

Historique

History

1926

Monsieur Beauvais bâtit une petite maison et exploite une ferme laitière sur la terre du restaurant Ferme Rouge que l'on connaît aujourd'hui.

1976

La Ferme laitière est achetée par la famille Labrie et comme le temps des sucres est bien couru dans la région, on y fait le commerce et accueille les familles pendant deux saisons. Pendant les saisons d'hiver et d'été, une toute petite roulotte est installée près du chemin et on y fait le commerce de patates frites. Cette roulotte est toujours existante et fait partie intégrale de la charpente du restaurant Ferme Rouge.

1978

La famille Labrie innove et ouvre le restaurant Ferme Rouge et se spécialise dans la cuisine française. Un peu trop avant-gardiste pour la clientèle de l'époque, on revoit sa destinée.

1979

Le restaurant est transformé pour offrir à sa clientèle que des pâtes et des sauces. On y change son nom pour La Spaghetterie. A l'époque, le restaurant pouvait asseoir 90 clients et pouvait accueillir jusqu'à 175 clients par semaine. Consciente qu'il fallait offrir encore plus à la clientèle, les Labrie ajoutent au menu des pâtes, des viandes et des fruits de mer.

1983

Monsieur Alberto Valenzuela, musicien talentueux se joint à la Ferme Rouge. Après 23 ans à faire rêver tous ceux qui sillonnent les planches du restaurant, cet accordéoniste fait toujours partie de la cohorte et son accordéon décèle des souvenirs qui font encore aujourd'hui tourner les têtes. Si vous passez près de la scène, prenez le temps de le saluer.

1984

La Spaghetterie est à nouveau nommée Restaurant Ferme Rouge.

1989

Jean Labrie, fils, achète le restaurant et y instaure un spectacle à quatre artistes sur scène.

1992

On procède à une restauration majeure en y installant une réplique exacte réduite à 50% du gigantesque bateau Santa Maria. L'objectif a pour but de commémorer le 500^e de Christophe Colomb. Fait important, le plan original du bateau a été commandé de Séville en Espagne. Construit dans un entrepôt de la région, il a fallu 4 mois pour l'achever. Une partie du restaurant a dû être défaite pour pouvoir accueillir cette gigantesque barque. Elle occupe maintenant 100% de l'ère de la maison originale, incluant le deuxième plancher, ainsi que le grenier. Notons que tout est fonctionnel sur le bateau, même les voiles.

Depuis 1989, la Ferme Rouge a augmenté le nombre de places et y a ajouté 75 sièges. On peut maintenant accueillir 500 clients et offrir un menu de distinction. Au fil des ans, le restaurant Ferme Rouge a acquis une certaine notoriété et accueille en moyenne 60 000 clients par année et cela, de partout à travers le monde.

2005

Monsieur Stéphane Boudrias, serveur, achète le restaurant Ferme Rouge.

2007

Messieurs Daniel Gagné, Claude Hamel et Patrick Longpré, trois entrepreneurs de l'Outaouais forment un partenariat afin de redonner un nouveau souffle au plus grand restaurant de la région. Axé sur la satisfaction de la clientèle, leurs objectifs sont d'offrir une expérience des plus divertissante et ce dans une ambiance chaleureuse.

Plusieurs artistes de la région ont pu démontrer sur scène leurs talents par la musique, le chant et la danse. L'atmosphère de la Ferme Rouge est unique. On peut savourer des mets exquis, siroter un bon vin et s'amuser tout en regardant un spectacle extravagant.

Olivier E. Goodman

Soups et Salades

Soups & Salads

Chaudrée de Palourdes Chlam Chowder	6
Velouté de Légumes Cream of Vegetable	5
Bisque de Homard Lobster Bisque	6
Soupe à l'Onion Gratinée French Onion Soup	7
La Jardinière Maison House Salad	6
Salade César Ceaser Salad	8

Le 15% de pourboire sera ajouté à titre de suggestion pour les groupes de 8 et plus

Hors d'oeuvres

Appetizers

Escargots à la Bourguignonne 7

Champignons Neptunes Mushrooms Neptune 8

Coquille St-Jacques 8

Cocktail de Crevettes Shrimp Cocktail 11

Crevettes à l'Ail Garlic Butter Shrimps 8

Huîtres Oysters

Demi Douzaine Half Dozen 8

Rockefeller 10

Douzaine Dozen 13

Rockefeller 15

Pain à l'Ail au Gratin Garlic Cheese Bread

Deux morceaux Two pieces 4

Quatre morceaux Four pieces 7

Six morceaux Six pieces 9

15% service will be added as a suggestion for groups of 8 and more

Les Spécialités

The Specialties

Ces plats sont servis avec pomme de terre au four et légumes maison

These plates are served with baked potato and house vegetables

Côte de Boeuf Prime Rib Roast Beef	8oz.	23
Disponible en quantité limitée	12oz.	28
Limited quantities available		

