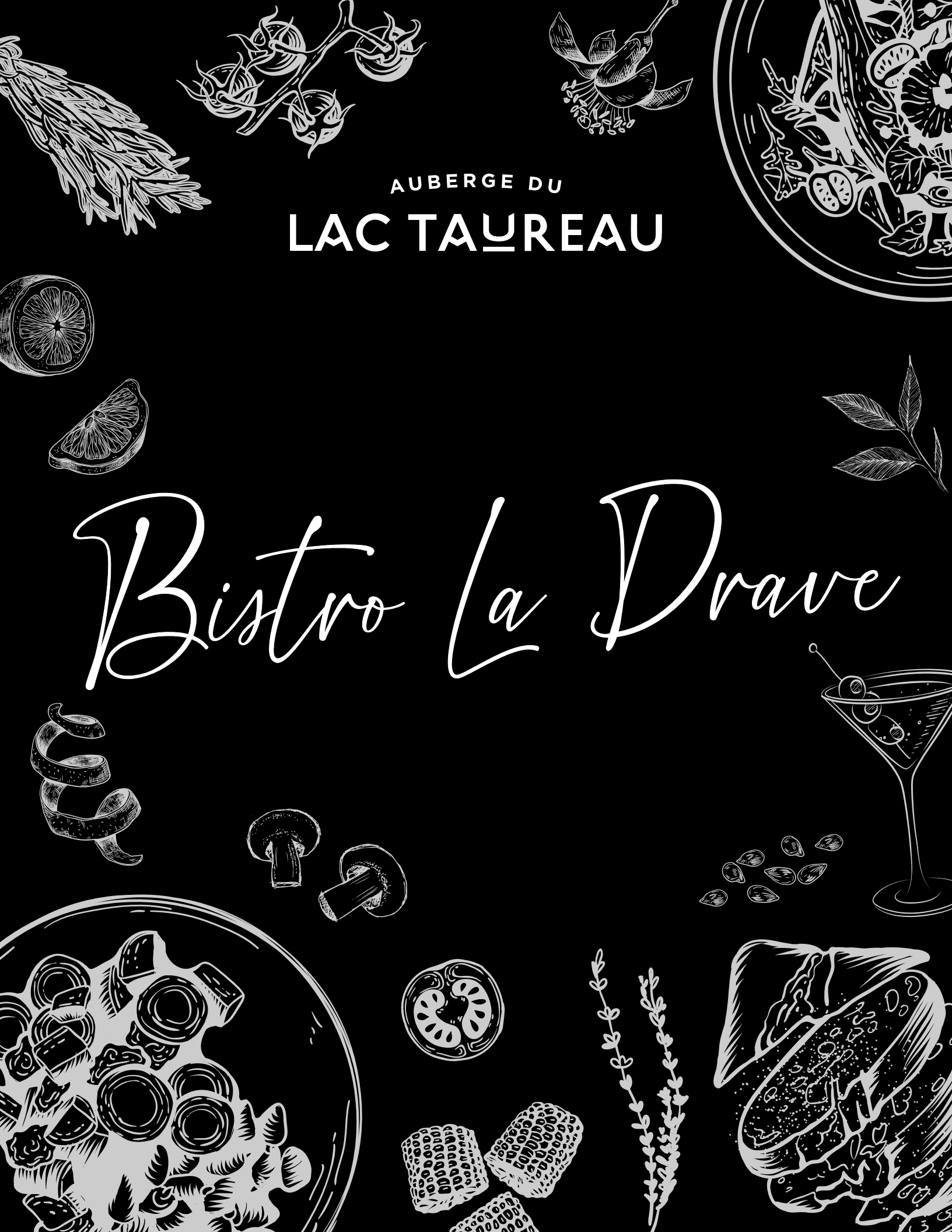




AUBERGE DU
LAC TAUREAU

Bistro La Drave



ENTRÉES STARTERS

Salade verte, mesclun avec concombres, poivrons, tomates et vinaigrette balsamique à l'érable 9
Green salad, mesclun with cucumbers, bell peppers, tomatoes and maple balsamic dressing

Potage du jour 7
Soup of the day

Focaccia aux tomates et romarin servie avec olives 9 
Tomato and rosemary focaccia served with olives

Soupe à l'oignon gratinée 12  
French onion soup with melted cheese

Bâtonnets de fromage (6) et sauce tomate 14 
Mozzarella sticks (6) with tomato sauce

