



ENTRÉES • APPETIZERS

Tartare de duo de saumon
Salmon duo tartar

20\$

Crevettes Bang-Bang (7)
Bang Bang shrimp

15\$

Calmars frits, sauce orange et gingembre
Fried calamari, orange & ginger sauce

16\$

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

12\$/22\$

Nachos du cliff à partager
Cliff Nachos

31\$

Burrata, tomates de serre, vinaigrette à l'échalote française, caramel balsamique
Burrata, greenhouse tomatoes, french shallot, caramel balsamic dressing

24\$

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

20\$

Salade César
Ceasar salad

14\$

Salade mixte maison, vinaigrette à l'échalote
House mixed salad, shallot dressing

14\$

Brie fondant, confit de tomates séchées du Petit Chaperon Rouge, à partager
Melted brie cheese, sun-dried tomato confit from Le Petit Chaperon Rouge

22\$

Afin de
réduire
le gaspillage
alimentaire,
le pain sera servi
sur demande
du client.

To reduce food
waste, bread will
be served at the
customer's
request.

COIN DES PETITS ☆

12 ans et moins

Salade césar au poulet
Chicken Ceasar Salad

14\$

Mac & Cheese

14\$

Poutine

15\$

Croquettes de poulet et frites
Chicken Nuggets with Fries

16\$ ☆ ☆





PLATS PRINCIPAUX • MAIN MEALS

SALADES SALADS

Salade César 20\$
Ceasar salad
- Extra poulet grillé +4\$
- Extra grilled chicken

Salade de roquette et d'endive à l'effiloché de canard 31\$
Arugula and endive salad, shredded duck

Salade de romaine grillée style César, pétoncles grillées 32\$
Grilled romaine Caesar-style salad, grilled scallops

Salade de filet mignon, oignons frits, vinaigrette à l'échalotte française 34\$
Filet mignon salad, fried onions, French shallot dressing

Salade de homard, avocat, mangue, vinaigrette japonaise au sésame PRIX DU MARCHÉ MARKET PRICE
Lobster salad, avocado, mango, Japanese sesame dressing

POISSONS & FRUITS DE MER FISH & SEAFOOD

Tartare de duo de saumon, frites, salade 34\$
Duo of salmon tartar, fries, salad

Fish & chips pané maison 25\$
Homemade fish & chips

Assiette de crevettes Bang Bang, riz, salade César 32\$
Bang Bang shrimp, rice, Ceasar salad

Filet de truite de la Ferme Piscicole des Bobines, salsa du moment, légumes, riz 42\$
Trout fillet from Ferme Piscicole des Bobines, seasonal salsa, vegetables, rice

Chaudrée de moules du moment, frites 26\$
Mussels chowder sauce of the day, fries

POUTINES

Poulet frit, sauce miel et romarin, salade de chou 28\$
Fried chicken, honey-rosemary sauce, topped with coleslaw salad

Filet mignon, oignons frits, échalotes vertes, duo de sauce 36\$
Filet Mignon, fried onions, green shallots, duo of sauce

Viande fumée de la Salaison Provencher, salade de chou 24\$
Salaison Provencher's smoked meat, topped with coleslaw salad

ACCOMPAGNEMENTS • SIDE DISH	MODIFIEZ	AJOUTEZ
Poutine	5\$	7\$
Salade César • Ceasar salad	4\$	6\$
Salade du jardin • Green salad	3\$	5\$
Rondelles d'oignons • Onions ring	3\$	5\$
Légumes • Vegetables	3\$	5\$
Riz • Rice	3\$	5\$
Pommes de terre du • Potatoes	3\$	5\$



PLATS PRINCIPAUX • MAIN MEALS

VIANDES & VOLAILLES • MEAT & POULTRY

Brochette d'agneau, légumes du moment, riz Lamb skewer, seasonal vegetables, rice	28\$
Poitrine de poulet fumée, légumes du moment, frites Smoked chicken breast, seasonal vegetables, fries	27\$
Côtes-levées, frites, salade de chou Pork ribs, fries, coleslaw salad	28\$
T-Bone de veau de grains, 14 oz, légumes du jour, frites Grain-fed veal T-Bone, 14 oz, seasonal vegetables, fries	47\$
Bavette de boeuf de la Boucherie Face de Boeuf, 7 oz, légumes du jour, frites Flank steak from la Boucherie Face de Boeuf, 7oz, seasonal vegetables, fries	44\$
Filet mignon AAA, 6 oz, légumes du jour, frites AAA beef tenderloin, 6 oz, seasonal vegetables, fries	49\$
Onglet de boeuf AAA, 7 oz, légumes du jour, frites AAA hanger steak, 7oz, seasonal vegetables, fries	38\$

**** Choix de sauce Porto ou Bordelaise**

LE CLIFF C'EST AUSSI



SERVICE 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 ce soit pour des îlots 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.

Contactez nous : traiteur@aubergeayerscliff.ca

CAFÉ, BEIGNERIE DONUT & COFFEE SHOP



Chez Ça Beigne, on fabrique des beignes artisanaux à partir de produits frais et locaux. Ajoute à ça un bon café et un repas santé, tu as le combo parfait pour bien commencer la journée!

Déjeuners maison servis tous les weekend : œufs beign-édiclines, assiette traditionnelle, poutine déjeuner, sandwich Montécristo. On vous y attend!

