

Menu pour enfants

Repas complets pour les enfants pour 14 \$. À composer vous-même en choisissant un de chaque colonne :

Sandwich au fromage grillé ^{VG}	Salade de pommes de terre	Lait	Biscuit Crème glacée
Pita Sandwich	Salade du jardin	Lait au chocolat	
Boulettes de viande aigre-douce et riz ^{GF}	Pomme de terre du jour	Jus d'orange	
	Salade de macaroni	Jus de pomme	
	Pomme de terre quotidienne	Limonade	
	Soupe du jour	Thé glacé	
	Riz		

Pour vous sucrer le bec...

Allez-y... ils sont tous à 7 \$. Ajoutez de la glace pour 2,50 \$.

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 du jour

Dégustez une délicieuse part de notre tarte maison. Demandez à votre serveur ce qui se passe aujourd'hui !

Choix du boulanger

Demandez à votre serveur la saveur du jour!

Cheesecake

Une gâterie classique avec une garniture de saison !

Boissons

Menu de libations alcoolisées fourni sur demande.

Petit 2,50 \$ Grand 3,05 \$

Limonade de maison
Cordial de fruits de saison de maison
Thé glacé de maison
Jus (pomme, orange ou canneberge)
Apple Cider
Lait ou lait au chocolat

Café Thé	3,50 \$
Thé aux herbes	4,00 \$
Boisson gazeuse	3,50 \$

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 Huestis (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
Juin et juillet



Soupes et Chaudrées

Servis avec notre fameux pain brun maison.

Chaudrée de saumon

Une chaudrée de fruits de mer épaisse, crémeuse et à l'aneth avec des oignons et du céleri et des pommes de terre hachées. **16 \$**

Boisson recommandée : Pinot Grigio

Chaudrée de maïs

Crémeux mélange de grains de maïs sucré et pommes de terre. **14 \$**

Ajoutez du bacon pour 2 \$

Boisson recommandée : Pinot Grigio



Soupe du jour

Demandez à votre serveur la soupe du jour. **10 \$**

Frais du potager

Servis avec notre fameux pain brun maison.

Salade Joslin

Laitue d'origine locale garnie de jambon, dinde, œuf, fromage, pommes, carottes, radis, céleri, oignon, concombre, et tomate. **18 \$**

Boisson recommandée : Shandy

Salade verte

Mélange de laitue avec notre vinaigrette maison. Garni de tranches de concombre, d'oignon rouge, de radis, de poivron rouge, de tomate hachée, céleri et de carottes râpées. **14 \$**

Salade de concombre et d'avocat

Concombres, tomates, oignons rouges et avocat mélangés à une vinaigrette crémeuse au citron et à l'aneth. **17 \$**

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 notre fameux pain brun et un accompagnement de choix. **25 \$**

Boisson recommandée : Pinot Grigio

Dîner du laboureur

Tranches froides de dinde et jambon, salade de pommes de terre, concombre, tomate, céleri, radis, quartier de fromage cheddar et quartier de cornichon. Servi avec la salade de chou et notre fameux pain brun. **23 \$**

Boisson recommandée : Cordial de fruits de saison de maison

Croquettes de poisson

Deux morceaux de croquettes de poisson maison grillés avec sauce tartare maison. Servi avec notre fameux pain brun, la salade de chou et un accompagnement au choix. **23 \$**

Boisson recommandée : Pinot Grigio

Les à-côtés

Les plats comprennent une salade du jardin, des pommes de terre aux légumes du jour, une soupe du jour, une salade de macaronis, une salade de pommes de terre ou du riz (nature, teriyaki ou aigre-doux) sans frais.

Remplacez votre plat d'accompagnement par la chaudrée de saumon pour **2 \$** de plus. 

 Sans gluten

 Végétarien

 Végétalien

Veillez indiquer les restrictions alimentaires à votre serveur.

Les préférés d'aujourd'hui

Club-sandwich au poulet

Poulet garni de bacon, tomates, laitue, fromage cheddar et mayonnaise dans un petit pain de pommes de terre moelleux. Servi avec la salade de chou et un accompagnement de votre choix. **17 \$**

Petits pains sans gluten disponibles sur demande. 

Boisson recommandée : Simeon Jones River Valley Amber Ale

Fromage grillé au jambon et aux pommes Gordon

Deux tranches de Mary's Brown Bread frites au beurre et de fromage fondu, tranches de pomme et jambon. Servi avec la salade de chou et un accompagnement de votre choix. **18 \$**

Boisson recommandée : Cordial de fruits de saison de maison

Bol de riz teriyaki

Sauce teriyaki végétalienne sur riz cuit, brocoli, oignon rouge, carotte râpée et poivron. **17 \$**

Ajoutez du poulet pour 3 \$ (peut contenir du gluten)

Nachos

Chips tortilla avec une sauce au fromage maison. Choisissez parmi des tomates, des oignons, des poivrons et des haricots noirs pour les garnitures. Trempez-y votre choix de salsa, de crème sure ou de guacamole maison ! **18 \$**

Ajoutez des morceaux de bœuf haché ou de poulet pour 3 \$ (peut contenir du gluten)

Les compléments

Salade de chou 2 \$

Salade de pommes de terre
1 boule 2 \$ | 2 boules 3,75 \$

Sauce
Notre propre recette maison spéciale. **2,50 \$**

Pain brun
Un panier de notre fameux pain brun. **6 \$**



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

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

Taxes en sus.