

# Entrées

## Appetizers

**Petite salade verte 8 \$** 🍷  
*Small green salad*

**Petite salade César 10 \$** 🍷  
*Small Caesar salad*

**Soupe à l'oignon gratinée en miche 14 \$**  
À base de bière Stout, gratinée au fromage suisse  
*Classic onion soup in a bread bowl*  
*Made with Stout beer, topped with Swiss cheese*

**Fromage brie fondant aux tomates séchées 18 \$**  
Meule de 125 g, cuite au four,  
avec tomates séchées et noix de pin  
*Baked brie with dried tomatoes*  
*125g wheel, oven-baked*  
*with dried tomatoes, served with pine nuts*

**Assiette de charcuteries  
et fromages du Québec 25 \$** 🍷  
*Assorted cold cuts and Quebec cheeses*

**Ailes de canard confites  
sauce à l'érable et au café 17 \$**  
*Confit duck wings with maple and coffee sauce*

**Ailes de chou-fleur buffalo 11 \$**  
*Cauliflower Buffalo wings*

**Rondelles d'oignon coupe « steakhouse » 13 \$**  
Une livre de rondelles d'oignon avec miel  
*Onion rings, steakhouse-cut*  
*1 Pound of onion rings with honey*

**Calmars frits 19 \$**  
Sauce aïoli et oignons verts  
*Fried calamari with aïoli sauce and green onions*

**Portion de frites, mayonnaise épicée maison 7 \$**  
*French fries with spicy house mayonnaise*

**Frites de patates douces 9 \$**  
*Sweet potato fries*

**Petit nachos 13 \$**  
Piments forts, poivrons, olives, salsa,  
fromage gratiné et oignons verts  
*Small nachos with hot peppers, sweet peppers,*  
*olives, salsa, grated cheese and green onions*

**Nachos « Grande » 18 \$** 🍷  
Ajoutez du poulet / *Add chicken* +7 \$  
Ajoutez du guacamole / *Add guacamole* +3 \$  
Ajoutez du fromage / *Add cheese* +5 \$  
Ajoutez des poivrons / *Add sweet peppers* +4 \$  
Ajoutez des champignons / *Add mushrooms* +3 \$  
Ajoutez des piments forts / *Add hot peppers* +2 \$



# Tartares

Servis avec frites  
*Served with fries*

**Tartare de bœuf classique au parmesan 25 \$**  
*Classic Parmesan beef tartare*

**Tartare de saumon 23 \$**  
À la mangue, concombre et gingembre confit  
*Salmon tartare with mango,  
cucumber and candied ginger*

## Salades repas

Meal salads

**Grande salade verte 11 \$** 🌿  
*Large green salad*

**Grande salade César 14 \$** 🐷  
*Large Caesar salad*

**Salade de tomates estivales 12 \$** 🌿  
*Tomato salad*

**Salade de betteraves,  
yogourt, vinaigrette aux agrumes 14 \$** 🌿  
*Beet salad, citrus vinaigrette*

**Salade de kale,  
pomme verte et noix caramélisées 19 \$** 🌿  
*Kale salad, green apple and caramelized walnuts*

**Sur votre salade... / On your salad...**

- Ajoutez du poulet grillé / Add grilled chicken +7 \$**
- Ajoutez du saumon fumé / Add smoked salmon +8 \$**
- Ajoutez une cuisse de canard confite +12 \$**  
*Add confit duck leg*
- Ajoutez une cuisse de lapin confite +14 \$**  
*Add confit rabbit leg*
- Ajoutez homard et mayonnaise épicée +13 \$**  
*Add lobster and spicy mayonnaise*
- Ajoutez du thon rouge mariné +11 \$**  
*Add marinated tuna*
- Ajoutez / Add Mozzarella Di Buffala +13 \$**
- Ajoutez du chèvre Paillot +7 \$**  
*Add Paillot goatcheese*



# Moules biologiques

Organic mussels

**Au goût du chef 19 \$**

Une livre de moules biologiques, servies avec frites  
(selon disponibilité)

*Chef's choice*

*One pound of organic mussels served with fries  
(upon availability)*



# Sandwichs

Sandwiches

**Servis avec frites**

*Served with fries*

**Sous-marin à la viande fumée 17 \$**

Pointe de poitrine de bœuf fumé maison,  
mélange de fromages maison et laitue ciselée

*Smoked meat sub*

*House-smoked beef brisket,  
chef's blend of cheeses and shredded lettuce*

**Garni avec légumes sautés**

**(poivrons, champignons et oignons) + 3 \$**

*With a stir-fry vegetables (peppers, mushrooms and onions)*

**Kaiser au porc effiloché 15 \$ 🐷**

Porc fumé pendant 12 heures, sauce BBQ maison,  
salade de chou et oignons frits

*Pulled pork on a Kaiser bun*

*Pork smoked for 12 hours, house BBQ sauce,  
coleslaw and fried onions*

**Sandwich grillé au fromage de luxe 17 \$ 🐷**

Pain ménage, cheddar fumé au whisky,  
mini-boulettes de viande et bacon maison

*Grilled cheese deluxe*

*Loaf bread, whisky-smoked cheddar, mini meatballs  
and house bacon*

**Club sandwich classique 15 \$ 🐷**

Poulet de la ferme « La Rose des Vents » (Mont-Laurier)