Tartare de saumon (3 oz) avec croûtons 14 
Salmon tartare (3 oz) with croutons



GRIGNOTINES SNACKS

Frite 
French fries
Petite 6 Grande 10
Small Large

Poutine
Petite 9 Grande 15
Small Large

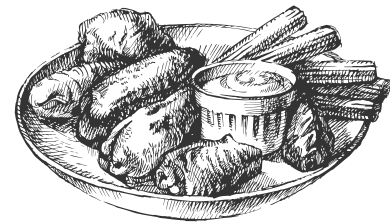
Ailes de poulet 
Chicken wings

6 ailes 11
6 wings

12 ailes 19
12 wings

24 ailes 33
24 wings

avec choix de sauce BBQ ou Redhot ou Fromage bleu
with choice of BBQ, Redhot or Blue Cheese sauce



Vous avez des **allergies**? Avisez votre serveur avant de commander.
Do you have allergies? Please inform your waiter before ordering.

Taxes et service en sus.
Un pourboire de 14% et des frais d'administration de 2% sont ajoutés automatiquement à votre facture.
Taxes and service not included. A tip of 14% and a 2% administration fee are automatically added to your bill.

PLATS MAIN COURSES

Salade césar grillée déconstruite : laitue romaine, sauce, bacon, parmesan et croûtons 16  
Deconstructed grilled Caesar salad: romaine lettuce, dressing, bacon, parmesan and croutons

Poutine Gros Mac 18
Big Mac poutine

Nacho garni : chips, salsa, olives, poivrons, sauce fromage, fromage râpé, guacamole et crème sure 18  
Loaded nachos: chips, salsa, olives, bell peppers, cheese sauce, shredded cheese, guacamole and sour cream

Macaronis au fromage 19 
Mac & cheese

Bol bouddha :
lentilles, chou-fleur, patates douces, pois chiche et sauce tofu aux herbes 17  
Buddha bowl: lentils, cauliflower, sweet potatoes, chickpeas and herb tofu sauce

Bol burrito : viande de burrito ou viande végété,
sauce salsa, crème sure, fromage, guacamole, riz et chips de tortillas 19  
Burrito bowl: burrito meat or vegetarian meat, salsa sauce, sour cream, cheese, guacamole, rice and tortilla chips

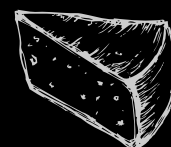
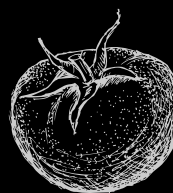
Smash burger au poulet :
pain brioché, poulet, fromage cheddar, bacon, salade de chou et pomme verte, servi avec frites et salade 20
Chicken smash burger: brioche bun, chicken, cheddar cheese, bacon, coleslaw with green apple, served with fries and salad

Sous-marin 7 pouces :
bœuf, pepperoni, oignons, poivrons, fromage et laitue, servi avec frites et salade 21
7-inch submarine: beef, pepperoni, onions, bell peppers, cheese, and lettuce, served with fries and salad

Smash burger bœuf :
pain brioché, sauce raifort, cornichons, laitue et tomates, servi avec frites et salade 22
Beef smash burger: brioche bun, horseradish sauce, pickles, lettuce, and tomatoes, served with fries and salad

Tartare de saumon (6 oz) servi avec frites et salade 31 
Salmon tartare (6 oz) served with fries and salad

Côtes levées (½) sauce BBQ servies avec frites et salade 33
Half rack BBQ ribs served with fries and salad



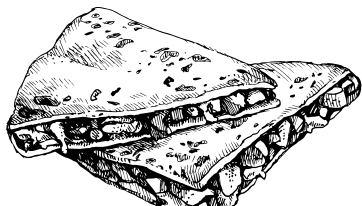
Taxes et service en sus.

Un pourboire de 14% et des frais d'administration de 2% sont ajoutés automatiquement à votre facture.
Taxes and service not included. A tip of 14% and a 2% administration fee are automatically added to your bill.

