



ENTRÉES | APPETIZERS

Tartare de duo de saumon 16\$
Salmon duo tartar

Crevettes Bang-Bang 16\$
Bang Bang shrimp

Calmars frits, sauce orange et gingembre 16\$
Fried calamari, orange and ginger sauce

Fondue parmesan à l'Alfred le Fermier et au Mont St-Benoit 15\$
Parmesan, Alfred le Fermier and Mont St-Benoit fondue

Ailes de poulet maison

Buffalo / BBQ / Thai (6/12) 15\$/25\$
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

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

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 onions & chipotle mayonnaise, fries

Burger de fish & chips, oignons rouges et mayonnaise à l'aneth, frites 16\$

Fish burger, red onions & 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 25\$

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 aux champignons portobellos, sauce crémeuse au parmesan et tomates séchées 20\$

Ravioli stuffed with portobello mushrooms, 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 26\$

Duo of salmon tartar, fries, salad

Fish & chips pané maison 22\$

Homemade fish & chips

Crevettes Bang Bang, riz, salade César 25\$

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 25\$

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

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



MENU SAISONNIER / SEASONAL MENU

Entrées | Appetizers

Soupe à l'oignon et au Porto, gratinée au fromage de la Station 11\$
Onion and Porto soup, La Station cheese gratin

Casserole d'escargots au vin blanc tomatée 10\$
Casserole of snails in white wine & tomatoes

Plats principaux | Main meals

Poêlée de pétoncles sauce homardine, patates et légumes du jour 34\$
Pan-fried scallops with lobster sauce, potatoes and vegetables of the day

Pavé de boeuf braisé, pommes de terres à l'ail rôti, crème de maïs fumée, ketchup de camerises 38\$
Braised beef, roasted garlic potatoes, smoked corn cream, haskap ketchup

Demi poulet de grain fumé et grillé, sauce Bourbon, patates et légumes du jour 24\$
Smoked and grilled half grain chicken, Bourbon sauce, potatoes & vegetables of the day

Burger au saumon à la cajun, sauce tartare, frites 21\$
Cajun blackened salmon burger, tartar sauce, fries

Filet de truite de la Ferme Piscicole des Bobines, sauce poireaux au Pineau des Charentes, patates et légumes du jour 25\$
Trout filet, Pineau des Charentes & leek sauce, potatoes and vegetables of the day

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

Gâteau au fromage du moment 12\$
Cheese cake, flavor of the week





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\$