

## Menu pour enfants

Repas complets pour les enfants ou pour ceux qui veulent un repas plus léger pour 11,99 \$.

À composer vous-même en choisissant un article de chaque colonne :

Sandwich au fromage grillé	Salade de pommes de terre	Lait	
Doigts de poulet	Salade du jardin	Lait au chocolat	Biscuit
Pizza au fromage	Purée de pomme de terre	Jus d'orange	Crème glacée
	Soupe à la tomate	Jus de pomme	
	Croustilles	Limonade	
		Thé glacé	

## Pour vous sucrer le bec...

Allez-y... ils sont tous à 4,99 \$

### Pain d'épices maison

Cette recette se transmet depuis des générations – une tradition savoureuse où le pain d'épices chaud est généreusement garni de crème fouettée maison.

### Tarte au citron

Bien que cette recette existe depuis les années 1700, cette version « moderne » provient de notre livre de recettes des années 1800 – il faut l'essayer!

### Tourte aux baies

Ce dessert comprend une garniture aux baies fraîches de saison avec une délicieuse garniture de biscuit. Demandez à votre serveur la saveur du jour !

## Boissons

Menu de libations alcoolisées fourni sur demande.

Petit 2,50 \$    Grand 3,05 \$

Limonade  
Thé glacé  
Lait  
Lait au chocolat  
Jus de pomme  
Jus d'orange  
Cidre froid

Café   Thé   Thé aux herbes	2,99 \$
Boisson gazeuse	3,05 \$
Cordial de fruits de saison	3,05 \$

Taxes en sus.



La vallée de la rivière Saint-Jean a une longue histoire de tavernes, d'auberges et d'hôtels qui remonte aux premiers établissements des Loyalistes en 1783. Voyager, que ce soit par voie fluviale ou par route, était un processus lent qui nécessitait souvent plusieurs jours pour aller n'importe quelle distance. Ainsi, les nuitées étaient nécessaires au voyageur et profitables au propriétaire.

Offrant un abri, un repas chaud, une boisson rafraîchissante et un hébergement spartiate et/ou partagé, les auberges et les haltes de diligence étaient réputées pour leur hospitalité chaleureuse et leur nourriture copieuse. Des soupes, débordant de légumes du jardin, des galettes de sarrasin au sirop frais, des côtes de bœuf, de la volaille, du saumon de rivière, le tout servi avec des légumes frais du potager ou des champs, et des tartes aux fraises, myrtilles ou pommes étaient des plats traditionnels. Le thé de Chine et d'Inde apporté par des navires de commerce à Saint John accompagnait toujours un repas.

En 1850, Richard Holyoke racheta une propriété à Kingsclear qu'il avait vendue à William Treadwell en 1845 et engagea le charpentier James Mitchell pour lui construire une maison. On pense que James a également réalisé les travaux de finition de la maison Ingraham (1836), de la maison Hagerman (1838) et de la maison Heustis (années 1840), toutes situées à Bear Island.

Bien que Richard Holyoke et son fils, Joseph, n'aient jamais dirigé l'auberge, ils ont fourni un changement de chevaux aux diligences parcourant la route qui passait directement devant leur maison. Il est également probable qu'ils aient diverti certains des passagers de l'autocar à leur domicile.

Après le décès de Richard en 1880, son fils Joseph reprend la ferme familiale. En 1912, Earnest Holyoke l'obtient et le revend sept ans plus tard à Herbert Ingraham. L'année suivante, 1920, Herbert le vendit à Robert Long qui le transforma en hôtel. En 1926, Robert l'a vendu et plusieurs personnes l'ont possédé au cours des vingt années suivantes. En 1950, Donald McKeen a acheté la propriété et en est resté propriétaire jusqu'à ce qu'elle soit acquise pour Kings Landing.

Nommée d'après l'auberge King's Head à Gagetown (1815), toutes les garnitures décoratives de James Mitchell ont été méticuleusement restaurées avec des couleurs de peinture similaires aux couleurs d'origine, découvertes en grattant la couche de peinture d'origine dans chaque pièce. Les objets historiques et le papier peint reflètent les années 1850 et reflètent ce que l'on aurait pu trouver dans une auberge de campagne de cette période.

Aujourd'hui, l'auberge King's Head invite des milliers de visiteurs à découvrir cette tradition culinaire vraiment unique. Assurez-vous de demander à votre serveur quels sont nos dîners spéciaux, événements et expériences culinaires privées! Bon appétit!

Repas thématiques sur réservation uniquement via Eventbrite.



LE RESTAURANT DE

# L'auberge King's Head

Menu

## Soupe et chaudrées

Servis avec notre fameux pain brun maison.