DESSERTS

Gâteau au chocolat 10
Chocolate cake

Dessert du jour 10
Dessert of the day

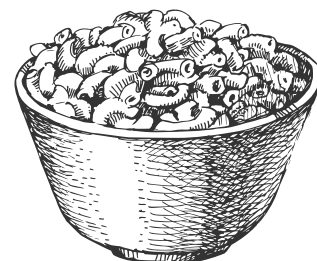


ENFANTS *KIDS*

Doigts de poulet panés (3) servis avec frites et petites légumes 15
Breaded chicken fingers (3) served with fries and greens

Mac & cheese pour enfant 12 
Kids' mac & cheese

Quésadillas au poulet et fromage 15
Chicken and cheese quesadillas



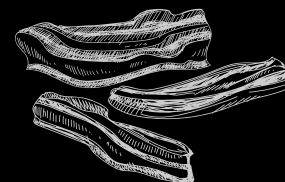
SUPPLÉMENTS *EXTRAS*

Supplément de bacon (3 tranches) 3
Extra bacon (3 slices)

Supplément de viande fumée (100 g) 6
Extra smoked meat (100 g)

Supplément de fromage (2 tranches) 3
Extra cheese (2 slices)

Supplément de poitrine de poulet (6 oz) 9
Extra chicken breast (6 oz)



Option sans gluten : Bien que nous prenions toutes les précautions nécessaires, un risque de contamination croisée demeure. Veuillez en informer votre serveur afin que notre cuisine puisse adapter votre plat.

Gluten-free option: Although we take every precaution, there is still a risk of cross-contamination. Please inform your waiter so that our kitchen can adapt your dish.



Option végétarienne : Disponible sur demande. Veuillez en informer votre serveur afin que notre cuisine procède aux ajustements nécessaires.

Vegetarian option: Available on request. Please inform your waiter so that our kitchen can make the necessary adjustments.



Nos plats sont fièrement conçus avec des aliments du **Québec**, dont la majorité avec des produits lanaudois.

*Our dishes are proudly made with **Quebec** foods, the majority of which are from Lanaudière.*

Vous avez aimé votre plat? Avisez votre serveur pour ajouter un pourboire de 5\$ + taxes aux cuisiniers!

Enjoyed your dish? Inform your waiter to add a \$5 + tax tip to the cooks!

Taxes et service en sus.

Un pourboire de 14% et des frais d'administration de 2% sont ajoutés automatiquement à votre facture.

Taxes and service not included. A tip of 14% and a 2% administration fee are automatically added to your bill.



Pour que vous puissiez savourer pleinement la richesse des arômes et la finesse de la Stella Artois, nous avons conçu le verre Stella Artois, bien plus qu'un simple récipient. Chaque courbe de ce verre a été pensée avec soin pour sublimer votre expérience de dégustation et vous permettre de profiter de la bière dans les meilleures conditions.

La forme unique de ce verre optimise l'équilibre entre le CO2 et le liquide, favorisant ainsi une rétention parfaite de la mousse et rehaussant la saveur de la Stella Artois. De plus, les angles de la base créent une légère ondulation qui facilite l'alchimie entre les éléments du breuvage.

Enfin, le pied décoré d'une étoile rend hommage à l'histoire de la bière et permet de tenir le verre de manière à ce que la Stella Artois reste froide plus longtemps, vous offrant une expérience gustative d'exception, de la première à la dernière gorgée.

To fully enjoy the rich aromas and fine taste of Stella Artois, we designed the Stella Artois glass, a true masterpiece rather than just a simple vessel. Every curve of this glass has been meticulously crafted to enhance your tasting experience and ensure you enjoy the beer as it should be.

The unique shape of the glass promotes a perfect balance between CO2 and liquid, improving foam retention and enhancing the flavor of Stella Artois. Additionally, the angles of the base create a subtle wave, allowing the magic of the brew to unfold.

Finally, the stem, adorned with a star to honor the history of the beer, allows you to hold the glass in such a way that Stella Artois stays colder longer, offering an exceptional tasting experience from the first sip to the last.



BIÈRES EN FÛT *DRAFT BEERS*

Verre Pinte
Glass Pint
12 oz 20 oz



MATANTE ARCHIBALD

Bière légère et onctueuse, équilibrant douceur du malt et légère amertume.

A light and creamy beer, balancing malt sweetness with mild bitterness.

8 13



CHIPIE ARCHIBALD

Une bière maltée cuivrée, équilibrant amertume et saveurs de malt et houblon.

A malty copper beer balancing bitterness with malt and hop flavors.

