



281 East Main Street, Bluff, Utah

435-269-0400

Ouvert pour les repas en salle ou à emporter.

Bienvenue à Bluff, Utah ! Nous sommes très heureux de vous accueillir !

Nous avons répondu à quelques questions fréquemment posées ci-dessous. Si vous souhaitez passer directement au menu, veuillez vous rendre à la page suivante. Nous avons hâte de vous servir !

Qu'est-ce qu'un Smokehouse ?

Un barbecue smokehouse est un restaurant américain traditionnel spécialisé dans les viandes cuites lentement et fumées. La viande est cuite pendant 10 à 16 heures dans un fumoir, qui est un four spécial utilisant une faible chaleur et de la fumée provenant de copeaux de bois brûlants pour parfumer la viande. Grâce à ce processus lent et à basse température, les viandes deviennent très savoureuses et tendres, et acquièrent une belle couleur rouge profond due à la fumée. Si vous voyez cette couleur rouge sur votre poitrine de bœuf, vos côtes de porc ou votre pulled pork lorsque vous nous rendez visite, c'est grâce à ce processus.

En plus des viandes fumées, les smokehouses proposent souvent une variété d'accompagnements tels que la salade de chou, les haricots cuits au four, les macaronis au fromage et le pain de maïs. Notre restaurant a également créé un menu d'entrées et de sandwichs spéciaux. Nous fabriquons quatre sauces barbecue allant du sucré et acidulé au épicé. Vous avez la possibilité de choisir votre propre sauce une fois le repas prêt.

À quoi devez-vous vous attendre ?

Nous sommes un restaurant de type service au comptoir, décontracté et rapide. Vous passerez votre commande avec le caissier à l'avant du bâtiment, trouverez une place, puis vous serez appelé au comptoir pour récupérer votre repas. Nous sommes fiers de notre service rapide et amical et espérons vous voir bientôt !

Note sur l'alcool

Nous proposons une variété de bières et de vins à déguster dans notre restaurant. Vous devez commander de la nourriture avec votre boisson alcoolisée conformément à la loi de l'Utah. Le caissier apportera votre boisson à votre table et vous devez être assis avant que nous puissions vous servir. Malheureusement, nous ne pouvons pas proposer d'alcool à emporter, car les lois sur l'alcool de l'Utah sont plutôt strictes. Veuillez ne pas apporter d'alcool de l'extérieur. Veuillez avoir votre passeport prêt à montrer au caissier pour la vérification de l'âge - notre restaurant prend très au sérieux le service de l'alcool. Merci de votre coopération !



Menu Canyon Smokehouse

Nous avons une variété d'entrées et de desserts disponibles lors de votre visite. Veuillez vérifier auprès du caissier nos sélections actuelles, ainsi que notre liste d'entrées spéciales. * = option végétarienne ou sans viande disponible

Plats et Sandwichs

Single Meat Entrée (Plat avec une viande) \$21

Choix d'une viande (brisket de bœuf, pulled pork, côtes de porc, ou saucisse Cajun) (6oz) & deux accompagnements réguliers. Servi avec une tranche de pain blanc, des oignons émincés, et un cornichon. Ajoutez \$4 pour les côtes de porc

Double Meat Entrée (Plat avec deux viands) \$26

Choix de deux viandes (brisket de bœuf, pulled pork, côtes de porc, ou saucisse Cajun) (6oz chacune) & deux accompagnements réguliers. Servi avec une tranche de pain blanc, des oignons émincés, et un cornichon. Ajoutez \$4 pour les côtes de porc

BBQ Sandwich (Sandwich BBQ) \$17

Sur un pain au levain garni de votre choix de pulled pork, brisket de bœuf, ou cuisse de poulet, avec sauce aioli BBQ, laitue, tomate, oignon, et un cornichon. Livré avec un accompagnement régulier.