*Classic Club Sandwich*

*Chicken from Mont-Laurier 'La Rose des Vents' farm*

# Pizzas

## **Pepperoni et fromage 12 \$ 🍷**

Pepperoni, mélange de fromages maison et sauce tomate  
*Pepperoni, chef's blend of cheeses, tomato sauce*

## **Toute garnie 14 \$ 🍷**

Poivrons, champignons, pepperoni,  
mélange de fromages maison et sauce tomate  
*All dressed*

*Peppers, mushrooms, pepperoni,  
chef's blend of cheeses, tomato sauce*

## **Végétarienne 17 \$**

Tomates séchées, poivrons, olives noires, oignons rouges,  
cœurs d'artichaut, feta et roquette, sauce pesto  
*Vegetarian*

*Dried tomatoes, peppers, black olives, red onions, artichoke  
hearts, feta cheese and arugula with pesto sauce*

## **Tomates et mozzarella fraîche 15 \$**

Tomates, mozzarella fraîche, basilic et parmesan  
*Tomatoes, fresh mozzarella, basil and Parmesan cheese*

## **BBQ 18 \$**

Porc effiloché, sauce BBQ maison, champignons,  
oignons, chorizo et mozzarella

*Pulled Pork, BBQ sauce, mushrooms, onions,  
chorizo and mozzarella*

## **Gorgonzola 20 \$**

Fromage gorgonzola, mozzarella, pepperoni, épinards,  
oignons rouges, sauce tomate

*Gorgonzola cheese, mozzarella, pepperoni, spinachs,  
red onions, tomato sauce*

## **Poulet cajun 19 \$**

Poulet aux épices cajun,

sauce tomate épicée, jalapenos frais

*Cajun spice chicken, spicy tomato sauce, fresh jalapenos*

## **Homard 24 \$**

Chair de homard, oignons verts, ail rôti,  
sauce pesto et crème, mozzarella, pancetta

*Lobster meat, green onions, roasted garlic, pesto sauce and  
cream, mozzarella and pancetta*

# Extras

**Bacon 3 \$**

**Champignons / Mushrooms 2 \$**

**Anchois / Anchovies 3 \$**

**Pancetta 5 \$**

**Fromage bleu ou de chèvre Paillot 7 \$**

*Blue cheese or Paillot goat cheese*

**Oignons caramélisés / Caramelized onions 3 \$**

**Fromage / Cheese 5 \$**

**Poivrons / Sweet peppers 4 \$**



# Poutines

**Classique (sauce et fromage) 11 \$**  
*Classic (cheese and gravy)*

**Chili 15 \$**

Chili à la viande, fromage en grain et  
sauce au fromage épicée  
*Beef chili, cheese curds and spicy cheese sauce*

**Bœuf fumé 16 \$**

Poitrine de bœuf fumé maison,  
sauce au poivre, rondelles d'oignon et cornichons frits  
*House-smoked beef brisket,  
pepper sauce, onion rings and fried pickles*

**Au canard confit 17 \$**

Canard confit caramélisé à la sauce BBQ maison  
fromage en grains, échalotes vertes  
*Caramelized duck confit with BBQ homemade sauce,  
cheese curds, green shallots*

**Terre et mer 26 \$**

Homard, bacon, fromage en grains fumé maison,  
sauce à la bisque de homard, échalotes vertes  
*Surf & Turf*  
*Lobster, bacon, home-smoked cheese curds,  
lobster bisque sauce, green shallots*



# Macaronis au fromage

**Mac'n cheese**

Sauce béchamel et mélange de fromages maison  
*With béchamel and chef's blend of cheeses*

**Classique 12 \$**  
*Classic*

**Avec boeuf fumé 16 \$**  
*With smoked beef*

**Avec mini-boulettes de viande 15 \$ 🍖**  
*With mini meatballs*

**Avec homard 24 \$**  
*With lobster*



# Burgers



**Servis avec frites** *served with fries*

**Burger du forgeron 15 \$ Double 22 \$**  
6 oz ou 12 oz de bœuf haché frais C.A.B.,  
cornichons, laitue iceberg, cheddar fumé et sauce maison

*Blacksmith's burger*  
*Fresh ground C.A.B. beef (6 oz. or 12 oz.),*  
*onions, pickles, shredded lettuce and homemade sauce*

**Burger du forgeron KOBE classique 24 \$**

6 oz de bœuf wagyu haché, laitue frisée,  
sauce dijonnaise et cornichons

*Blacksmith's Classic KOBE Burger*  
*6 oz Wagyu beef, leaf lettuce, dijonnaise sauce and pickles*

**Burger de joue de bœuf 18 \$**

6 oz de joue de bœuf confite, laitue, oignons rouges,  
fromage de chèvre et sauce moutarde crémeuse

