

LA MAISON DU SPAGHETTI



LE RESTO ITALIEN DE RIMOUSKI • 35, RUE SAINT-GERMAIN EST, RIMOUSKI • T. 418 723-6010 • WWW.COMPLEXELAVIEILLEFORGE.COM

PLUS DE 40 ANS D'OPÉRATION

En avril 2019, La Maison du Spaghetti a soufflé la bougie de sa 40^e année d'histoire et c'est sans conteste grâce à la fidélité de sa clientèle rimouskoise.

DE 1979 À AUJOURD'HUI

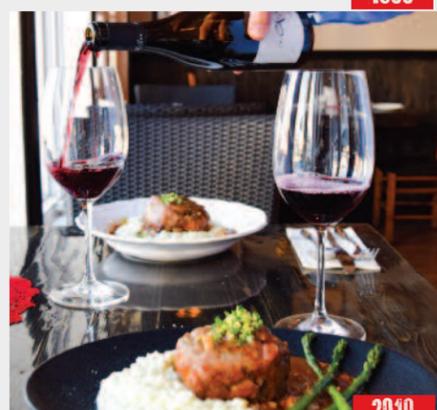
C'est en plein cœur de Rimouski qu'un nouveau restaurant italien ouvre ses portes le 9 avril 1979. La Maison du Spaghetti a vu le jour sous la gouverne de Pull Lavoie et Michel Deschamplain. Un succès instantané les attendait.



Dix ans après l'ouverture en 1988, ils reçoivent un prestigieux prix provincial de la restauration ainsi qu'un prix d'entreprise touristique de l'année dans la région. Plusieurs recettes d'origine dont les mélanges d'épices et les sauces maison, créées par le chef italien Luigi de l'époque, font encore aujourd'hui la renommée du restaurant. Après plus de 40 ans, on y retrouve toujours une cuisine italienne maison authentique servie sans prétention dans un décor unique et une ambiance chaleureuse.

Grâce à ces bases solides, la nouvelle administration amenée par Tommy Lemieux Cloutier, copropriétaire depuis 2015, peut continuer à construire cette histoire à succès. Tout en respectant le travail accompli depuis 1979, de nombreux changements ont été faits dans les dernières années, ce qui permet à ce restaurant emblématique de

demeurer jeune malgré son âge. Parmi ses nouveautés, nous comptons cette année de toutes nouvelles recettes aux fruits de mer, un osso buco sur risotto ainsi qu'une plus grande offre de plats végétariens et sans gluten. On retrouve également un impressionnant cellier composé majoritairement d'importations privées à des prix abordables et une grande variété de bières de microbrasseries.



SAVIEZ-VOUS QUE...

DEPUIS 1979...