8 13



JOUFFLUE ARCHIBALD

Une bière trouble et rafraîchissante, aux arômes d'agrumes avec une légère amertume.

A hazy, refreshing beer with citrus and coriander aromas, and mild bitterness.

8 13



BELLE MER ARCHIBALD

Une blonde voilée aux arômes tropicaux, au goût franc et une amertume marquée.

A hazy blonde with tropical aromas, bold flavor, and sharp bitterness.

8 13



STELLA ARTOIS

Brassée selon les normes belges, cette lager offre un goût rond et un arôme riche.

Brewed to the highest Belgian standards, this lager delivers a smooth taste and rich aroma.

9 14



HOEGAARDEN

Witbier belge épicée à la coriandre et à l'orange, alliant douceur et caractère.

A Belgian Witbier spiced with coriander and orange peel, blending smoothness and character.

9 14



BUDWEISER

Une lager américaine classique au corps moyen et savoureuse.

A medium-bodied, flavorful, and crisp American-style lager.

7 11



MICHELOB ULTRA

Une bière ultra-légère, faible en calories, avec un goût rafraîchissant et équilibré.

A hazy blonde with tropical aromas, bold flavor, and sharp bitterness.

8 13



Taxes et services inclus.

Un pourboire de 14% et des frais d'administration de 2% sont ajoutés automatiquement à votre facture.

Taxes and services included. A tip of 14% and a 2% administration fee are automatically added to your bill.

BIÈRES EN CANETTE *CANNED BEERS*

473 ml 355 ml



BLONDE ALCHIMISTE

Une pilsner désaltérante avec une base de grain et une touche herbacée.

12

A refreshing pilsner with a grain base and a herbal touch.



BLANCHE ALCHIMISTE

Une blanche aux notes de clémentine et camomille, pour une touche finale fraîche et fruitée.

12

A white beer with clementine and chamomile notes, offering a fresh and fruity final touch.



IPA ALCHIMISTE

Une IPA aux arômes d'agrumes, de pamplemousse et une touche florale douce

12

An IPA with citrus, grapefruit aromas, and a gentle floral touch.



ROUSSE ALCHIMISTE

Une rousse maltée avec des saveurs de caramel rôti, enrichie d'une texture soyeuse.

12

A malty amber beer with roasted caramel flavors, mild bitterness, and a silky texture from oats.



CORONA

Une bière emblématique avec son goût unique et son héritage mexicain.

14

An iconic beer with its unique taste, and rich Mexican heritage.



CORONA ZERO

Une bière sans alcool, fraîche et dorée, offrant une touche finale nette et rafraîchissante.

10

A non-alcoholic beer, crisp and golden, with a clean and refreshing final touch.



BUDWEISER

Une lager américaine classique au corps moyen et savoureuse.

12

A medium-bodied, flavorful, and crisp American-style lager.

BIÈRES EN BOUTEILLE *BOTTLED BEERS*

330 ml 710 ml



BUDWEISER

8 16



LABATT BLEUE

8 14



BUD LIGHT

8 14



CORONA

10



LABATT 50

8 16



CORONA ZERO

8



Taxes et services inclus.

Un pourboire de 14% et des frais d'administration de 2% sont ajoutés automatiquement à votre facture.

Taxes and services included. A tip of 14% and a 2% administration fee are automatically added to your bill.

Cocktails



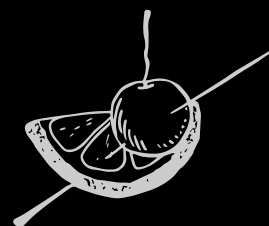
COCKTAILS VEDETTES *FEATURED COCKTAILS*



LE TORO GIVRÉ

Gin Bombay – Midori - Curaçao – jus de citron – canneberge blanc – 7up

12



LE MARTINI DES BOIS

Crème d'érable Coureur des bois – Vodka – liqueur de cacao – espresso

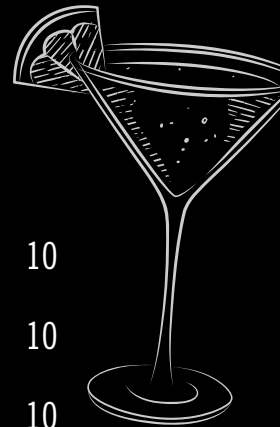
12

Taxes et services inclus.

