



BISTRO *La* **DRAVE**

ENTRÉES STARTERS

Crème d'oignons au vin blanc et fromage d'ici 9
Onion cream soup with white wine and local cheese



Salade verte : concombres, poivrons, tomates, vinaigrette balsamique à l'érable 9
Green salad: cucumbers, peppers, tomatoes, and maple balsamic vinaigrette



Focaccia aux tomates et au romarin, servie avec olives et vinaigre balsamique 9
Tomato and rosemary focaccia, served with olives and balsamic vinegar



Quiche au bacon et aux oignons 9
Quiche with bacon and onions

Salade caprese : tomates, bocconcini, pesto et caramel balsamique 12
Caprese salad: tomatoes, bocconcini, pesto, and balsamic reduction



GRIGNOTINES SNACKS

Frite
French fries
Petite 6
Small



Grande 10
Large

Poutine
Petite 9
Small

Grande 15
Large

Ailes de poulet
Chicken wings



6 ailes
6 wings

11

12 ailes
12 wings

19

24 ailes
24 wings

33

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*

Sandwich club au poulet, servi avec frites et salade verte 18

Chicken club sandwich, served with fries and green salad

Pâtes orechiette au thon, sauce rosée et citron 20

Orechiette pasta with tuna, rosé and lemon sauce

Assiette du draveur

Effiloché de jambon à la bière, pommes de terre et légumes grillés 22

Lumberjack's plate, beer-braised pulled ham, potatoes, and grilled vegetables



Hamburger de bœuf

Galette de bœuf (ou végé), laitue, tomate, cornichon, sauce mayo chipotle, servi avec frites et salade verte 22

Beef burger: beef (or veggie) patty, lettuce, tomato, pickle, chipotle mayo sauce, served with fries and green salad



Hamburger d'agneau

Galette d'agneau, sauce yogourt grec à la menthe, laitue, tomate, servi avec frites et salade verte 25

Lamb burger: lamb patty, greek yogurt mint sauce, lettuce, tomato, served with fries and green salad



Steak et frites, sauce au poivre et cognac, légumes grillés 30

Steak and fries, cognac pepper sauce, grilled vegetables

Côtes levées (½), sauce BBQ, servies avec frites et salade verte 33

Half rack BBQ ribs, served with fries and green salad

(Complète / Full : + 18)



NOS BOLS *OUR BOWLS*

Bol Bouddha : lentilles, chou-fleur, patates douces, pois chiches, sauce tofu aux herbes 17

Buddha bowl: lentils, cauliflower, sweet potatoes, chickpeas, tofu-herb sauce



Bol chili végétarien : chili aux haricots et légumes variés, fromage, accompagné de frites et sauces 18

Vegetarian chili bowl: bean and veggie chili, cheese, served with fries and dipping sauces



Bol de poulet rôti façon shish taouk :

poulet (ou poulet végé), laitue, riz, sauce tzatziki, oignons rouges marinés, légumes frais 20

Shish Taouk-style roasted chicken bowl: chicken (or vegetarian chicken), lettuce, rice, tzatziki sauce, pickled red onions, vegetables



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

Salade de fruits 10
Fruit salad

Dessert du jour 10
Dessert of the day



ENFANTS KIDS

Entrée : Soupe du jour / **ou** Salade verte
Starter: Soup of the day / or Green salad

Plat : Pizza servie avec frites et salade verte / **ou** Croquettes de poulet servies avec frites et salade verte / **ou** Mac & cheese
Main: Pizza served with fries and green salad / or Chicken nuggets served with fries and green salad / or Mac & cheese

Dessert : Salade de fruits / **ou** Gâteau au chocolat / **ou** Dessert du jour
Dessert: Fruit salad / or Chocolate cake / or Dessert of the day

Boisson : Lait / **ou** Jus / **ou** Eau avec sirop aromatisé
Drink: Milk / or Juice / or Water with flavored syrup

16



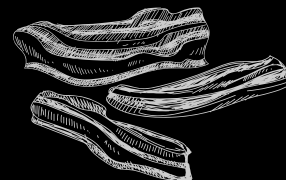
SUPLÉMENTS EXTRAS

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

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

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

Supplément sauce à poutine 3
Extra poutine sauce



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

MICROBRASSERIE DU TAUREAU

Découvrez notre sélection de bières locales, brassées à Saint-Michel-des-Saints.

Discover our selection of local beers, brewed in Saint-Michel-des-Saints.

473 ml



BISTRO LA DRAVE - Une blonde classique américaine (5.5%) tout en fraîcheur.