PLUS DE 2 MILLIONS DE CLIENTS ONT ÉTÉ SERVIS



LE RESTAURANT, OUVERT 7 JOURS SUR 7, A DÉPASSÉ LES 150 000 HEURES D'OPÉRATION



ENVIRON 42 000 CAISSES DE BIÈRE MOLSON ONT ÉTÉ VENDUES



PRÈS DE 205 000 BOUTEILLES DE VIN ONT ÉTÉ SERVIES



ENTRE 9 000 ET 9 500 KILOMÈTRES DE SPAGHETTI ONT ÉTÉ CUITS

CONSULTEZ NOTRE NOUVEAU MENU EN PAGE 2

Transformez votre plat en table d'hôte pour un supplément de 11⁹⁵

CUISINE ITALIENNE MAISON

DEPUIS 1979

Sans gluten sur demande
 Plat végétarien
 Nos plats vedettes

ENTRÉES & SALADES

Potage du moment	4 ⁵⁰
Soupe à l'oignon gratinée Recette maison au cheddar à la Guinness et à la bière noire	7 ⁹⁵
Fondue parmesan Servie avec salade et confit d'oignons	7 ⁹⁵
Bruschetta de tomates au balsamique	7 ⁵⁰
Chèvre chaud en croûte d'amandes	9 ⁵⁰
Escargots à l'ail gratinés	7 ⁵⁰
Polpettes maison Boulettes (2) de bœuf aux fines herbes et mozzarella, servies avec sauce pomodoro et copeaux de parmesan	8 ⁹⁵
Arancini aux champignons NOUVEAU Boules de risotto (3) farcies de fromage et de champignons sauvages dans une panure panko avec huile de truffe	9 ⁵⁰
Pâte mince à l'ail Pizza mince avec beurre à l'ail et mozzarella	8 ⁹⁵
*Gratin de la mer Sauté de pétoncles, crevettes, moules et morue, gratinés dans une sauce hollandaise	14 ⁹⁵
*Mozzarella di Bufala NOUVEAU Boule de mozzarella fraîche servie avec tomates cerises, roquette, huiles d'olive extra vierge et réduction balsamique	12 ⁹⁵
*Antipasti à partager Bruschetta (2), fondue parmesan (2), arancini (2), salade de roquette et tomates, légumes marinés, olives Kalamata et salami épicé Avec boule de mozzarella fraîche	20 ⁹⁵ +8 ⁹⁵
Salade mesclun (entrée/*repas) Carottes, tomates cerises, olives Kalamata, bacon et mozzarella avec vinaigrette aux herbes salées du Bas-Saint-Laurent Avec crevettes	8 ⁹⁵ 12 ⁹⁵ +6 ⁹⁵
César (entrée/*repas) Bacon croustillant, croûtons, câpres et parmesan Avec poulet grillé	8 ⁹⁵ 12 ⁹⁵ +3 ⁹⁵
*Roquette et canard confit (repas) Servie avec tomates cerises, parmesan frais, chips d'oignons et vinaigrette balsamique	14 ⁹⁵

*Non disponible en table d'hôte

NOS FAMEUSES LASAGNES

Bolognaise Traditionnelle sauce à la viande maison et mozzarella Avec bacon ou saucisses	15 ⁹⁵ +3 ⁹⁵
Champignons Sauce bolognaise, sauté de champignons à la bière, cheddar fort et mozzarella	17 ⁵⁰
Saucisses italiennes Sauce rosée, saucisses italiennes, tomates séchées, fromage de chèvre et mozzarella	17 ⁹⁵
Végétarienne Sauce pomodoro, fine ratatouille de légumes, olives Kalamata, fromage de chèvre et mozzarella	17 ⁵⁰
Poulet et bacon NOUVEAU Sauce béchamel maison, roquette, poulet mariné, bacon, bruschetta de tomates et mozzarella	18 ⁹⁵
Fruits de mer NOUVEAU Sauce béchamel maison, roquette, pétoncles, crevettes, moules, oignons rouges et mozzarella	22 ⁹⁵

LES DUOS

Ajoutez une salade César ou mesclun pour 3⁹⁵

LES PÂTES

Pennes sans gluten disponibles sur demande (+ 1⁹⁵)

Spaghettini à la bolognaise maison Spaghettini à la traditionnelle sauce à la viande maison Avec une boulette à l'italienne	14 ⁹⁵ +3 ⁹⁵	Fettucini aux fruits de mer Pâtes poêlées avec sauce béchamel maison, pétoncles, crevettes, moules et oignons verts	23 ⁹⁵
Spaghettini Di La Casa Sauce bolognaise avec une boulette de viande à l'italienne et garnie de champignons sautés	20 ⁹⁵	Tagliatelle crevettes et asperges NOUVEAU Pâtes poêlées avec sauce rosée au pesto de tomates séchées, crevettes nordiques, asperges, oignons rouges et citron	23 ⁹⁵
L'Indécis Une moitié : spaghettini à la bolognaise avec une boulette de viande à l'italienne et garnie de champignons sautés Seconde moitié : spaghettini béchamel et crevettes de Matane	22 ⁹⁵	Tagliatelle au pesto et légumes Pâtes poêlées avec sauce au pesto de basilic et vin blanc, fine ratatouille, olives Kalamata, amandes grillées et parmesan frais Avec poulet ou crevettes	17 ⁹⁵ +3 ⁹⁵ 6 ⁹⁵
Fettucini Alfredo au poulet grillé Pâtes poêlées avec sauce crémeuse au parmesan, poulet grillé, tomates cerises et oignons verts	18 ⁹⁵	Tagliatelle au porto et champignons Pâtes poêlées avec sauce au porto et champignons, sauté de champignons, tomates confites, roquette et parmesan frais Avec canard confit	18 ⁹⁵ +3 ⁹⁵
Fettucini Carbonara Pâtes poêlées avec sauce crémeuse au parmesan, oignons, jaune d'œuf et bacon	19 ⁹⁵	Penne au chèvre et saucisses Pâtes poêlées avec sauce au fromage de chèvre, saucisses italiennes, tomates séchées et oignons verts	18 ⁹⁵
Penne à la Gigi Pâtes poêlées avec sauce rosée, prosciutto, champignons, oignons, ail, chips de parmesan et parmesan frais	18 ⁹⁵	Raviolis à la mozzarella fumée Raviolis nappés d'une sauce rosée, ratatouille de légumes, roquette et parmesan frais	18 ⁹⁵

