

Entrées

Appetizers

Petite salade verte 8 \$ 
Small green salad

Petite salade César 10 \$ 
Small Caesar salad

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 fromages du Québec
de la fromagerie Montebello 19 \$**
Assorted Quebec cheeses, from Montebello cheese dairy

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

Chou-fleur buffalo 11 \$
Cauliflower Buffalo


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 saumon 23 \$

À la mangue, concombre et gingembre confit

*Salmon tartare with mango,
cucumber and candied ginger*

Tartare de bœuf classique 25 \$

Classic beef tartare

Tartare de thon 25 \$

Poisson provenant de pêche responsable,
guacamole et wontons frits

*Fish from responsible fishing,
guacamole and fried wontons*

Salades repas

Meal salads

Grande salade verte 11 \$

Large green salad

Grande salade César 14 \$

Large Caesar salad

Salade de betteraves, yogourt, vinaigrette aux agrumes 14 \$

Beet salad, yogurt and citrus vinaigrette

Salade de kale, pomme verte et noix caramélisées 19 \$

Kale salad, green apple and caramelized walnuts

Salade de tomates 12 \$

Tomato salad

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 +10 \$

Add confit duck leg

Ajoutez une cuisse de lapin confite +12 \$

Add confit rabbit leg

Ajoutez du thon rouge mariné +11 \$

Add marinated tuna

Ajoutez / Add Mozzarella Di Buffala +13 \$

Ajoutez du chèvre Paillot +7 \$

Add Paillot goatcheese

Ajoutez une queue de homard, beurre à l'ail +16 \$

Add a lobster tail, garlic butter

En miche

In a bread bowl

Soupe à l'oignon gratinée 14 \$

À base de bière Stout, gratinée au fromage suisse

Classic onion soup

Made with Stout beer, topped with Swiss cheese

Bœuf braisé aux épices 25 \$

Bœuf braisé lentement au sirop d'érable
et aux quatre épices

Spiced Pot Roast

Slowly braised beef with maple syrup and four spices

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)*

Huîtres

Oysters

3 \$ l'unité / Each (minimum 3)

À partir de 15 h / From 3 pm



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

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)

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*

Macaronis au fromage

Mac'n cheese

12 \$

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



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*

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*



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 croustillant 18 \$

Poitrine de poulet panée,
roquette, pesto et tomates séchées

Crispy chicken burger
Breaded chicken breast, arugula, pesto and sundried tomatoes

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

Five spices Flank Steak

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

Côtes de bœuf braisées 38 \$

Côtes de bœuf braisées, réduction au goût fumé,
servies avec purée de pommes de terre maison

*Braised beef short ribs with a smoky reduction,
served with homestyle mashed potato*

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 \$

Pommes de terre grelot à la graisse de canard 10 \$

Baby potatoes cooked in duck fat

Pour les enfants

Children's menu

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

Pizza fromage 10 \$
Cheese pizza

Burger au fromage et frites 13 \$
Cheeseburger and fries

Macaronis au fromage 12 \$
Mac'n cheese

**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.