Un pourboire de 14% et des frais d'administration de 2% sont ajoutés automatiquement à votre facture.

Taxes and services included. A tip of 14% and a 2% administration fee are automatically added to your bill.

COCKTAILS CLASSIQUES *CLASSIC COCKTAILS*



BLOODY CESAR	10	KIR	10	OLD FASHIONED	10
BLOODY MARY	10	LONG ISLAND	15	PINA COLADA	10
BLUE LAGOON	10	MAITAI	10	SEX ON THE BEACH	10
COSMOPOLITAIN	10	MANHATTAN	10	STINGER	10
DAIQUIRI	10	MARGARITA	10	SANGRIAS	TAUROSÉ
GIN TONIC	10	MOJITO	10		TAURNADE
					TAURQUOISE

Verre
Glass
10

Pichet
Pitcher
30

COCKTAILS CRÉATIONS *SPECIAL COCKTAILS*



APPLE MARK Tequila – Triple sec – cidre – jus de lime – thym	12
ÉRABLES & BULLES Coureur des bois whisky – mousseux	12
LE DOGGY-GUN Rhum – ginger beer – jus de pomme – jus de lime	12
APPLE MARTINI Vodka – Triple sec – sirop simple – sirop de pomme verte – jus de lime	12
LE VICTORIA Gin – concombre – feuilles de menthe – sirop de sureau – jus de citron	14
LE RUSTIQUE Bourbon – citron – sirop d'orgeat – mûres sauvages – blanc d'œuf	14
JUBY BERRY Vodka – Sour Puss – liqueur de banane – jus de pamplemousse – jus de canneberge	14
TIKI BOUM Rhum Bumbu – Disaronno – jus de citron – jus d'ananas – Angostura	20



Taxes et services inclus.

Un pourboire de 14% et des frais d'administration de 2% sont ajoutés automatiquement à votre facture.

Taxes and services included. A tip of 14% and a 2% administration fee are automatically added to your bill.

COGNACS, SCOTCHS, BOURBONS



JAMESON	8	BOWMORE 12 ANS SINGLE MALT WHISKY	18
JOHNNIE WALKER, RED LABEL	8	GLENLIVET 18 ANS	18
STOCK 84	8	GLENLIVET 15 ANS	24
BARIL CACHÉ	10	TALISKER 10 ANS SINGLE MALT	24
CHIVAS REGAL	10	HENNESSY VSOP	26
GLENLIVET 12 ANS	14	OBAN 14 ANS HIGHLAND SINGLE MALT	26
JURA 10 ANS SINGLE MALT	15	DALWHINNIE 15 ANS	28
HENNESSY VS	16	HENNESSY XO	40

CAFÉS COMIQUES *COMIC COFFEES*

LE BAILEY'S QUÉBÉCOIS Bailey's	12
L'ESPAGNOL Tia Maria	12
LE CUBAIN Rhum brun – Triple sec	12
LE BÛCHERON Coureur des bois crème – Coureur des bois whisky	12
LE BRÉSILIEN Grand Marnier – Tia Maria – Brandy	12
L'IRLANDAIS Jameson – Irish Mist	12



Taxes et services inclus.

Un pourboire de 14% et des frais d'administration de 2% sont ajoutés automatiquement à votre facture.

Taxes and services included. A tip of 14% and a 2% administration fee are automatically added to your bill.

VINS AU VERRE *WINE BY THE GLASS*

BLANC *WHITE*

	5 oz	9 oz
Le Temps des Amis, Sauvignon Blanc - France	8	13
El Petit Bonhomme, Verdejo - Espagne	12	18
Dolce Vita, Pinot Grigio - Italie	10	16
Orpailleur, Seyval-Vida - Québec	11	17
Tom Gore, Chardonnay - Californie	12	18

ROUGE *RED*

Boussac, Grenache, Syrah - Languedoc	8	13
Cecchi Chianti, Sangiovese - Toscane	11	17
Orpailleur, Frontenac - Québec	11	17
Tom Gore, Cabernet Sauvignon - Californie	13	20
El Petit Bonhomme, Monastrel - Espagne	12	18



ROSÉ

	5 oz	9 oz
Romanza, Pionnier, Sabrevois, Frontenac - Québec	11	17
Blush d'Été, Pinot Noir - France	10	16
Orpailleur, Seyval - Québec	11	17