Faites GRATINER votre plat pour 3⁹⁵ de plus

PIZZAS MINCES

Format individuel de 10 pouces

Quatre fromages Sauce tomate, mozzarella, provolone, parmesan, cheddar fort et origan	14 ⁹⁵	LES OPTIONS CALZONE +2 ⁹⁵ CROÛTE ÉPAISSE +1 ⁹⁵ PÂTE SANS GLUTEN +1 ⁹⁵	
Pepperoni et fromage	15 ⁵⁰		
Toute garnie Sauce tomate, pepperoni, champignons, poivrons et mozzarella	16 ⁵⁰	Poulet grillé BBQ et bacon Sauce tomate, poitrine de poulet grillée, bacon, chips d'oignons, sauce BBQ maison et mozzarella	18 ⁹⁵
Végétarienne Sauce tomate, mozzarella, fine ratatouille de légumes, tomates cerises, fromage de chèvre, roquette et réduction balsamique	16 ⁹⁵	Carnivore Sauce tomate, pepperoni, bœuf haché, bacon, saucisses italiennes et mozzarella	19 ⁹⁵
Calabrese épicé Sauce tomate, salami épicé, mozzarella, fromage de chèvre et bruschetta de tomates	16 ⁹⁵	Fruits de mer Sauce Alfredo, sauté de pétoncles, crevettes et moules, mozzarella et oignons rouges	22 ⁹⁵
Pizzaghetti Sauce tomate, pepperoni, spaghettini bolognaise (dans la pizza et mozzarella) Non disponible sur pizza mince	18 ⁹⁵	Duo de la Vieille Forge Pizza toute garnie de 6 pouces sur croûte épaisse avec spaghettini ou lasagne bolognaise	22 ⁹⁵

TERRE ET MER

Escalope de veau Sauce au porto et champignons, servie avec salade et choix de frites ou de pâtes (sans gluten avec sauce pomodoro)	21 ⁹⁵	Morue gratinée au basilic Morue nappée d'une sauce au basilic et gratinée de fromage mozzarella, servie avec salade et choix de frites ou de pâtes	20 ⁹⁵
Escalope de veau terre et mer Sauce au porto et champignons, servie avec salade et une cassolette gratinée de pétoncles, crevettes et moules	24 ⁹⁵	Risotto crevettes et homard Risotto aux crevettes, chair de homard, ratatouille de légumes, asperges, roquette et parmesan frais	25 ⁹⁵
Poulet au parmesan Poitrine de poulet marinée dans une croûte au parmesan, gratinée avec sauce pomodoro, servie avec salade et choix de frites ou de pâtes	21 ⁹⁵	Risotto aux champignons Risotto aux trois champignons, asperges, sauce au vin rouge, roquette et parmesan frais Avec canard confit	20 ⁹⁵ +3 ⁹⁵
		Osso buco à l'italienne NOUVEAU Osso buco servi sur risotto au parmesan et asperges, nappé d'une sauce à base de tomates et vin rouge	24 ⁹⁵

LES EXTRAS

Gratiné	3 ⁹⁵	Mélange de fruits de mer (175 g)	6 ⁹⁵
Ratatouille de légumes	3 ⁹⁵	Pétoncles, moules et crevettes	
Légumes (chacun) Champignons, asperges, poivrons ou oignons	2 ⁹⁵	Crevettes nordiques (120 g)	6 ⁹⁵
Partage d'un plat principal Séparé en deux assiettes	2 ⁹⁵	Viande (chacune) Pepperoni, bacon, calabrese, prosciutto, bœuf haché, boulette de viande ou poulet	3 ⁹⁵
		Chair de homard (70 g)	8 ⁹⁵

CASSE-CROÛTE

Frites et mayo maison	4 ⁵⁰
Rondelles d'oignons	4 ⁹⁵
Patates à la bière	4 ⁹⁵
*Poutine italienne (repas)	14 ⁹⁵

QUELQUES NOUVEAUTÉS...

L' OSSO BUCO À L'ITALIENNE

Réconfortant et chaleureux, l'osso buco marie toutes les saveurs italiennes et vous garantit un merveilleux moment de dégustation. Plat typique de la cuisine milanaise, il est caractérisé par une cuisson lente qui lui procure beaucoup de goût et une tendreté exquise. Notre osso buco de porc vous est servi sur un risotto au parmesan et asperges, dans une sauce à l'italienne à base de vin et de pesto de tomates.

