

LA MAISON DU SPAGHETTI



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

BIENTÔT 45 ANS D'OPÉRATION

En avril 2023, La Maison du Spaghetti a soufflé la bougie de sa 44e 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 coeur 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 recevaient 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 faites 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.



SAVIEZ-VOUS QUE...

DEPUIS 1979



Plus de 2,2 millions de clients ont été servis



Le restaurant a dépassé les 170 000 heures d'opération



Environ 630 000 litres de bière Molson ont été vendues



Près de 250 000 bouteilles de vin ont été servies



Entre 10 000 et 11 000 kilomètres de spaghetti ont été cuits



CONSULTEZ NOTRE MENU EN PAGE 2 ET 3

CUISINE ITALIENNE MAISON

DEPUIS 1979

ENTRÉES & SALADES



Transformez votre plat en TABLE D'HÔTE en ajoutant une entrée, un dessert et un breuvage chaud

18⁹⁵

FONDUE PARMESAN 🍴

Servie avec salade et confit d'oignons

12⁹⁵

BRUSCHETTA DE TOMATES AU BALSAMIQUE 🍴👍

Servie avec salade

12⁹⁵

ESCARGOTS À L'AIL GRATINÉS 🍴🌱

11⁹⁵

ARANCINI AUX CHAMPIGONS

Boules de risotto (3) farcies de fromage et de champignons sauvages dans une panure panko avec huile de truffe

14⁹⁵

PÂTE MINCE À L'AIL 🍴🌱

Pizza mince avec beurre à l'ail et mozzarella

13⁹⁵

CÉSAR (ENTRÉE/*REPAS) 🌱

Bacon croustillant, croûtons, câpres et parmesan

12⁹⁵ | 17⁹⁵

Extra poulet grillé + 6⁹⁵

* CARPACCIO DE BOEUF

Câpres frits, parmesan, réduction balsamique et roquette.

18⁹⁵

* BURRATA CLASSIQUE 🍴

Tomates cerises, roquette, basilic et vinaigrette balsamique-érable
Servie avec croûtons

19⁹⁵

* BURRATA AU PESTO DE TOMATES SÉCHÉES 🍴

Pesto de tomates séchées, tomates confites semi-séchées et artichauts marinés
Servie avec croûtons

19⁹⁵

* GRATIN DE LA MER 👍

Sauté de pétoncles, crevettes et moules gratinés dans une sauce Alfredo

19⁹⁵

* Supplément de 5\$ en table d'hôte

CASSE-CROÛTE

FRITE ET MAYO MAISON 🍴 7⁹⁵

RONDELLES D'OIGNONS 🍴 7⁹⁵

PATATES À LA BIÈRE 🍴 7⁹⁵

LES PÂTES



Faites GRATINER votre plat pour 5⁹⁵ de plus

Penne sans gluten disponibles sur demande (+1⁹⁵)

SPAGHETTINI À LA BOLOGNAISE MAISON

Spaghettini à la traditionnelle sauce maison à la viande

19⁹⁵

Extra boulette à l'italienne +6⁹⁵

SPAGHETTINI DI LA CASA 👍

Sauce bolognaise avec une boulette de viande à l'italienne et garni de champignons sautés

26⁹⁵

L'INDÉCIS 👍

Une moitié : spaghettini à la bolognaise avec une boulette de viande à l'italienne et garni de champignons sautés

28⁹⁵

Seconde moitié : spaghettini Alfredo et crevettes de Matane

FETTUCINI ALFREDO AU POULET GRILLÉ 🌱

Pâtes poêlées avec sauce crémeuse au parmesan, poulet grillé et oignons verts

23⁹⁵

FETTUCINI CARBONARA 🌱

Pâtes poêlées avec sauce crémeuse au parmesan, oignons verts, jaune d'oeuf et bacon

24⁹⁵

PENNE À LA GIGI 👍

Pâtes poêlées avec sauce rosée, prosciutto, champignons, oignons, ail et copeaux de parmesan frais

24⁹⁵

FETTUCINI AUX FRUITS DE MER 👍

Pâtes poêlées avec sauce Alfredo maison, pétoncles, crevettes, moules et oignons verts

