
Double beef patties, Smash sauce, bacon, caramelized onions, double cheddar cheese slices

Burger végétarien de Bio-Bon, fromage suisse, guacamole, oignons rouges et mayonnaise chipotle, frites — **24$**
Bio-Bon vegetarian burger, Swiss cheese, guacamole, red onions & chipotle mayonnaise, fries

Burger de poulet frit, aïoli à la truffe, parmesan et roquette — **25$**
Fried Chicken Burger, Truffle Aioli, Parmesan and Arugula

Sandwich de smoked meat de porc de la salaison provencher, ketchup de champignons à l'ail rôti, fromage suisse et cornichons, pain plein goût — **27$**
Smoked Pork Sandwich, Hearty Bread, Roasted Garlic Mushroom Ketchup, Swiss Cheese and Pickles

PÂTES • PASTA

Fettuccine Carbonara — **25$**
Carbonara Fettuccine

Raviolis au crabe et au homard, sauce aux tomates rôties, basilic, cognac et parmesan — **39$**
Crab and Lobster Ravioli, Roasted Tomato Sauce, Basil, Cognac and Parmesan

Fettuccine à la truite de la Ferme Piscicole des Bobines fumée à chaud, crémeuse de parmesan, câpres — **28$**
Trout fettuccine from La Ferme Piscicole des Bobines, parmesan creamy sauce & capers

Cavatelli au bœuf braisé, jus de veau, crème, roquette et parmesan — **34$**
Cavatelli with Braised Beef, Veal Jus, Cream, Arugula and Parmesan

SALADES • SALADS

Salade César — **18$**
- Ajoutez du poulet grillé +7$
Add Grilled Chicken +$7
- Ajoutez saumon fumée +9$
Add Smoked Salmon +$9

Salade de betteraves et chèvre, quinoa, kale, vinaigrette citron-miel, noix de Grenoble — **28$**
Beet and Goat Cheese Salad, Quinoa, Kale, Honey-Lemon Vinaigrette and Walnuts

Salade de légumes-racines, kale, tomates cerises, copeaux de fromage Alfred Le Fermier, noisettes grillées et vinaigrette au xérès — **28$**
Root Vegetable Salad, Kale, Cherry Tomatoes, Alfred Le Fermier Cheese Shavings, Toasted Hazelnuts and Sherry Vinaigrette

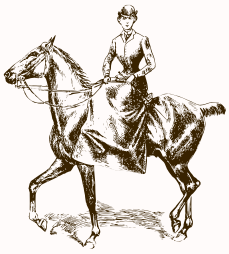
ACCOMPAGNEMENTS • SIDE DISH
Ajouter / Modifier • Add / Substitute
7$/5$: Poutine
6$/4$: César/Caesar • Purée fromage/Cheesy mash
5$/3$: Jardin/Green salad • Oignons/Onion rings • Légumes/Vegetables • Riz/Rice

Afin de réduire le gaspillage alimentaire,
le pain et la mayonnaise épicée (0.50$)
seront servis sur demande

AUBERGE LE CLIFF TRAITEUR RESTO PUB

To reduce food waste,
bread & spicy mayonnaise (0.50$)
will be served at the customer's request.

PLATS PRINCIPAUX
main courses



VIANDES & VOLAILLES • MEAT & POULTRY

Côtelettes d'agneau grillées, orzo crémeux à l'aubergine rôtie et aux tomates confites, gremolata au citron et feta émiettée — **46$**
Grilled Lamb Chop, Creamy Orzo with Roasted Eggplant and Confit Tomatoes, Lemon Gremolata and Crumbled Feta

Côtes-levée, frites, salade de chou — **28$**
Pork ribs, fries, coleslaw salad.

Bavette de boeuf, légumes, frites* — **44$**
Flank steak, 7oz, seasonal vegetables, fries.

Filet mignon AAA, 6 oz, légumes, frites — **49$**
AAA beef tenderloin, 6oz, seasonal vegetables, fries.

Magret de canard poêlé, jus de veau corsé, purée de panais au romarin et légumes du jour — **41$**
Pan-Seared Duck Breast, Rich Veal Jus, Rosemary Parsnip Purée and Seasonal Vegetables

Tartare de boeuf, style steak house, frites ou salade — **33$**
Beef tartare steak house style, fries or salad.