Plusieurs nouveautés font leurs apparitions sur le menu de la Maison du Spaghetti. Parmi celles-ci, découvrez nos nouvelles variétés de lasagne et de plats aux saveurs de la mer, dont la lasagne aux fruits de mer, qui revient sur notre menu à la demande générale.

Nous avons également enrichi notre variété de plats avec des risottos, un incontournable classique italien. Ce riz onctueux est cuit à feu doux avec une base de vin blanc et bouillon de volaille. Il vous est offert en deux recettes bien distinctes aux saveurs de la région.



Osso buco



Risotto homard et crevettes

PARLONS FROMAGE...

Lorsque l'on pense à la cuisine italienne, il est inévitable de penser à l'abondance de fromages. Nous avons incorporé cette année à notre menu la mozzarella fraîche d'appellation Di Buffala pour les amoureux de délicatesse. Son goût relativement doux et légèrement acide, dans une texture crémeuse, se déguste à merveille avec une huile d'olive de haute qualité.

LE SAVIEZ-VOUS?

La mozzarella Di Buffala est une appellation d'origine contrôlée qui ne peut provenir que de certaines régions d'Italie. Les premières traces de ce type de fromage remontent au XVII^e siècle, en Campanie, où les moines en faisaient la distribution à tous les pèlerins de passage, ce qui propagea sa notoriété partout en Europe. En 1601, le fromage mozzarella di bufala, était coté aux bourses de Naples au même titre que l'or et le blé ! Aujourd'hui certaines rumeurs rapportent que la vente de ce type de fromage serait plus lucrative pour la mafia italienne que la vente de stupéfiants.



Entrée de mozzarella fraîche



Lasagne végétarienne



MOT DU PROPRIO

De nombreux développements ont marqué la belle histoire de La Maison du Spaghetti dans notre ville où il fait si bon vivre! Mais ce qui a rendu tout cela possible, c'est la fidélité des Rimouskois, leur ouverture d'esprit et leur attachement à l'établissement. Tommy Cloutier tient à remercier toute sa clientèle qui lui permet de poursuivre son rêve et qui le pousse sans cesse à s'améliorer. Il considère que sa clientèle est un acteur de la réussite de son projet. Au fil du temps, les commentaires ont bâti ce commerce dans lequel il peut exprimer toutes ses valeurs entrepreneuriales et familiales. Il est d'ailleurs très bien entouré par une équipe extraordinaire composée d'une trentaine de personnes passionnées, dont sa mère Ruth Lemieux qui est rapidement devenue la mamma italienne de l'équipe.

PROMO POUR APPORTER

15 % sur menu
Sauces maison à moins de 12\$/ litre

« Ensemble, nous redonnons, chaque jour, les lettres de noblesse à cet endroit emblématique : La Maison du Spaghetti »

Merci et au plaisir de vous servir pour les 40 prochaines années ! »

- Tommy Lemieux Cloutier

COIN DES PETITS

Breuvage et crème glacée inclus (10 ans et -)

- Lasagne gratinée 7⁹⁵
- Spaghetti à la bolognaise 7⁵⁰
- Pizza pepperoni fromage 7⁹⁵
- Pizza toute garnie 8⁵⁰
- Poutine italienne 6⁹⁵
- Minipogos (3) et frites 6⁹⁵
- Raviolis sauce rosée 6⁹⁵

Un JEU pour toi!



Colore les aliments que tu aimerais sur ta pizza!

« LA VIEILLE FORGE » — DE 1887 À AUJOURD'HUI

Cest dans ce bâtiment centenaire et patrimonial que le restaurant la Maison du Spaghetti opère maintenant depuis près de 40 ans. Surnommée depuis longtemps "La Vieille Forge", cette bâtisse abrite aujourd'hui La Maison du Spaghetti, Le Bistro de la Forge et L'Auberge de la Vieille Maison. C'est donc entre ces murs remplis d'histoires que nous serons heureux de vous accueillir dans l'hospitalité traditionnelle des Rimouskois et dans le respect du souvenir de ce forgeron qui laissa son nom à cette maison. Voici une partie de son histoire :



1887

Joseph Adhémar Martin reçoit par testament la résidence située sur le terrain (anciennement lot 75) de La Maison du Spaghetti sous condition de faire célébrer deux services, 200 messes et d'éduquer les enfants de la défunte Dame Élisabeth Henriette Gauvreau.

1902

Le shérif Louis-Napoléon saisit la propriété de M. Martin qui n'arrive plus à acquitter ses dettes.

