LES SIGNATURES

LE BLISS : 14 $
Mojito à la framboise

LE TRITON : 14 $
Cocktail à base de Gin Ungava, Southern Comfort,
jus de pamplemousse rose et limonade de roses

L'AMÉTHYSTE : 15 $
Cocktail à base de sirop de lavande et de vodka

LE BAY BREEZE : 15 $
Cocktail à base de gin à l'hibiscus et de limonade de roses

L'ECTASY GASPÉSIENNE (Bloody Caesar) : 15 $
Gin Le Récif, Clamato, Tabasco,
sauce Firebarns, sauce Worcestershire et jus de citron

SURFSIDE : 15 $
Gin Aperol aux raisins verts

SPICY SUMMER : 16 $
Téquila Sour épicée

COCKTAILS

Mojito	13 $
Bloody Ceasar	14 $
Daiquiri aux fraises (classique ou glacé)	14 $
Piña Colada glacé	14 $
Martini	14 $
Negroni	14 $
Espresso Martini	15 $
Old Fashioned	15 $
Margarita (glacée, classique ou épicée)	15 $
Amaretto Sour	15 $
Sangria (rouge, blanche ou rosée)	Verre 14 $ Litre 35 $

MOCKTAILS

Virgin Ceasar	9 $
Virgin Mojito Classique	9 $
Virgin Daiquiri aux fraises (glacé ou classique)	10 $
Virgin Bay Breeze	10 $
Virgin Le Bliss : Virgin Mojito à la framboise	10 $
Virgin Piña Colada glacé	10 $
Dry July : Spritz fruits exotiques, sirop de Yuzu et ananas	12 $
L'Oasis : Fizz fraises et lavande	12 $

CAFÉS SPÉCIAUX

Baileys	13 $
Espagnol : Cognac et Tia Maria	13 $
Brésilien : Cognac, Tia Maria et Grand Marnier	14 $

BIÈRES

BIÈRES DE MICROBRASSERIE

EN FÛT	PINTE	PICHET
Brasseur de Montréal	11 $	28 $
Hop Valley - IPA 6.2 %	11 $	28 $
Le Trou du Diable	12 $	32 $

EN CANETTE	
PIT CARIBOU – saveurs locales	
Blanche de Pratto– 4.75 %	11 $
Blonde de l'Anse – 5 %	11 $
Bonne Aventure – Rousse 5 %	11 $
Gaspésienne – Noire 6.2 %	11 $
LE NAUFRAGEUR – saveurs locales	
Calico NEIPA – 5.5 %	11 $
Naufrageur Light – Blonde 4%	11 $

BIÈRES CANADIENNES

EN FÛT	PINTE	PICHET
Molson Ex – Ale 5 %	9 $	25 $
Coors Light - Blonde 4.2 %	9 $	25 $
Blue Moon - Blanche 5.4 %	11 $	29 $
Rickard's Red - Rousse 5.2%	11 $	29 $
Madri Excepcional - Lager espagnole 4.6 %	11 $	29 $
Heineken – Lager 5 %	12 $	30 $

EN BOUTEILLE	
Coors Light – Blonde 4.2 %	8 $
Molson Canadian – Blonde 5 %	8 $
Molson Ultra – Light 3 %	8 $
Molson Ex – Ale 5 %	8 $
SOL – Mexicaine 4.5 %	10 $
Heineken Silver – 4 %	10 $
PRÊTS-À-BOIRE	
Coors Seltzer - Ananas Colada – 4.5%	9 $
Coors Seltzer - Slush à la cerise – 4.5%	9 $
Simply Spiked – Pêches – 5%	9 $
Simply Spiked – Limonade – 5%	9 $

BIÈRES SANS ALCOOL	473 ml
L'AMER IPA – India Pale Ale – 0.5%	10 $
Petite-Bourgogne – Ale Rousse – 0.5%	10 $
Griffintown Blonde – 0.5%	10 $
Narmanville Hazy IPA – 0.5%	10 $
Heineken 0%	10 $