Suprême de poulet rôti, émulsion façon béarnaise, gratin dauphinois et légumes du jour — **33$**
Roasted Chicken Supreme, Béarnaise-Style Emulsion, Potatoes au Gratin and Seasonal Vegetables

Poutine de canard effiloché, duo de sauces, fromage en grains et oignons frits — **26$**
Pulled Duck Poutine, Two Sauces, Cheese Curds and Crispy Fried Onions

Ragoût de bœuf, purée de pommes de terre — **39$**
Beef Stew, Mashed Potatoes

POISSONS & FRUITS DE MER • FISH & SEAFOOD

Tartare de saumon, frites ou salade — **30$**
Salmon tartar, fries or salad

Assiette de crevettes Bang Bang, riz, salade César — **30$**
Bang Bang shrimp, rice, Ceasar salad

Fish & chips pané maison — **28$**
Homemade fish & chips

Filet de doré rôti, salsa noisette et tomate, purée de panais au romarin et légumes — **31$**
Filet of roasted walleye, hazelnut and tomatoes salsa, Rosemary Parsnip Purée, and vegetables.

Pétoncles poêlés (5), purée de panais au romarin, crème au bacon et à l'érable, légumes du jour — **38$**
Pan-Seared Scallops (5), Rosemary Parsnip Purée, Bacon and Maple Cream Sauce, Seasonal Vegetables

***Sauce aux Poivres** ou **Sauce Bordelaise**

Afin de réduire le gaspillage alimentaire,
le pain et la mayonnaise épicée (0.50$)
seront servis sur demande

AUBERGE LE CLIFF TRAITEUR RESTO PUB

To reduce food waste,
bread & spicy mayonnaise (0.50$)
will be served at the customer's request.

DESSERTS

Pouding chomeur à l'érable, glace à la vanille de la Laiterie Coaticook — **12$**
Maple Syrup Pudding Chomeur, Laiterie Coaticook Vanilla Ice Cream

Tarte au sucre de Jacqueline, crème glacée — **12$**
Jacqueline's Sugar Pie, ice cream

Brownie décadent, coulis au chocolat — **14$**
Decadent Brownie with Chocolate Sauce

Crème brulée chocolat noisette — **10$**
Hazelnut and chocolate Crème brulée

Inspiration de la patissière — **Pm$**
Pastry Chef inspiration

CAFÉS ALCOOLISÉS SPÉCIAUX

LE CLIFF — **12$**
Rhum, crème Coureur des bois, Frangelico

AFTER 8 — **10$**
Tia Maria, Crème de menthe verte

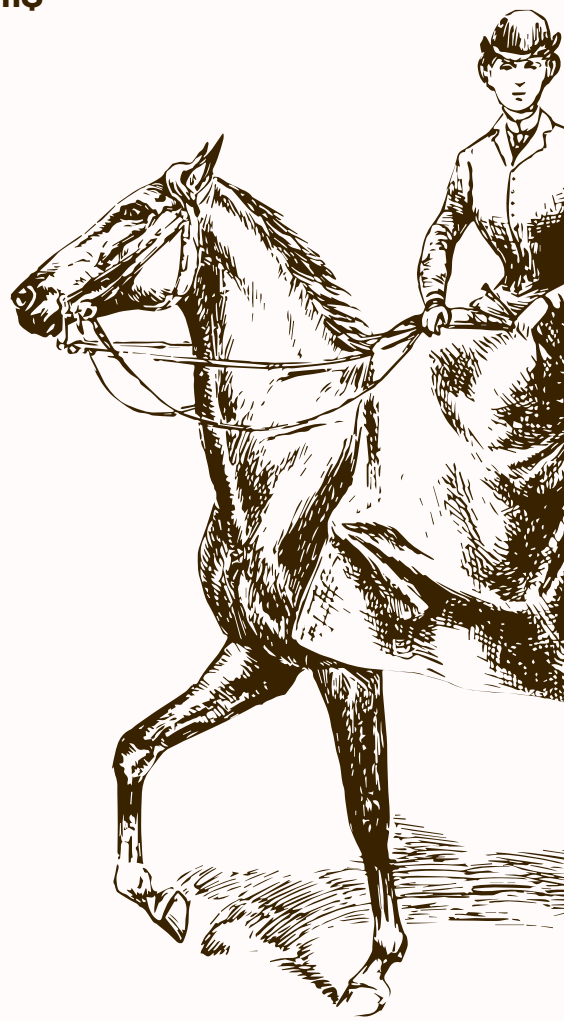
CAFÉ ESPAGNOL — **14$**
Chemineaud, Tia Maria

AMARETTO — **10$**
Amaretto Avril

CAFÉ B-52 — **12$**
Baileys, Grand Marnier, Tia Maria

CAFÉ HOT SHOT — **12$**
Crème Coureur des bois, 2 Espresso courts

CAFÉ BRÉSILIEN — **12$**
Cognac, Grand Marnier, Tia Maria



Afin de réduire le gaspillage alimentaire,
le pain et la mayonnaise épicée (0.50$)
seront servis sur demande

AUBERGE LE CLIFF TRAITEUR RESTO PUB

To reduce food waste,
bread & spicy mayonnaise (0.50$)
will be served at the customer's request.