29⁹⁵

Extra homard +13⁹⁵

PAPPARDELLES AU PESTO ET LÉGUMES 🍴

Pâtes aux oeufs poêlées avec sauce au pesto de basilic et vin blanc, fine ratatouille, olives Kalamata, amandes grillées et parmesan frais

22⁹⁵

Extra poulet ou crevettes +6⁹⁵ | 8⁹⁵

PAPPARDELLES AU PORTO ET CHAMPIGONS 🍴

Pâtes aux oeufs poêlées avec sauce au porto et champignons, sauté de champignons, tomates cerises, roquette et parmesan frais

24⁹⁵

Extra canard confit +6⁹⁵

PENNE AU CHÈVRE ET SAUCISSES

Pâtes poêlées avec sauce au fromage de chèvre, saucisses italiennes, tomates séchées et oignons verts

25⁹⁵

NOS FAMEUSES LASAGNES

DUO salade César ou mesclun 5⁹⁵



BOLOGNAISE 👍

Traditionnelle sauce maison à la viande et mozzarella

21⁹⁵

Extra bacon ou saucisses italiennes +6⁹⁵

CHAMPIGONS 👍

Sauce bolognaise, sauté de champignons à la bière, cheddar fort et mozzarella

22⁹⁵

SAUCISSES ITALIENNES

Sauce rosée, saucisses italiennes, tomates séchées, fromage de chèvre et mozzarella

23⁹⁵

VÉGÉTARIENNE 🍴

Sauce pomodoro, fine ratatouille de légumes, olives Kalamata, fromage de chèvre et mozzarella

22⁹⁵



Sans gluten sur demande



Plats végétariens



Nos plats vedettes

TERRE & MER



RISOTTO CREVETTES ET HOMARD 🍷👍 **33⁹⁵**
Risotto aux crevettes, chair de homard, ratatouille de légumes, asperges, roquette et parmesan frais

MORUE AU PARMESAN 🍷 **27⁹⁵**
Morue nappée de pesto aux tomates et gratinée de parmesan, servie sur risotto томатé

ESCALOPE DE VEAU **27⁹⁵**
Sauce au porto et champignons, servie avec salade et frites

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET CANARD CONFIT 🍷 **31⁹⁵**
Risotto aux trois champignons, asperges, sauce au porto et champignons, roquette et parmesan frais

OPTION sans canard confit **26⁹⁵**

LES EXTRAS

GRATINÉ **5⁹⁵**

RATATOUILLE DE LÉGUMES **5⁹⁵**

LÉGUMES (chacun) **3⁹⁵**

HOMARD (70g) **13⁹⁵**

MÉLANGE DE FRUITS DE MER (175 g) **8⁹⁵**
Pétoncles, moules et crevettes

VIANDE (chacune) **6⁹⁵**
Pepperoni, bacon, prosciutto, polpette, saucisses italiennes, canard confit et poulet

CREVETTES NORDIQUES (120 g) **8⁹⁵**

DESSERTS

FAITS MAISON

BROWNIE «LE DÉCADENT» **10⁹⁵**
Avec coulis fondant au chocolat et dulce de leche

TARTE AU SUCRE DE MAMIE **9⁹⁵**

CRÈME BRÛLÉE **9⁹⁵**
Saveur de vanille

TIRAMISU DU MOMENT **10⁹⁵**

GÂTEAU AU FROMAGE **10⁹⁵**
Choix de coulis aux framboises, fraises ou dulce de leche

EXTRA crème glacée **3⁹⁵**

PIZZAS MINCES

Format individuel de 10 pouces

PEPPERONI ET FROMAGE **22⁹⁵**

TOUTE GARNIE **23⁹⁵**
Sauce tomate, pepperoni, champignons, poivrons et mozzarella

VÉGÉTARIENNE 🍷🌱🌾 **21⁹⁵**
Sauce tomate, mozzarella, fine ratatouille de légumes, tomates cerises, fromage de chèvre, roquette et réduction balsamique
Extra poulet ou crevettes +6⁹⁵ | 8⁹⁵

PIZZAGHETTI **28⁹⁵**
Sauce tomate, pepperoni, spaghettini bolognaise (dans la pizza) et mozzarella

POULET GRILLÉ BBQ ET BACON **24⁹⁵**
Sauce tomate, poitrine de poulet grillée, bacon, chips d'oignons, sauce BBQ maison et mozzarella