***BBQ Salad** (Salade BBQ) \$18

Choix de pulled pork, brisket de bœuf, poulet haché, saucisse, ou bœuf haché, sur une salade hachée avec croûtons, carottes, oignons, tomates, concombres, et fromage. Vinaigrettes : Bleu Cheese, Chipotle Ranch, Ranch, Moutarde au miel, ou Vinaigrette balsamique

***Vegetarian Black Bean Burger** (Burger végétarien aux haricots noirs) \$18

Sur un pain au levain avec laitue, tomate, oignon, et un cornichon à l'aneth. Livré avec un accompagnement régulier.

Hot Pastrami Sandwich (Sandwich chaud au pastrami) \$19

Pastrami de bœuf maison fumé et fumé sur du pain de seigle grillé avec choucroute, fromage suisse, et mayonnaise. Livré avec un cornichon et un accompagnement régulier.

BLT \$18

Bacon maison fumé, laitue fraîche, et tomate sur pain texan. Servi avec un cornichon et un accompagnement régulier.

***BBQ Nachos** (Nachos BBQ) \$19

Chips de tortilla avec votre choix de pulled pork, brisket de bœuf, poulet haché, ou bœuf haché, nappés de sauce au fromage chile vert hatch, haricots cuits au four brisket, jalapeños, oignons, et sauce BBQ maison.

***Loaded Cheese Fries** (Frites au fromage) \$18

Frites françaises croustillantes, avec votre choix de pulled pork, brisket de bœuf, poulet haché, ou bœuf haché, avec sauce au fromage chile vert hatch, jalapeños, et oignons.

BBQ Tacos (Tacos BBQ) \$15

3 tortillas de farine avec votre choix de pulled pork, brisket de bœuf, poulet haché, ou bœuf haché, avec haricots cuits au four brisket, salade de chou, fromage, oignons, et jalapeños. Servis avec salsa maison.

***Mac Attack** \$18

Macaroni au fromage vert Hatch garni au choix de porc effiloché, poitrine de bœuf, poulet haché ou bœuf haché avec oignon, jalapeños et fromage cheddar.

***Cauliflower Burnt Ends** (végétarien) \$16

Bouquets de chou-fleur assaisonnés et fumés, enrobés de sauce BBQ maison. Servi avec un accompagnement régulier.

[Accompagnements](#)

***French Fries** (Frites) (Taille normale) \$4 / (Grande taille) \$7)

***Coleslaw** (Salade de chou) (Taille normale \$5 / Grande taille \$9)

Baked Beans (Haricots cuits) (Taille normale \$5 / Grande taille \$9)

***Hatch Green Chile Mac and Cheese** (Macaroni au fromage vert Hatch) (Taille normale \$5 / Grande taille \$9)

***Corn Salad** (Salade de maïs - grains de maïs, oignons, poivrons, beurre et fromage) (Taille normale \$5 / Grande taille \$9)

***Cornbread Muffin** - Muffin au maïs (servi avec confiture de jalapeño) \$5

Nous proposons une sélection variée de bières et de vins, que vous trouverez en détail à l'avant du restaurant. La bière est servie en bouteille ou en cannette. Nous proposons des vins rouges et blancs maison servis au verre (portion de 5 oz), ainsi qu'une sélection limitée de vins en bouteille. Les bouteilles de vin peuvent être rebouchées et emportées si vous ne les finissez pas, cependant, nous devons respecter toutes les lois sur l'alcool mentionnées ci-dessus en matière de service.

[Menu Enfant \(12 ans et moins\)](#)

Kid's Single Meat (Assiette Simple Enfant) \$12

Un choix de viande et un accompagnement.

Chicken Nuggets (Nuggets de Poulet) \$12

Servis avec un accompagnement.

Kid's Mac and Cheese Bowl (Bol de Macaroni au Fromage) \$12

Le menu et les prix sont sujets à changement. Merci de votre compréhension.

Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez en informer la caissière. Nous faisons de notre mieux pour éviter les arachides, les noix et les fruits de mer dans notre établissement. La consommation de viandes, volailles, fruits de mer, œufs ou lait non pasteurisé crus ou insuffisamment cuits peut augmenter les risques de maladies d'origine alimentaire.