### Chaudrée de fruits de mer

Une chaudrée de fruits de mer épaisse, crémeuse et à l'aneth avec des oignons et du céleri, des morceaux de pétoncles, des palourdes et de l'aiglefin et des pommes de terre hachées. **9,99 \$**

*Boisson recommandée : Pinot Grigio*

### Soupe à la tomate et au basilic (SG) (VG)

Une purée de tomates et de basilic simple mais délicieuse. **6,99 \$**

### Chaudrée de maïs au bacon (SG)

Crémeux mélange de grains de maïs sucré, bacon et pommes de terre. **7,99 \$**

*Boisson recommandée : Pinot Grigio*

## Frais du potager

Servis avec notre fameux pain brun maison.

### Salade d'été de Slipp (SG) (V)

Mélange de laitue, bleuets, oignon rouge, concombre, canneberges séchées et fromage de chèvre. Arrosé d'une vinaigrette aux fraises. **11,99 \$**

*Boisson recommandée : Shandy*

### Salade de saumon fumé (SG)

Salade mixte, saumon fumé, oignons rouges marinés, concombre et œuf dur haché mélangés dans une vinaigrette au citron et à l'aneth. **12,99 \$**

### Salade verte (SG) (VG)

Mélange de laitue avec notre vinaigrette maison. Garni de tranches de concombre, d'oignon rouge, de poivron rouge, de tomate hachée et de carottes râpées. **8,99 \$**

Pain sans gluten disponible sur demande.  
Renseignez-vous auprès de nos serveurs sur nos plats du jour.  
Taxes en sus.

## Les préférés d'antan

### Pâté au dinde de Mme Long

Depuis des décennies, notre plat le plus réputé... tendres morceaux de dinde, carottes, pois, maïs, haricots verts et oignons dans une croûte de pâte feuilletée. Servi avec de la sauce, une purée de pommes de terre, les carottes rôties au miel et notre fameux pain brun. **16,99 \$**

*Boisson recommandée : Pinot Grigio*

### Morue cuite au four (SG)

Un morceau de morue cuit au four sur un lit de roquette, garni d'une relish de tomate aux câpres. Servi avec une purée de pommes de terre, des carottes rôties au miel et notre fameux pain brun. **13,99 \$**

*Boisson recommandée : Pinot Grigio*

### Brochettes fermières (SG) (VG)

Deux brochettes de poivrons rouges et verts marinés, champignons, oignons rouges et tomates arrosées d'une sauce au citron et à l'aneth. Servi avec une salade avec vinaigrette au cidre d'érable et notre fameux pain brun. **8,99 \$**

### Le sandwich Hagerman

Rôti de porc finement tranché sur un pain ciabatta avec du fromage provolone, des oignons caramélisés et une sauce à la moutarde au miel. Garni d'un quartier de cornichon. Servi avec salade de chou et des croustilles de Covered Bridge. **14,99 \$**

*Boisson recommandée : Simeon Jones River Valley Amber Ale*

### Dîner du laboureur

Tranches froides de dinde et jambon, salade de chou, salade de pommes de terre, concombre, tomate, oignon rouge mariné, quartier de fromage cheddar et gouda et quartier de cornichon. Servi avec notre fameux pain brun. **14,99 \$**

*Boisson recommandée : Strawberry Ciderita*

(SG) Sans gluten

(V) Végétarien

(VG) Végétalien

Pour les groupes de 15 ou plus, un pourboire automatique de 15% seront ajoutés à votre facture. Merci.

## Les préférés d'aujourd'hui

### Pizza au bord de la rivière

Sauce tomate rôtie au feu sur pain naan garni de fromage cheddar, le gouda, morceaux de bacon et oignons caramélisés. Servi avec une salade maison. **12,99 \$**

*Boisson recommandée : Simeon Jones River Valley Amber Ale*

### Fromage grillé au jambon Gordon

Deux tranches de Mary's Brown Bread frites au beurre, farcies de cheddar, de gouda et de fromage de chèvre, de tranches de tomates et de tranches de jambon. Servi avec des croustilles de Covered Bridge. **11,99 \$**

*Boisson recommandée : Strawberry Ciderita*

### « Fisher & Crisps »

Aiglefin pané à la main avec notre recette spéciale complète avec sauce tartare maison, salade de chou et croustilles Covered Bridge.

1 pièce **11,99 \$** | 2 pièces **14,99 \$**

*Boisson recommandée : Simeon Jones River Valley Amber Ale*

## Les compléments et les à-côtés

Salade de chou  
**1,50 \$**

Salade de pommes de terre  
1 boule **1,50 \$** | 2 boules **2,75 \$**

Carottes rôties au miel  
**4,99 \$**

Sauce  
Notre propre recette maison spéciale. **1,50 \$**

Pain brun  
Un panier de notre fameux pain brun. **4,25 \$**

-----  
*Remplacez votre plat d'accompagnement sans frais par une salade maison, une purée de pommes de terre, une soupe aux tomates et au basilic ou une salade de pommes de terre. Remplacer votre plat d'accompagnement par la chaudrée de fruits de mer ou la salade d'été de Slipp pour 2,00 \$ de plus.*

Taxes en sus.