



## Entrées

---

Créations quotidiennes :	Soupe...7
	Tartare...12
	Foie gras...22
Huîtres...selon le marché	
Cocktail de crevettes géantes...4.50 l'unité	
Salade César, chips de Pancetta...9	
Salade verte, vinaigrette au cidre de pomme...8	
Tomates et mozzarella frais, pesto de basilic, réduction de balsamique...14	
Pétoncle poêlé et joue de veau braisé au vin rouge...14	
Gâteau de crabe, mayonnaise sucrée & piquante...12	
Ailes de canard croustillantes...12	
Pop corn de ris de veau à l'érable...16	
Baluchon de brie truffé...16	

## Grill

## Choix de Sauce

*«Tous nos steaks sont assaisonnés avec le mélange d'épices LA FORGE»*

Filet mignon 8 oz...32	Béarnaise
Mignon sur os 12 oz...38	Bordelaise
Henry IV 8 oz...44	Poivre
Coupe New York 14 oz...32	Sauce vierge
Coupe Kansas 16oz...40	Fromage bleu
Coupe Manhattan 14 oz...30	Beurre de foie gras
Rib steak 20oz...40	Mayonnaise d'herbes fraîches
40oz...80	
Côte de veau de Carmelo 14oz...45	
Carré d'agneau...48	

## Du four

## Extra

Magret de canard et champignons sauvages...28	Foie gras...18
Poulet de Cornouaille, racines rôties...34	Crevettes géantes...13
Osso Bucco à la Milanaise...38	Champignons du
Arrivage du jour...prix du marché	Québec...prix du marché
Risotto aux langoustines et safran...38	

## Légumes...8

## Pommes de terres...8

Asperges grillées	Purée de patates sucrées
Épinards crémeux	« Rosties »
Champignons sautés	Meilleure purée en ville
Rondelles d'oignons	Gratin dauphinois
Racines rôties	Frites

*Une redevance de 2% à l'Association de Villégiature Tremblant sera ajoutée à votre facture  
Pour les groupes de 8 personnes et plus, des frais de service de 15% seront ajoutés à l'addition.*



## Appetizer

---

Daily creation:	Soup...7
	Tatar...12
	Foie gras...22
Oyster...market price	
Giant shrimp cocktail...4.50 each	
Ceaser salad pancetta chip...9	
Green salad apple cider vinaigrette...8	
Tomato and fresh mozzarella, basil pesto, balsamic reduction...14	
Red wine braised veal cheek and seared scallop...14	
Crab cake sweet and spicy mayo...14	
Crispy duck wings...12	
Popcorn maple sweet bread...16	
Truffle warm Brie in bundle...16	

## From the Grill

## Choice of Sauce

*"All our steaks are seasoned with LA FORGE mixed spices"*

Filet Mignon 8oz...32	Béarnaise
Mignon bone in 12 oz...38	Bordelaise
Henry IV 8 oz...44	Pepper
New York cut 14 oz...32	Sauce vierge
Kansas cut 16 oz...40	Blue cheese butter
Manhattan cut 14 oz...30	Foie gras butter
Rib steak 20 oz...40	Green herb mayonnaise
40 oz...80	
Carmelo's Veal chop 14 oz...45	
Lamb rack...48	

## From the oven

## Extra

Roasted duck breast and wild mushroom...28	Foie gras...18
Cornish hen, roasted roots...34	Jumbo shrimp...13
Osso buco a la Milanese...38	Québec mushroom...market
Fish of the day...market price	Price
Scampi and saffron risotto...38	

## Vegetables...8

## Starch...8

Grilled asparagus	Sweet potato pure
Creamy spinach	Best mash in town
Sauté mushrooms	Gratin dauphinois
Onion ring	French fries
Roasted roots	« Rosties »

*TVA Royalty of 2% will be added on your bill./For groups of 8 or more, a service charge of 15% will be added to the bill.*