MOCKTAILS

TIKI

Jus d'ananas – jus de goyave – sirop de pomme verte – menthe

7

DETOX

Jus de pomme – citron – concombre – sirop de sureau – soda

7

COCO-CHANEL

Jus de goyave – sirop de jasmin – crème de coco – jus de citron

7

ÉRABLIÈRE

Jus de canneberge – jus de pomme – club soda – jus de citron – sirop d'érable

7



BOISSONS *BEVERAGES*

BOISSON GAZEUSE 4

CHOCOLAT CHAUD 4

JUS DE FRUITS 4.30

RED BULL 8

EAU GAZÉIFIÉE MONTELLIER 4



CAFÉS *COFFEES*

ESPRESSO 4

CAPPUCINO 5

LATTÉ 5

CAFÉ GLACÉ 5



Taxes et services inclus.

Un pourboire de 14% et des frais d'administration de 2% sont ajoutés automatiquement à votre facture.

Taxes and services included. A tip of 14% and a 2% administration fee are automatically added to your bill.

HISTOIRE DE LA DRAVE *HISTORY OF LOG DRIVING*

Au début du XXe siècle, les papetières ont fait des forêts québécoises une richesse naturelle essentielle. Les rivières, véritables autoroutes de l'époque, servaient souvent de seul moyen pour acheminer le bois jusqu'aux usines, en le faisant flotter sur des eaux agitées. Cette tâche périlleuse incombait aux draveurs, qui, malgré les dangers, s'y consacraient pour gagner leur vie. Certains y ont perdu la leur, mais tous ont marqué cette époque de leur courage.

Dans les années 1940, le papier du Québec s'exportait massivement en Europe et aux États-Unis. Pour répondre à cette demande croissante, les papetières recherchaient activement des essences résineuses. L'épinette et le sapin, abondants en Mauricie et dans Lanaudière, devenaient prisés, après avoir longtemps été éclipsés par le pin et le chêne.

Chaque année, plus de 30 000 bûcherons montaient au bois pour répondre aux besoins des papetières. À Saint-Michel-des-Saints, pas moins de trois millions de billots de 16 pieds étaient abattus annuellement. Les cours d'eau jouaient un rôle crucial, offrant une voie naturelle pour transporter ces immenses quantités de bois vers les usines.

Au printemps, les draveurs entraient en action, munis de perches, de gaffes et de tourne-billes. Debout sur les « pitounes » ou immergés jusqu'à la taille, ils guidaient les billots à travers des centaines de kilomètres de rivières, de rapides et de lacs. Du lac Taureau à la rivière Saint-Maurice, en passant par la rivière Mattawin, ils affrontaient un parcours exigeant de 200 kilomètres.

Née avec les premières papetières en 1888, la drave a constitué une activité essentielle pendant près d'un siècle, avant de disparaître progressivement dans les années 1980. Témoignage d'une époque révolue, elle incarne encore aujourd'hui l'histoire et la résilience des travailleurs de nos forêts québécoises.

At the beginning of the 20th century, paper mills elevated Quebec's forests to the status of a vital natural resource. Rivers, serving as the highways of the era, were often the only way to transport logs to the mills, floating them down turbulent waters. This perilous task fell to the log drivers, who, despite the risks, embraced it to earn their living. Some lost their lives, but all left a legacy of courage and determination.

By the 1940s, Quebec paper was being exported extensively to Europe and the United States. To meet the growing demand, paper mills sought softwood species. Spruce and fir, abundant in the Mauricie and Lanaudière regions, became highly valued after years of being overshadowed by pine and oak.

Each year, more than 30,000 lumberjacks headed into the forests to meet the mills' needs. In Saint-Michel-des-Saints alone, an impressive three million 16-foot logs were cut annually. Rivers played a crucial role, acting as natural pathways to transport these immense quantities of wood to the paper mills.

In spring, the log drivers sprang into action, equipped with poles, peaveys, and cant hooks. Standing on the logs or wading waist-deep in water, they guided the timber across hundreds of kilometers of rivers, rapids, and lakes. From Lake Taureau to the Saint-Maurice River and through the Mattawin River, they faced a grueling 200-kilometer journey.

Emerging with the first paper mills in 1888, log driving was an essential activity for nearly a century before gradually disappearing in the 1980s. A testament to a bygone era, it remains a symbol of the history and resilience of Quebec's forest workers.