At Ça Beigne, we make artisanal donuts using fresh, local ingredients. Add to that a good cup of coffee and a healthy meal, and you have the perfect combo to start the day! Homemade breakfasts served every weekend: eggs beign-édicline, traditional plate, breakfast poutine, and Montecristo sandwich. We look forward to seeing you there.



PLATS PRINCIPAUX • MAIN MEALS

BURGERS & SANDWICHES

Burger végétarien de Bio-Bon, fromage suisse, guacamole, oignons rouges et mayonnaise chipotle, frites 22\$

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

Burger de fish & chips, oignons rouges et mayonnaise à l'aneth, frites 20\$

Fish Burger, red onions & dill mayonnaise, fries

Burger du Cliff, Monterey Jack, oignons caramélisés, bacon, rondelle d'oignon et mayonnaise chipotle, frites 24\$

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

Burger de truite cajun, sauce tartare, laitue, tomate, oignons rouges 26\$

Cajun trout burger with tartar sauce, lettuce, tomato, and red onions

Sandwich au smoked meat de la Salaison Provencher, fromage Suisse, mayonnaise chipotle, choucroute, frites 29\$

Reuben sandwich from La Salaison Provencher, Swiss cheese, chipotle mayonnaise, sauerkraut, fries

Guédille de homard, salade verte maison, frites
Lobster roll, house green salad, fries

PRIX DU MARCHÉ
MARKET PRICE

PÂTES • PASTA

Fettuccine Carbonara 24\$
Carbonara Fettuccinne

Raviolis farcis à la courge, sauce crémeuse au parmesan et tomates séchées 28\$
Squash raviolis, sun-dried tomatoes parmesan sauce

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

Mac & Cheese 24\$
Mac & Cheese

- Avec Homard +14\$
with Lobster

- Avec Canard confit +8\$
With confit duck



DESSERTS

Pouding chomeur à l'érable, glace à la vanille de la Laiterie Coaticook Maple Syrup Pudding Chomeur, Laiterie Coaticook Vanilla Ice Cream	12\$
Gâteau au carotte de Chez Justine Carrot Cake from Chez Justine	12\$
Explosion de chocolat et fromage Chocolate & cheese explosion cake	14\$
Gâteau sablé aux fraises Strawberries vanilla cake	14\$
Gâteau au fromage Dulce de Leche Dulce de leche cheese cake	14\$

Cafés alcoolisés spéciaux 13\$

LE CLIFF

Rhum Chic Choc, crème Coureur des bois,
Frangelico

AFTER 8

Tia Maria, Crème de menthe verte

AMARETTO

Amaretto Cherry River

CAFÉ B-52

Baileys, Grand Marnier, Tia Maria

CAFÉ BRÉSILIEN

Cognac, Grand Marnier, Tia Maria

CAFÉ ESPAGNOL

Chemineaud, Tia Maria

CAFÉ HOT SHOT

Crème Coureur des bois, 2 Espresso courts

MENU TUANGO

ENTRÉES • APPETIZERS

Tartare de duo de saumon
Salmon Duo Tartar

Crevettes Bang-Bang
Bang Bang Shrimp

Calmars frits, sauce orange et gingembre
Fried Calamari, Orange & Ginger Sauce

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

**Fondue parmesan
à l'Alfred le Fermier**
Parmesan & Alfred le Fermier
Cheese Fondue

Salade César
Ceasar Salad

PLATS PRINCIPAUX • MAIN MEALS

**Burger de fish & chips, oignons rouges
et mayonnaise à l'aneth, frites**
Fish Burger, Red Onions & Dill Mayonnaise, Fries

**Burger du Cliff, Monterey Jack, oignons
caramélisés, bacon, rondelle d'oignon
et mayonnaise chipotle, frites**
Cliff Burger, Monterey Jack, Caramelized Onions,
Bacon, Onion Ring & Chipotle Mayonnaise, Fries

Chaudrée de moules du moment, frites
Mussels chowder of the day, fries

**Fettuccine à la truite de la Ferme Piscicole des
Bobines fumée à chaud, crèmeuse de
parmesan, câpres**
Trout Fettuccine from La Ferme Piscicole des
Bobines, Parmesan Creamy Sauce & Capers

**Bavette de boeuf de la Boucherie Face de Boeuf,
sauce demi-glace au porto, frites**
Beef Flank Steak, Demi-Glace Porto Sauce,
Potatoes and Vegetables

**1/2 côte levée, sauce Murphy et croûte
d'espresso, salade de chou, frites**
1/2 spare rib, Murphy sauce and espresso crust,
coleslaw, frie

**Assiette de crevettes
Bang Bang, riz, salade César**
Bang Bang Shrimp, Rice, Ceasar Salad

**Poutine avec poulet frit, caramel au
romarin et salade de chou**
Poutine with fried chicken and 2 cheeses,
rosemary caramel and coleslaw

**Salade de poulet, canneberges, noix
caramélisées et vinaigrette à l'érable**
Chicken Salad, Cranberries, Caramelized
Nuts, Maple Dressing

**Raviolis farcis à la courge, sauce crèmeuse
au parmesan et tomates séchées**
Squash Raviolis, Sun-dried Tomatoes
Parmesan Sauce

Tartare de duo de saumon, frites & salade
Duo of Salmon Tartar, Fries, Salad

Fish & chips pané maison
Homemade Fish & Chips