CARNIVORE **24⁹⁵**
Sauce tomate, pepperoni, bacon, saucisses italiennes, mozzarella et oignons

AUX CREVETTES 🍷🌱 **26⁹⁵**
Sauce Alfredo, crevettes, mozzarella et roquette

DUO DE LA VIEILLE FORGE 👍 **28⁹⁵**
Pizza toute garnie de 6 pouces sur croûte épaisse avec spaghettini ou lasagne bolognaise

LES OPTIONS

CALZONE +3⁹⁵

CROÛTE ÉPAISSE +3⁹⁵

PÂTE SANS GLUTEN +2⁹⁵



COIN DES PETITS

LASAGNE GRATINÉE **10⁹⁵**

PIZZA TOUTE GARNIE **12⁹⁵**

SPAGHETTI À LA BOLOGNAISE **10⁹⁵**

MINIPOGOS (3) ET FRITES **9⁹⁵**

PIZZA PEPPERONI FROMAGE **11⁹⁵**

*10 ans et - / Brevage et crème glacée inclus

Un JEU pour toi!



Colore les aliments que tu aimerais sur ta pizza!

« LA VIEILLE FORGE »

De 1887 à aujourd'hui

C'est 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

2021

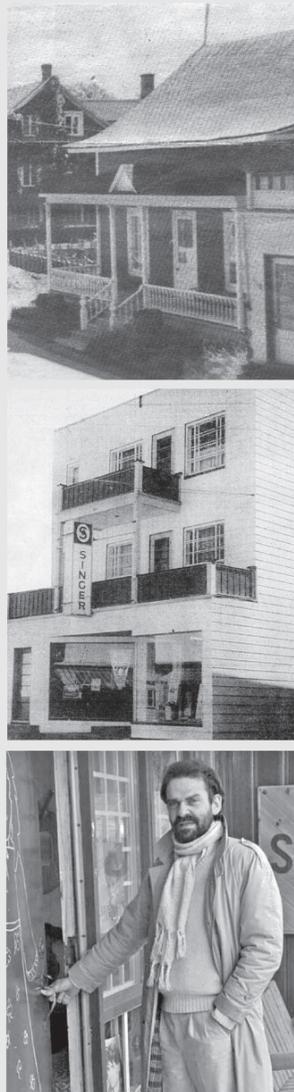
Création d'un foodtruck pour continuer de servir les clients durant la pandémie.

2023

Tommy Lemieux Cloutier devient l'unique propriétaire du complexe en achetant les parts.

2023

Investissement et rénovations majeures pour le relooking des deux restaurants.



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

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

Nomination (entreprise touristique de restauration et d'hébergement) au Gala reconnaissance - 2023

Certificat d'excellence de Trip Advisor

Guest Review Award de BOOKING.com

Mention d'excellent Google entreprise

« 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

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 et de notre camion de rue en 2020.



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 boeuf CAB, le tartare de boeuf et le tataki de thon rouge augmentent grandement en popularité. Il est fortement recommandé de réserver vos places à l'avance puisque ce petit restaurant se remplit rapidement avec ces 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 dignes d'une époque que l'on souhaite préserver. Plusieurs améliorations ont été apportées dans les dernières années afin d'offrir le confort recherché d'un hôtel, à un prix très abordable et dans une ambiance des plus chaleureuses.



EL CAMION ET LES TERRASSES URBAINES COGECO

Maintenant un incontournable depuis 10 ans dans la région, l'événement des Terrasses Cogeco 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 31 jours, de mi-juillet à mi-août. Les Terrasses Cogeco se déroulent simultanément avec les Grandes Fêtes TELUS. Durant cette période, la rue piétonnière animée crée une véritable ambiance de fête en plein coeur de Rimouski. La Maison du Spaghetti est au coeur de cette effervescence et c'est dans la zone Festibox aménagée dans notre stationnement que se déroule les plus belles soirées de l'été!

En 2021, la création du foodtruck El Camion a permis de continuer de servir les clients durant la pandémie alors que l'accès aux salles à manger était interdite. Lors de la saison estivale, El Camion est installé dans le stationnement de la Maison du Spaghetti pour servir les clients de la terrasse. Celui-ci offre un menu de type mexicain (tacos, nachos, guacamole, etc).



NOS PARTENAIRES DE LONGUE DATE

