



**LUNCH • 5 À 7 • SOUPER • SOIRÉE**

*Cuisine maison sans prétention*  
.....

*Bistro*  
*de la*  
**Forge**

## **LES ENTRÉES**

.....

<b>Salade mesclun</b> <i>vinaigrette aux herbes</i>	5,95 \$
<b>Avec crevettes :</b>	9,95 \$
<b>Assiette de tomates et fromage feta</b> <i>vinaigrette à l'origan</i>	7,95 \$
<b>Salade de roquette au canard confit</b> <i>avec parmesan frais et vinaigrette balsamique</i>	9,95 \$
<b>Salade de betteraves</b> <i>fromage de chèvre et amandes grillées</i>	9,95 \$
<b>Antipasti d'asperges</b> <i>avec poivrons marinés, pancetta et parmesan</i>	9,95 \$
<b>Rillettes aux deux saumons</b>	10,95 \$
<b>Tartare de bœuf</b> <i>servi avec verdure et croustons</i>	14,95 \$
<b>Ailes de poulet (8)</b> <i>sauce BBQ maison</i>	11,95 \$
<b>Moules panées</b> <i>sauce tartare</i>	10,95 \$
<b>Pilons de canard</b> <i>sauce BBQ maison</i>	12,95 \$
<b>Crevettes popcorn</b> <i>mayonnaise au choix</i>	12,95 \$
<b>Calmars frits</b> <i>mayonnaise au choix</i>	12,95 \$

## **LES SANDWICHES**

servis avec frites et cornichons à l'aneth

(changez vos frites pour un autre à-côté pour 1,5 \$)  
.....

	3 ½ oz	7 oz
<b>Smoked meat garni</b> <i>servi avec salade de chou (fromage suisse +1,5 \$)</i>	10,95 \$	13,95 \$
<b>Club au poulet mariné et grillé</b>		13,95 \$
<b>Pulled Pork</b> : <i>effiloché de porc à la bière noire, moutarde à l'ancienne et miel, fromage suisse, salade de chou maison et roquette</i>		14,95 \$



## NOS FAMEUX BURGERS

servis avec frites et cornichons à l'aneth  
(changez vos frites pour un autre à-côté pour 1,5 \$)

.....



<b>Nature</b> : bœuf, cheddar blanc, tomate, laitue	13,95 \$
<b>Végéburger</b> : galette de légumineuses, mayo crème sure, chèvre, tomate, oignon rouge, pousses de pois mange-tout	13,95 \$
<b>Poulet &amp; bacon</b> : poulet, mayo harissa, mozzarella, bacon, tomate, laitue	13,95 \$
<b>Bleu et pomme</b> : bœuf, mayo estragon, bleu, pomme à l'hydromel, oignon rouge, roquette	14,95 \$
<b>Pimenté</b> : bœuf, mayo harissa, feta, piment fort, tomate, oignon rouge, laitue	13,95 \$
<b>Saumon</b> : saumon pané, mayo aneth citron, saumon fumé, oignon rouge, tomate, fromage à la crème, laitue	13,95 \$
<b>BBQ &amp; bacon</b> : bœuf, sauce BBQ maison, suisse, champignons sautés, bacon, laitue	15,95 \$
<b>Cheddar à la Guinness</b> : bœuf, sauce BBQ maison, cheddar à la Guinness, chips d'oignon, cornichon, laitue	14,95 \$
<b>Wapiti</b> : wapiti, mayo ciboulette, brie, champignons sautés, tomate, roquette	15,95 \$
<b>Agneau du Kamouraska</b> : agneau, mayo crème sure, ail et concombre, chèvre, tomate, laitue	16,95 \$
<b>Bison</b> : bison, mayo dijonnaise, cheddar, confit d'oignon, tomate, laitue	16,95 \$
<b>Sanglier</b> : sanglier, mayo ciboulette, Oka, bacon, tomate, pousses de pois mange-tout	16,95 \$
<b>Le décadent du moment</b> (voir menu à l'ardoise)	17,95 \$



## LES PLATS

(changez vos frites pour un autre à-côté pour 1,5 \$)

### DE LA MER servis avec frites

<b>Fish &amp; Chips maison</b> <i>sauce tartare maison</i>	14,95 \$
<b>Filet de truite arc-en-ciel grillée</b> <i>sauce huile d'olive, jus de citron, aromates et salade</i>	15,95 \$
<b>Moules fraîches</b>	17,95 \$
- <i>Vin blanc, crème et pesto</i>	
- <i>À la bière Creemore</i>	
- <i>Style Bloody César</i>	

### DE LA TERRE servis avec frites et salade (sauf le Parmentier)



<b>Cuisse de canard confite</b> <i>sauce à l'oignon caramélisé</i>	17,95 \$
<b>Bavette de bœuf Angus grillée</b> <i>beurre café de Paris</i>	19,95 \$
<b>Surlonge « Baseball cut » de Bœuf Angus</b> <i>sauce aux fines herbes</i>	20,95 \$
<b>Steak de la Forge</b> <i>macreuse de bœuf Angus avec sauce vin rouge</i>	21,95 \$
<b>Steak de bison</b> <i>sauce vin rouge, champignons, asperges et pancetta</i>	29,95 \$
<b>Tartare de bœuf en plat</b>	24,95 \$
<b>Parmentier d'agneau du Kamouraska</b> <i>sauce à l'échalote, miel et romarin, servi avec asperges grillées et salade</i>	24,95 \$

## LES À-CÔTÉS

Frites	3,25 \$	Chips maison	4,75 \$
Frites patates douces	4,75 \$	Patates à la bière	4,75 \$
Rondelles d'oignon	4,75 \$		

## LES MAYOS MAISON (0,75\$)

Harissa et ail	Aneth et citron
Basilic et tomates séchées	Estragon
Crème sure, ail et concombre	Dijonnaise
Sriracha, oignons verts et lime	Ciboulette et ail