1904

Le forgeron Henri Cimon achète la propriété du lot 75 pour la somme de 850 \$ afin d'y établir sa forge qu'il opéra pendant une trentaine d'années. Sa succession reprendra ensuite la maison pour y habiter.

1979

Ouverture de La Maison du Spaghetti par Pull Lavoie et Michel Dechamplain.

1988

Agrandissement de La Maison du Spaghetti.

1999

Ouverture de L'Auberge de la Vieille Maison annexée à La Maison du Spaghetti.

2007

Vente de la compagnie au groupe d'investisseurs composé de Patrice Laflamme, Reynald Doucet et Colette Castonguay.

2012

Ouverture du Bistro de la Forge, annexé à La Maison du Spaghetti, qui servait anciennement de salle de réception.

2015

Vente de 50 % de l'entreprise au nouvel investisseur et opérateur Tommy Lemieux Cloutier.

QUELQUES ÉLOGES

GRAND GAGNANT du concours de l'ordre du métier de la restauration - 1987

GRAND GAGNANT de l'entreprise touristique de l'année au Gala de l'entreprise régionale - 1988

Double nomination (transfert d'entreprise et entreprise de restauration de l'année) au Gala reconnaissance - 2016

Double nomination (transfert d'entreprise et entreprise touristique de l'année) au Gala reconnaissance - 2017

Certificat d'excellence de Trip Advisor - 2017 et 2018

« À refaire, ambiance agréable, bon repas en famille à un prix tout à fait abordable. Beau choix de menu et très bon service »
Patrick et Céline - Sorel-Tracy

« Délicieux souper dans un décor enchanteur »
A.G. - Montréal

Guest Review Awards de BOOKING.com (8,1/10) - 2017 et 2018

Mention d'excellence Google entreprise - 2017 et 2018

Nomination (Entreprise de service de l'année) au Gala reconnaissance - 2018



DÉCOUVREZ TOUT LE COMPLEXE

De l'expansion de La Maison du Spaghetti naît un complexe hôtelier au centre-ville de Rimouski avec l'ajout de l'Auberge de la Vieille Maison en 1999 ainsi que du Bistro de la Forge en 2012.

BISTRO DE LA FORGE



Le Bistro de la Forge, c'est l'effervescence du jour et le *night life* de Rimouski. L'établissement voisin de la Maison du Spaghetti, est aujourd'hui un endroit reconnu pour la qualité de sa cuisine. Les gens s'y rassemblent pour se régaler des grands classiques d'un menu pub, entièrement cuit sur le grill, dans une ambiance festive et décontractée. Bien que la grande variété de burgers fasse la réputation de l'établissement, les nouvelles grillades de bœuf CAB, la bavette de bison ainsi que le steak de thon rouge augmentent grandement en popularité. Il est fortement recommandé de réserver vos places à l'avance puisque ce petit endroit convivial ne contient qu'à peine 40 sièges.

AUBERGE DE LA VIEILLE MAISON

Ouvertes à l'année, les huit chambres de cette auberge historique sont pourvues d'un cachet et d'une décoration digne d'une époque que l'on souhaite préserver. Plusieurs améliorations ont été apportées dans les deux dernières années afin d'offrir le confort recherché d'un hôtel, à un prix très abordable et dans une ambiance des plus chaleureuses.



« LES TERRASSES URBAINES » DURANT L'ÉTÉ

Maintenant un incontournable depuis 4 ans dans la région, l'événement des Terrasses Urbaines est le fruit d'une collaboration entre commerçants de la rue Saint-Germain Est qui ont comme objectifs communs de dynamiser leur centre-ville et de faire rayonner la Ville de Rimouski. Le succès grandissant de cet événement permet aux organisateurs de l'étaler sur une durée de vingt jours en 2019, soit du 16 juillet au 4 août inclusivement. Les Terrasses Urbaines se déroulent simultanément avec de grands événements estivaux, dont les Grandes Fêtes TELUS (du 18 au 21 juillet) et proposent une rue piétonnière animée pour créer une véritable ambiance de fête en plein coeur de Rimouski. Toute cette effervescence créée autour de la Maison du Spaghetti est une autre belle façon de s'approprier ce monument qui trône au coeur de notre quotidien ! Ne ratez pas la zone Festibox aménagée dans le stationnement, qui offre une ambiance festive hors du commun.
www.terrassesurbaines.com | www.festibox.ca



NOS PARTENAIRES
DE RÉUSSITE



MOLSON
CANADIAN

LES VIANDES INTERCITÉ™