13

A classic American blonde full of freshness.



LA TORO - Une NEIPA citra (6%), finale poivrée et amertume bien présente.

13

A citra NEIPA with a peppery finish and bold bitterness.



LA MATAWIN - Une blanche fruitée à l'ananas (5%), fraîche et désaltérante.

13

A fruity pineapple wheat beer, crisp and refreshing.



ST-MAURICE - Une bière IPA forte (8%) aux arômes d'agrumes et de raisin.

13

A strong ale with citrus and grape aromas.



CANOT ROUGE - Une rousse de style scotch ale (4.5%), boisée et finale caramélisée.

13

A smooth scotch-style red ale with woody notes and a subtle caramel finish.

LES INCONTOURNABLES

Des classiques qu'on aime toujours autant, froides et prêtes à être savourées.

Classics we still love, served cold and ready to enjoy.

473 ml



CORONA

14

355 ml



CORONA ZERO

10

473 ml



BUDWEISER

12

BIÈRES EN BOUTEILLE BOTTLED BEERS

330 ml 710 ml



BUDWEISER

8

16



LABATT BLEUE

8



LABATT 50

8

16



CORONA

10



BUD LIGHT

8



CORONA ZERO

8

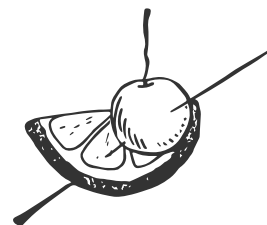


Taxes et services inclus.

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 VEDETTES *FEATURED COCKTAILS*



Red Bull®

RED BULL BAIE BORÉALE

14

Red Bull Winter Edition, baie vanillée glacée –
Vodka – Toschi Fragoli, liqueur aux fraises des bois –
Jus de canneberge – Jus de citron

NESPRESSO®

LE CARAMELO PAR NESPRESSO

14

Un espresso de Nespresso – Vodka – Sirop de caramel –
Kahlua, liqueur de café – Galliano, liqueur de vanille



ÉNERGIE *ENERGY*



RED BULL ENERGY DRINK 7

RED BULL SUGARFREE 7

RED BULL YELLOW EDITION 7

RED BULL RED EDITION 7

RED BULL WINTER EDITION 7

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	11	KIR	11	OLD FASHIONED	11
BLOODY MARY	11	STINGER	11	PINA COLADA	11
BLUE LAGOON	11	MAITAI	11	SEX ON THE BEACH	11
COSMOPOLITAIN	11	MANHATTAN	11	MOSCOW MULE	11
DAIQUIRI	11	MARGARITA	11	LONG ISLAND	16
GIN TONIC	11	MOJITO	11	SANGRIA ROUGE OU BLANCHE	
				Verre / Glass	13
				Pichet / Pitcher	40

COCKTAILS CRÉATIONS *SPECIAL COCKTAILS*



APPLE MARK
Tequila – Triple sec – cidre – jus de lime – thym 13

ÉRABLES & BULLES
Coureur des bois whisky – mousseux 13

LE DOGGY-GUN
Rhum – ginger beer – jus de pomme – jus de lime 13

APPLE MARTINI
Vodka – Triple sec – sirop simple – sirop de pomme verte – jus de lime 13

MARTINI DES BOIS
Crème d'érable Coureur des bois – Vodka – liqueur de cacao – espresso 13

LE TORO GIVRÉ
Gin Bombay – Midori – Curaçao – jus de citron – canneberge blanc – 7up 13

GIN DETOX
Gin – jus de pomme – citron – concombre – soda – sirop de sureau 13

LE VICTORIA
Gin – concombre – feuilles de menthe – sirop de sureau – jus de citron 15

SANGRIA TAURQUOISE
Curaçao – Vodka – vin blanc – 7up – jus de pomme 15

TIKI BOUM
Rhum Bumbu – Disaronno – Angostura – jus de citron – jus d'ananas 21



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
Paul Mas, Chardonnay - France	12	18

ROUGE *RED*

Castillo de Monséran Carinena - Espagne	8	13
Cecchi Chianti, Sangiovese - Toscane	11	17
Orpailleur, Frontenac - Québec	11	17
Paul Mas, Cabernet Sauvignon - France	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

EAU GAZÉIFIÉE MONTELLIER 4



JUS DE FRUITS 4.30

THÉ 2.50

CAFÉS *COFFEES*

ESPRESSO 4

CAPPUCINO 5

LATTÉ 5

CAFÉ GLACÉ 5



NESPRESSO

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.

