

Menu pour enfants

Repas complets pour les enfants pour 14,95 \$.

Recommandé pour les enfants ou ceux qui recherchent un repas plus léger.

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

Sandwich au fromage grillé 	Frites	Lait	
Sandwich pita 	Salade de patates	Lait au chocolat	Biscuit
Lanières de poulet	Salade jardin	Jus d'orange	Crème glacée
Hot dog	Patate du jour	Jus de pomme	
	Soupe du jour	Limonade	
	Rondelles d'oignon	Thé glacé	

Pour vous sucrer le bec...

Allez-y... ils sont tous à 7 \$. Ajoutez de la crème glacée 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 de la boulangère

Demandez à votre serveur la saveur du jour.

Gâteau au fromage

Une pâtisserie classique avec une garniture de saison.

Boissons

Menu de libations alcoolisées fourni sur demande.

Petit 3,00 \$ Grand 3,50 \$

- Limonade de maison
- Cordial de fruits de saison de maison
- Thé glacé de maison
- Jus (pomme, orange ou canneberge)
- Cidre aux pommes
- Lait ou lait au chocolat

Café Thé	3,50 \$
Café glacée aromatisé	4,00 \$
Tisane	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!



LE RESTAURANT DE

King's Head Inn

Menu



Entrées

Soupe du jour

Demandez à votre serveur la soupe du jour. **9,95 \$**

Chaudrée du jour

Demandez à votre serveur la chaudrée du jour. **14,95 \$**

Bâtonnets de mozzarella

Mozzarella croustillante et dorée, servie avec notre sauce maison signature aux poivrons rouges rôtis. Une version audacieuse d’un grand classique. **8,95 \$**

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 ! **14,95 \$**

Ajoutez du porc effiloché pour **3 \$** de plus.

Salade César

Un mélange frais de romaine croquante et de laitues locales, arrosé d’une vinaigrette César crémeuse, garni de bacon croustillant, de croûtons croquants et de copeaux de parmesan. Servi avec du pain grillé à l’ail chaud. **14,95 \$**

Ajoutez du poulet grillé pour **4 \$** de plus.

Salade de concombre et d’avocat

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

 *Utilisez une vinaigrette maison pour la rendre végétalienne*

 Sans gluten

 Végétarien

 Végétalien

Veuillez indiquer les restrictions alimentaires à votre serveur.

Renseignez-vous auprès de nos serveurs sur nos plats du jour.
Taxes en sus.

Favoris traditionnels

Tous les Favoris traditionnels sont servis avec notre célèbre pain brun.

Pâté à la 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 un accompagnement de choix. **24.95 \$**

Dîner du laboureur

Une assiette traditionnelle et copieuse composée de jambon froid tranché, d’une salade de pommes de terre crémeuse, de concombres croquants, de tomates, de céleri, de radis, de quartiers de cheddar et d’un cornichon. Servie avec une salade de chou maison. **23,95 \$**

Croquettes de morue des maritimes

Croquettes de morue dorées et grillées, faites maison avec de la morue de l’Atlantique feuilletée et des assaisonnements simples. Servies avec notre sauce tartare crémeuse maison, une salade de chou croustillante et un accompagnement au choix. **22,95 \$**

Salade Joslin

Un hommage aux généreuses récoltes de la ferme Joslin. De la laitue croquante de production locale, garnie de jambon fumé, de dinde, d’œuf, de fromage, de pommes douces, de carottes du jardin, de radis, de céleri, d’oignon rouge, de concombre et de tomates. Un classique sain et ancré dans la tradition. **19,95 \$**

Saumon de campagne

Cuit à la vapeur jusqu’à ce qu’il soit tendre à souhait, ce filet de saumon de l’Atlantique (ou skodawabskoosis) est nappé d’une sauce au citron et à l’aneth, et servi avec les pommes de terre et les légumes du jour. **24,95 \$**

Poisson-frites du littoral

Églefin de l’Atlantique, trempé à la main dans notre pâte spéciale et frit jusqu’à ce qu’il soit doré à la perfection. Servi avec des frites croustillantes et notre sauce tartare maison.

1 pièce **18,95 \$** | 2 pièces **21,95 \$**

Choix modernes

Pain sans gluten disponible sur demande.

Sandwich club de la scierie

Une version audacieuse du classique. Poulet juteux garni de bacon croustillant, de tomates fraîches, de laitue croquante, de cheddar fort et de mayonnaise onctueuse, le tout dans un pain aux pommes de terre moelleux. Servi avec une salade de chou crémeuse et un accompagnement au choix. Une bouchée copieuse inspirée de notre propre scierie et du patrimoine forestier du Nouveau-Brunswick. 21,95 \$

Burger King’s Head

Préparé avec du bœuf haché local de première qualité, ce burger est servi sur un pain classique avec de l’aïoli maison, de la laitue croquante, des tomates mûries sur pied et des oignons frais. Accompagné de frites dorées et de notre salade de chou signature

Hamburger **\$16.95** | Cheeseburger **\$18.95** | Végétalien **\$16.95** 

Fromage grillé au jambon et aux pommes Gordon

Deux tranches de notre pain complet signature, poêlées au beurre et garnies d’un mélange de fromages fondus, de tranches de pomme sucrées et de jambon savoureux. Servies avec une salade de chou crémeuse et un accompagnement au choix. **17,95 \$**

Sandwich chaud à la dinde Huestis

Dinde locale, rôtie maison et servie sur pain blanc ou complet, au choix, nappée de notre sauce maison signature. Servi avec frites dorées et salade de chou maison. **17,95 \$**

Les compléments

Frites	7,00 \$
Rondelles d’oignon	8,00 \$
Salade de patates	7,00 \$
Salade de macaronis	7,00 \$
Patate du jour	7,00 \$
Panier de pain brun	6,00 \$



Taxes en sus.