

ENTREES

SOUPE À L'OIGNON	Bouillon à la bière noire, gratinée.....	12 \$
SALADE VERTE	Méli-mélo de jeunes feuilles de laitue, concombres.....	9 \$
SALADE CÉSAR	Lardons fumés, vinaigrette maison, parmesan.....	14 \$
SALADE DE KALE	Kale, noix caramélisées, pomme verte, vinaigrette sésame.....	12 \$
AILES DE CANARD	Confites, sauce à l'érable et café.....	18 \$
TARTARE DE BOEUF LA FORGE	Filet de bœuf.....	19 \$
TARTARE DE SAUMON	Saumon frais, mangue, gingembre, concombre.....	17 \$
TARTARE DE THON	Thon rouge écoresponsable, guacamole, lime, won-ton frits.....	20 \$
FOIE GRAS POÊLÉ QUÉBECOIS	De la ferme Palmex, figues pochées, caramel de cidre.....	27 \$
HUÎTRES À L'UNITÉ	Huîtres de l'Atlantique (min. 3).....	3.50 \$
COCKTAIL DE CREVETTES	Sauce cocktail maison, raifort frais (3 unités).....	23 \$
WAGYU JAPONAIS A5	2 onces, style Tataki, sauce ponzu.....	P.M
CAVIAR D'ACADIE	30 grammes, blinis maison, crème sure.....	P.M

SUR LE GRILL

FILET MIGNON WAGYU JAPONAIS A5.....	6 oz / P.M
FILET MIGNON.....	8 oz / 39 \$ - 12 oz / 61 \$
FILET MIGNON *LA FORGE*	8 oz / 60 \$ - 12 oz / 85 \$
<i>Foie gras et champignons, sauce bordelaise</i>	
FILET MIGNON SUR OS.....	16 oz / 89 \$
CONTRE-FILET STYLE NEW-YORK.....	14 oz / 40 \$
FAUX-FILET.....	16 oz / 50 \$
RIB STEAK.....	20 oz / 60 \$
BAVETTE KOBE CLASSIQUE.....	10 oz / 65 \$
FILET MIGNON KOBE CLASSIQUE.....	8 oz / 89 \$



SAUCES

BORDELAISE	7 \$
AU POIVRE	8 \$
BÉARNAISE	9 \$
FOIE GRAS.....	12 \$

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES MAISON	7 \$	FOIE GRAS POÊLÉ	14 \$
PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL RÔTI	7 \$	GRATIN DAUPHINOIS.....	13 \$
PURÉE DE POMMES DE TERRE AU CHEDDAR FUMÉ..	12 \$	ASPERGES GRILLÉES	10 \$
PURÉE DE POMMES DE TERRE AU HOMARD	18 \$	CHAMPIGNONS SAUTÉS	8 \$
FROMAGE BLEU / FROMAGE DE CHÈVRE.....	8 \$	GRATIN D'ÉPINARDS.....	14 \$
HARICOTS AU BACON FUMÉ MAISON.....	12 \$	RONDELLES D'OIGNON BACON FORGE...15 \$	
LÉGUMES DE SAISON.....	9 \$	QUEUE DE HOMARD.....	24 \$
OS À LA MOELLE.....	14 \$		

POISSONS & FRUITS DE MER

PÉTONCLES POÊLÉES.....	56 \$
SAUMON GRILLÉ.....	32 \$
MORUE NOIRE POÊLÉE....	42 \$
CRABE ROYAL.....	55 \$

PÂTES & VÉGÉTARIENS

RIGATONI :	
AU FILET MIGNON	35 \$
AUX LÉGUMES GRILLÉS....	28 \$
SALADE KALE (REPAS).....	26 \$
CHAMPIGNON MAITAKE...P.M	

AU FOUR

MAGRET DE CANARD	38 \$
CARRÉ D'AGNEAU	50 \$
CUISSE DE LAPIN CONFITE.	36 \$



Temps de cuisson 30 minutes et plus / personnes additionnelles 30 \$

COWBOY CUT vieilli 60 jours (pour deux).....	40 oz / 109 \$
PORTERHOUSE (pour deux).....	50 oz / 165 \$
SHORT RIBS DE BOEUF (pour deux).....	40 oz / 99 \$

Une redevance de 3% pour l'association villégiature Tremblant sera ajoutée à votre facture.