Contre Filet New Yorkais New York Strip Loin	8oz.	22
	14oz.	28

Bifteck au Poivre Pepper Steak	8oz.	24
Coupe New-Yorkaise New York cut	14oz.	30

Faux-Filet Rib Eye	14oz.	27
---------------------------	-------	----

Filet Mignon	6oz.	24
	8oz.	27
	10oz.	31

Ces plats sont servis avec riz et légumes maison

These plates are served with rice and house vegetables

Bifteck Teriyaki Teriyaki Steak	27
Filet mignon 8oz. et légumes teriyakis	
8oz. Filet mignon and teriyaki vegetables	

Bifteck et Crevettes à l'Ail Steak and Garlic Shrimps	27
Coupe New-Yorkaise 8oz. 8oz. New york cut	

Terre et Mer Surf and Turf	
Filet mignon 8oz. 8oz. Filet mignon	
Crabe Crab	38
Queues d'homard Lobster tails	40
Langoustines Scampis	42

Charge de nourriture minimale de 15\$

Fruits de mer

From the Sea

Ces plats sont servis avec riz et légumes maison

These plates are served with rice and house vegetables

Filet de Sole Farci Stuffed Filet of Sole 21

Saumon de l'Atlantique Atlantic Salmon 21

Crevettes au four Baked Shrimps 24

Brochettes de Fruits de Mer Seafood Kebab 22
Crevettes, pétoncles et saumon
Shrimps, scallops and salmon

La livre de Fruits de Mer The Seafood Pound 31
Crevettes, pétoncles et langoustines
Shrimps, scallops and scampis

Linguini au fruits mer Seafood Linguini 20
Crevettes, palourdes, calmars, moules
Shrimps, clams, calamari, mussels

Poisson du Jour Catch of the Day 19

Langoustines à Volonté All You Can Eat Scampis 38
Salade César et escargots bourguignonne à volonté
All you can eat ceaser salad and escargots bourguignonne

Assiette du Pêcheur Fisherman's Plate 40
Queue d'homard, langoustines, crabe et crevettes
Lobster tail, scampis, crab and shrimps

Homard du Vivier Live Maritime Lobster Prix du marché
Market price

15\$ minimum food charge

Les Classiques

The Classics

Ces plats sont servis avec riz et légumes maison

These plates are served with rice and house vegetables

Brochette de Poulet Chicken Brochette 17

Poulet Teriyaki Teriyaki Chicken 17

Poulet Oscar Chicken Oscar 18

Chair de crabe, crevettes et sauce béarnaise
Shrimps, crab meat and béarnaise sauce

Poulet et Crevettes Chicken and Shrimps 21

Brochette de Filet Mignon Tenderloin Shish Kebab 18

Ces plats sont servis avec frites

These plates are served with french fries

Poulet et Côtes Levées Chicken and Rib Combo 23

Côtes Levées de Dos Baby Back Ribs Demi Half 17

Entière Full 24

Salade César au Poulet Chicken Ceasar Salad 15

Salade César au Crevettes Shrimp Ceasar Salad 15

Plat Végétarien Vegetarian Platter 15

Pâtes et légumes du jour Pasta and fresh vegetables

Le Buffet

The Buffet

Buffet de Fruits de Mer Seafood Buffet

34

Bar à Soupes Soup Bar

Bar à Sushis Sushi Bar

Plus de 25 Sortes de Fruits de Mer
Over 25 Kinds of Seafood

Bar à Salades Salad Bar

Boeuf Beef

Bar à Fromages Cheese Bar

Bar à DéSSERTS Desert Bar

Ne peut être partagé ou apporté No sharing or to go boxes
Items partagés seront facturés Shared items will be charged

Buffet de Fruits de Mer Seafood Buffet	13
Poulet et Frites Chicken and Fries	10
Crevettes Pannées avec Riz Breaded Shrimps with Rice	10

Le *P*etit menu

Kids Menu

Les à Côté

The sides

Sauce au Poivre Pepper Sauce	2
Sauce Béarnaise Béarnaise Sauce	2
Au Gratin Add Cheese	2
Pomme de Terre garnie All Dressed Baked Potato	3
Salade César Ceaser Salad	3
Salade du chef Chef's Salad	3
Champignons Sautés Sauteed Mushrooms	3
Onions Sautés Sauteed Onions	3
Brochette de Crevettes Shrimp Brochette	8
Langoustines Scampis	12
Queue d'Homard Lobster Tail	8
Crabe Crab	15
Coupe sur Mesure Custom Cut Meat	2 /oz.
Linguini au Fruits de Mer Seafood Linguini	8
Homard du Vivier Live Maritime Lobster	Prix du marché Market Price

Certificats-cadeau disponible
Gift certificates available

Pour plus d'information demandez à votre serveur
Ask your waiter for more information