



ENTRÉES • APPETIZERS

Tartare de duo de saumon
Salmon Duo Tartar

20\$

Crevettes Bang-Bang
Bang Bang Shrimp

19\$

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

19\$

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\$

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

18\$

Salade César
Ceasar Salad

11\$

Nacho du Cliff à partager
Cliff Shareable Nacho

27\$

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\$

Fish & Chips maison
Homemade Fish & Chips

14\$

Fettucine sauce alfredo
Alfredo Fettuccine

15\$

Croquettes de poulet et frites
Chicken Nuggets with Fries

16\$





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

Sandwich au smoked meat de la Salaison Provencher, fromage suisse, mayonnaise chipotle et choucroûte sur pain bagnat au seigle, frites 25\$
Reuben Sandwich, Swiss Cheese, Chipotle Mayonnaise, Bagnat Bread, Fries

SALADES • SALADS

Salade César au poulet 24\$
Chicken Ceasar Salad

Salade de poulet, canneberges, noix caramélisées et vinaigrette à l'érable 25\$
Chicken Salad, Cranberries, Caramelized Nuts, Maple Dressing

PÂTES • PASTA

Rigatonis aux 2 saucisses de Face de Boeuf, épinards et tomates de serre de la ferme Demers 26\$
Sausages rigatonis, spinach and greenhouse tomatoes from Demers Farm

Raviolis farcis à la courge, sauce crémeuse au parmesan et tomates séchées 24\$
Squash Raviolis, Sun-dried Tomatoes Parmesan Sauce

Fettuccine à la truite de la Ferme Piscicole des Bobines fumée à chaud, crémeuse de parmesan, câpres 26\$
Trout Fettuccine from La Ferme Piscicole des Bobines, Parmesan Creamy Sauce & Capers

POISSONS/FRUITS DE MER FISH & SEAFOOD

Tartare de duo de saumon, frites & salad 32\$
Duo of Salmon Tartar, Fries, Salad

Fish & chips pané maison 24\$
Homemade Fish & Chips

Assiette de crevettes Bang Bang, riz, salad César 31\$
Bang Bang Shrimp, Rice, Ceasar Salad



PLATS PRINCIPAUX • MAIN MEALS

VIANDES • MEATS

Poutine 2 fromages avec poulet frit, caramel au romarin et salade de choux

28\$

Poutine with fried chicken and 2 cheeses, rosemary caramel and coleslaw

Contrefilet, légumes de saison, pomme de terre du jour et sauce aux poivres

**PRIX DU MARCHÉ
MARKET PRICE**

Striploin, Seasonal Vegetables, Potatoes of the Day and Pepper Sauce

Bavette de boeuf de la Boucherie Face de Boeuf, sauce demi-glace au porto, pomme de terre et légumes du jour

**PRIX DU MARCHÉ
MARKET PRICE**

Beef Flank Steak, Demi-Glace Porto Sauce, Potatoes and Vegetables



SERVICE DE TRAITEUR

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.

Demandez une soumission en écrivant à traiteur@aubergeayersciff.ca

CATERING SERVICE

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.

Ask for a quote: traiteur@aubergeayersciff.ca

ACCOMPAGNEMENTS • SIDE DISH

MODIFIEZ AJOUTEZ

Poutine	5\$	7\$
Salade César • Ceasar Salad	4\$	6\$
Salade du jardin • Garden Salad	3\$	5\$
Rondelles d'oignons • Onion Ring	3\$	5\$
Légumes • Veggies	3\$	5\$
Riz • Rice	3\$	5\$



INSPIRATIONS DU CHEF

ENTRÉES • APPETIZERS

Soupe à l'oignon Onion soup	12\$
Duo de truite fumée de la Ferme Piscicole des Bobines, pommes de terre tiède aux agrumes Duo of smoked trout from Les Bobines Fish Farm, warm potato salad with citrus fruits	23\$
Terrine de foie gras et canard fumé, lychees et bleuets, gaufre maison Foie gras and smoked duck terrine, lychees and blueberries, homemade waffle	25\$

PLATS PRINCIPAUX • MAIN MEALS

Chaudrée de moules du moment, frites Mussels chowder of the day, fries	25\$
 Ragoût de bœuf, fromage cendré de la Fromagerie La Station, chapelure 5 épices Beef ragout, ash cheese from Fromagerie La Station, 5-spice breadcrumbs	32\$
Brochettes d'agneau grillées, servies avec sauce yaourt aux herbes, pommes de terre et légumes du jour Grilled lamb skewers, served with herb yogurt sauce, potatoes, and vegetables of the day	28\$
Filet de truite de la Ferme piscicole des Bobines, velouté de chocolat blanc à la lavande, légumes et pommes de terre du jour Fillet of trout from Les Bobines Fish Farm, white chocolate and lavender velouté, vegetables and potatoes of the day	36\$
 1/2 côte levée, sauce Murphy et croûte d'espresso, salade de chou, frites 1/2 spare rib, Murphy sauce and espresso crust, coleslaw, fries	23\$
Poitrine de poulet fumée et grillée, sauce miel et romarin, moutarde en grain, pommes de terre et légumes du jour Smoked and grilled chicken breast, honey and rosemary sauce, grain mustard, potatoes, and vegetables of the day	26\$



DESSERTS

Pouding chomeur à l'érable, glace à la vanille 12\$
de la Laiterie Coaticook

Maple Syrup Pudding Chomeur, Laiterie Coaticook Vanilla Ice Cream

Gâteau au carotte de Chez Justine 12\$
Carrot Cake from Chez Justine

Rafale triple chocolat 14\$
Chocolate Cake "Ferrero Rocher"

Gâteau sablé aux fraises 14\$
Strawberries vanilla cake

Gâteau au fromage dulce de leche 14\$
Dulce de leche cheese cake

Cafés alcoolisés spéciaux 13\$

LE CLIFF

Rhum Chic Choc, crème Coureur des bois,
Frangelico

LE QUÉBÉCOIS

Whisky Coureur des bois, Hywild

AFTER 8

Tia Maria, Crème de menthe verte

AMARETTO

Amaretto Monalisa

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

IRLANDAIS

Jameson, Irish Mist

