



AU CŒUR DE LA VIE
GOURMANDE DE
CARLETON-SUR-MER

Notre restaurant-pub a su gagner la fidélité d’une clientèle grandissante grâce à son engagement indéfectible envers la qualité. Chaque produit est soigneusement sélectionné et nos recettes sont créées en harmonie avec les préférences de nos invités, tout en mettant à l’honneur la collaboration précieuse de nos fournisseurs et producteurs locaux.

L'expérience est rehaussée par une ambiance chaleureuse, un emplacement unique et une équipe de service reconnue pour son accueil attentif, son amabilité et son professionnalisme. Au Pub Saint-Joseph, chaque visite se veut à la fois simple, authentique et mémorable.

Bienvenue chez nous, et bon appétit !

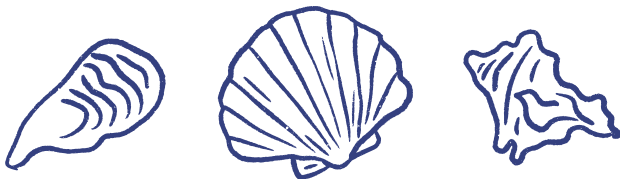


PÂTES & PIZZA

PIZZA MARGHERITA	20 \$
Sauce tomate, tomates cerises, pesto de basilic, roquette, fromages mozzarella et bocconcini	
MAC'N'CHEESE BACON-FROMAGE	24 \$
Sauce fromagère maison, saucisse bacon-fromage de la boucherie Mimi Bourg, gratiné au mozzarella	
PÂTES VÉGÉTARIENNES	24 \$
Fleurons de chou-fleur croustillants, pesto de basilic, poivrons verts, oignons rouges, parmesan et amandes grillées	
PÂTES AU POULET PESTO	26 \$
Poulet mariné maison, fleurons de chou-fleur croustillants, pesto de basilic, poivrons verts, oignons rouges ,parmesan et amandes grillées	

EXTRAS

EXTRA OIGNONS SAUTÉS	2 \$
EXTRA CHAMPIGNONS SAUTÉS	4 \$
EXTRA PATATE FARCIE	10 \$
Garnie de crème sure, bacon, oignons verts, fromage	
EXTRA POUTINE	10 \$
REMPLACEZ VOS FRITES PAR DES FRITES DE PATATES DOUCES	4 \$
EXTRA PATATE ROYALE	18 \$
Pomme de terre au four garnie de sauce à la crème (à base de homard), pétoncles, crevettes, moules, gratinée	
EXTRA QUEUE DE HOMARD	15\$



RIOTEL
PANORAMA D'EXPÉRIENCES



SAINT
JOSEPH

MENU SOIR
CARLETON-SUR-MER

ENTRÉES

POTAGE DU JOUR Servi avec petit pain et beurre	8 \$
SALADE DU JARDIN ET VINAIGRETTE MAISON AU BALSAMIQUE BLANC ET ÉRABLE Mesclun, endives, tomates, oignons, radis, concombre	10 \$
AILES DE POULET Avec sauce BBQ maison	6 – 14 \$ / 12 – 23 \$ / 24 – 32 \$
CREVETTES CROUSTILLANTES (8) Servies avec sauce Bam-Bam	15 \$
SALADE CÉSAR Romaine, anchois, bacon, câpres, croûtons, parmesan Extra : crevettes (+8 \$) ou poulet (+5 \$)	Entrée 16 \$ Repas 21 \$
CHAUDRÉE DE LA MER Crevettes, saumon, pétoncles, moules, pommes de terre et crème	18 \$
CALMARS FRITS Servi avec aïoli au safran	18 \$
TARTARE AUX DEUX SAUMONS Saumon frais et saumon fumé, sauce tartare, sriracha, wontons frits et cornichons Servi avec croûtons	19 \$
HUÎTRES LOCALES WILLIAM B EN SAISON (provenance différente hors saison) Servies avec mignonette et citron	6 – 24 \$ / 12 – 44 \$



À PARTAGER

NACHOS ST-JOSEPH Nachos, bacon, poivrons, oignons rouges, olives noires, fromage Monterey Jack, mozzarella et cheddar Servi avec guacamole, salsa et crème sure Extra : crevettes (+8 \$) ou poulet (+5 \$)	18 \$
COMBO SAINT-JOSEPH (POUR 2 PERSONNES) 6 ailes de poulet, 4 crevettes croustillantes Bam-Bam, 2 rouleaux impériaux et fromage en grains frits avec leurs sauces respectives	29 \$
TOUR DE FRUITS DE MER * Crustacés, poissons et mollusques frais selon les arrivages *Disponible de juillet à septembre	149 \$

PLATS

POUTINE RÉGULIÈRE Frites, sauce maison, fromage en grains	16 \$
LE CLASSIQUE DU BURGER Bœuf, bacon, laitue, tomate, cornichons, fromage cheddar, mayonnaise épicée Servi avec frites	22 \$
LA STAR DU BURGER Bœuf, bacon, rondelles d'oignons, confit d'oignons maison, mayo fumée au bois de pommier, roquette et fromage Servi avec frites	24 \$
POULET GÉNÉRAL TAO Poulet pané, riz basmati, oignons rouges, brocoli, poivrons sautés, graines de sésame et sauce Tao maison	25 \$
SALADE ORIENTALE Mesclun, poulet, crevettes, julienne de carottes, nouilles chinoises, noix de cajou, poivrons, oignons rouges, rouleaux impériaux et vinaigrette sésame	26 \$
DEMI-POULET DE CORNOUAILLES Saumuré et cuit sous-vide, fumé à la texane Servi avec frites de patates douces, salade de chou vert et sauce brune maison	29 \$
CÔTES LEVÉES SAUCE MAISON Servies avec frites et salade de chou vert ou grelots confits et légumes du jardin	33 \$
CONTRE-FILET DE BŒUF Servi avec frites et salade de chou vert ou grelots confits et légumes du jardin, sauce maison	10 oz – 38 \$
COMBO POULET DE CORNOUAILLES ET CÔTES LEVÉES (DEMI) Poulet de Cornouailles à la texane et demi côtes levées maison, servis avec frites et salade de chou vert ou grelots confits et légumes du jardin	42 \$



POISSONS & FRUITS DE MER

CHAUDRÉE DE LA MER Crevettes, saumon, pétoncles, moules, pommes de terre et crème	26 \$
POUTINE FRUITS DE MER Frites, sauce à la crème (à base de homard), pétoncles, crevettes, moules, fromage en grains	28 \$
PIZZA FRUITS DE MER Sauce à la crème (à base de homard), pétoncles, crevettes, moules, fromage mozzarella	29 \$
SAUMON EN CROÛTE Servi sur riz crémeux au brocoli et au parmesan	31 \$
FISH'N CHIPS Morue, sauce tartare, caramel d'orange épicé Servi avec frites et salade de chou vert	32 \$
TARTARE AUX DEUX SAUMONS Saumon frais et saumon fumé, sauce tartare, sriracha, wontons frits et cornichons Servi avec croûtons	32 \$
COQUILLE DE LA MER Pommes de terre, saumon, sébaste, crevettes, pétoncles, homard, sauce au vin blanc, mozzarella Servie avec salade verte	35 \$
PÂTES LE PIED MARIN Pétoncle, crevettes nordiques, grosses crevettes, homard, oignons verts, pesto de tomates séchées, crème et copeaux de parmesan	35 \$
MAC'N'CHEESE AU HOMARD Sauce fromagère maison relevée à la bisque, généreuse chair de homard, gratiné au Monterey Jack	33 \$