*Beef cheek burger*  
*6 oz. of confit beef cheek, lettuce, red onions,*  
*goat cheese and creamy mustard sauce*

**Burger de poulet grillé 17 \$**

Poitrine de poulet grillée,  
légumes marinés, laitue iceberg et mayonnaise épicée

*Grilled chicken burger*  
*Grilled chicken breast, pickled veggies,*  
*iceberg lettuce and spicy mayo*

**Burger de saumon grillé 16 \$**

Pavé de saumon grillé, laitue, tomates,  
oignons rouges et sauce tartare

*Grilled salmon burger*  
*Grilled salmon fillet, lettuce, tomatoes,*  
*red onions and tartar sauce*

**Végéburger 15 \$**

Boulette végétarienne aux haricots, tomates, chou kale,  
oignons rouges, laitue et mayonnaise au chipotle fumé

*Veggie burger*  
*Vegetarian bean patty, tomatoes, kale, red onions,*  
*lettuce and smoked chipotle mayo*

## Extras

**Oignons caramélisés / Caramelized onions 3 \$**

**Cornichons frits / Fried pickles 5 \$**

**Fromage bleu ou fromage de chèvre 7 \$**

*Blue cheese or goat cheese*

**Bacon 3 \$**

**Tomate / Tomato 1 \$**

**Cornichons sucrés / Sweet pickles 1 \$**

**Boulette Kobe / Kobe patty 12 \$**

**Sauce BBQ maison / Homemade BBQ Sauce 3 \$**

**Salade de chou / Coleslaw 2 \$**

**Cheddar fumé / Smoked Cheddar 6 \$**





## Sur le grill et fumoir

From our grill and smokehouse

**Toutes nos viandes sont certifiées CAB  
et vieilles 35 jours**

*All our meats are CAB certified and aged 35 days*

### **Bavette de bœuf aux cinq épices 32 \$**

Légumes de saison et frites de pommes  
de terre douces au paprika fumé

*Flank Steak with five spices*

*Seasonal vegetables, smoked paprika sweet potato fries*

### **Contre-filet grillé coupe New-York, 12 oz 37 \$**

Légumes de saison, sauce au poivre et frites

*Grilled New York steak, 12 oz.*

*Seasonal vegetables, pepper sauce and fries*

### **Filet mignon grillé 6 oz 39 \$**

Légumes de saison, sauce au poivre et frites

*Grilled Filet Mignon*

*Seasonal vegetables, pepper sauce and fries*

### **Bavette Kobe classique 10 oz 69 \$**

Légumes de saison, sauce au poivre et frites

*Kobe Classic flank Steak*

*Seasonal vegetables, pepper sauce and fries*

### **Coquelet fumé maison 26 \$**

De la ferme « La Rose des Vents » de Mont-Laurier, avec  
mélange d'épices maison, sauce BBQ, frites et salade de chou

*Smoked Cornish Hen*

*From Mont-Laurier 'La Rose des Vents' farm,  
house blend of spices, BBQ sauce, fries and coleslaw*

### **Pavé de saumon, grillé sur planche de cèdre 24 \$**

Servi avec salade verte

*Salmon fillet, grilled on cedar plank*

*Served with green salad*

### **Cowboy 30 oz 89 \$**

Légumes de saison, sauce au poivre, frites, le tout à partager

*Seasonal vegetables, pepper sauce and fries, to share*

## Extras

**Sauce au poivre / Pepper sauce 7 \$**

**Asperges / Asparagus 10 \$**

**Champignons / Mushrooms 9 \$**

**Légumes de saison / Seasonal vegetables 7 \$**

## Changez vos frites pour...

Change your fries for...

**Poutine 5 \$**

**Salade verte ou César / Green or Caesar salad 5 \$**

**Pomme de terre en purée / Potato purée 5 \$**

**Rondelles d'oignon / Onion rings 6 \$**

**Légumes de saison / Seasonal vegetables 5 \$**

**Frites de patates douces / Sweet potato fries 4 \$**

## Pour les enfants

### Children's menu

Incluant crème glacée à la vanille  
*Including vanilla ice cream*

**Filets de poulet panés et frites 11 \$**  
*Breaded chicken fingers with fries*

**Pizza fromage 10 \$** 🐷  
*Cheese pizza*

**Sandwich grillé au fromage et frites 11 \$**  
*Grilled cheese sandwich and fries*

**Burger au fromage et frites 13 \$**  
*Cheeseburger and fries*

**Bol de chili à la viande 9 \$**  
*Bowl of chili con carne*

**Mini pavé de saumon grillé  
et petite salade verte 19 \$**  
*Mini salmon fillet with small green salad*



**Sans gluten / Gluten free**



**Avec porc / With pork**

Une redevance de 3% à l'AVT sera ajoutée à votre facture. Pour les groupes de 8 personnes et plus, des frais de service de 15% seront ajoutés à l'addition.

*TRA royalty of 3% will be added on you bill. For group of 8 or more, a service charge of 15% will be added on you bill.*