CARTE DES VINS

VINS BLANCS	5 oz	8 oz		
Fuenteseca, Macabeo et Sauvignon blanc, Côte Méditerranéenne, Espagne 2024	9 $	14 $		37 $
Le Bonheur, Chardonnay Stellenbosh, Western Cape, Afrique du Sud 2019	11 $	16 $		45 $
Albert Bichot Chablis, Bourgogne, France			46 $	78 $
IMPORTATIONS PRIVÉES				
GEA Chardonnay, Alcardet Bodegas, Espagne 2023	11 $	18 $		49 $
L'Instant Chardonnay, Vignobles Berthier, France 2023				61 $
Libero Pinot Grigio, Cantine Ermes, Sicile, Italie 2023				49 $
Chapeau Melon blanc, Melon de bourgogne et Sauvignon blanc, Jérémie Huchet, France 2021				61 $
VINS ROUGES				
Jacob's Creek, Shiraz, Sud-Est de l'Australie, Australie	10 $	14 $		39 $
Domaine Laroche De La Chevalière, Pinot noir, Languedoc-Roussillon, France	10 $	14 $		40 $
Vale do Bomfim Douro, Porto-Douro, Portugal 2021				42 $
Masi Campofiorin Verona, Vénétie, Italie			38 $	62 $
Montresor Amarone Della Valpolicella, Vénétie, Italie				112 $
IMPORTATIONS PRIVÉES				
GEA Cabernet Sauvignon, Alcardet Bodegas, Espagne 2023	11 $	18 $		49 $
Chapeau Melon rouge, Pinot noir et Gamay, Jérémie Huchet, France 2023				61 $
Terre de Mistral, Côtes-du-Rhône, Rémy Ferbras, France 2022				56 $
Le Corbinie Chianti, Sangiovese, Italie 2022				59 $
VINS ROSÉS				
Cono Sur Bicicleta, Pinot noir Reserva, Del Sur, Chili	8 $	12 $		33 $
Gérard Bertrand Côte des Roses, Languedoc-Roussillon, France				52 $
BULLES				
Zonin cuvée 1821, Prosecco, Vénétie, Italie				46 $
Nicolas Feuillate, Réserve, Champagne, France			60 $	120 $
Veuve Clicquot, Champagne, France			99 $	179 $

Taxes en sus

RIOTEL
PANORAMA D'EXPÉRIENCES

LE PUB

SAINT JOSEPH

CARLETON-SUR-MER

MENU MIDI

Au cœur de la vie gourmande de Carleton-sur-Mer, notre restaurant s'est forgé une clientèle fidèle grâce à son engagement sans faille envers la qualité, qu'il s'agisse de produits d'origine irréprochable ou de fruits de mer reconnus pour leur fraîcheur exceptionnelle. Notre Chef s'assure que dans chaque plat, l'art culinaire se marie avec les saveurs gourmandes, transformant les ingrédients de saison en plats signatures savoureux et uniques.

L'expérience est rehaussée par une équipe de service réputée pour sa chaleur, son attention et son professionnalisme, qui veille à ce que chaque visite soit à la fois simple et mémorable.

Bienvenue au Pub Saint-Joseph et bon appétit !

ENTRÉES

SOUPE DU JOUR 10 $

SALADE DU JARDIN 10 $

AILES DE POULET (8) 14 $ (16) 24 $ (24) 33 $

CREVETTES CROUSTILLANTES (8) 15 $
Servi avec sauce Bam-Bam

NACHOS SAINT-JOSEPH 18 $
Chips nachos, bacon, poivrons,
oignons rouges, olives noires, fromage
Monterey Jack, mozzarella et cheddar

CALMARS FRITS 19 $
Servi avec aïoli au safran

SALADE CÉSAR ENTRÉE 16 $ REPAS 21 $

Extras :
Poulet 4 $
Crevettes 9 $

SALADE D'ÉPINARDS AUX CAJOUS ET PETITS FRUITS 17 $
Sauce moutarde & miel, oignons rouges
et graines de sésame

NOS CLASSIQUES

POUTINE RÉGULIÈRE 15 $

WRAP CÉSAR AU POULET 18 $
Servi avec frites et salade de chou

CRÊPE AUX FRUITS DE MER 18 $
Moules, saumon, crevettes, pétoncles, fromage suisse et crème

LE RETARDATAIRE
2 œufs pochés, épinards, sauce hollandaise sur muffin anglais,
servis avec pommes de terre et fruits frais
- Jambon 19 $
- Saumon fumé 24 $

LE CLUB BURGER DU CAPITAINE JACK

POULET 25$
Poitrine de poulet grillée, fromage suisse, bacon, laitue,
tomate, mayonnaise sur pain ciabatta

HOMARD* 30$
Homard, fromage suisse, bacon, laitue, tomate,
mayonnaise sur pain ciabatta
** En saison seulement*

LA STAR DU BURGER 26 $
Bacon, rondelles d'oignons, confit d'oignons maison,
mayo fumée au bois de pommier, roquette et fromage

GÉNÉRAL TAO 26 $
Poulet pané, riz basmati, oignons rouges, brocoli, poivrons sautés,
graines de sésame et sauce Tao maison

MAC N CHEESE CANARD CONFIT 27 $
Cuisse de canard confite, crème, cheddar vieilli, fromage suisse, parmesan frais

FISH'N CHIPS 33 $
Morue, sauce tartare, caramel d'orange épicé,
servi avec frites et salade de chou

COQUILLE DE LA MER 35 $
Pommes de terre, saumon, sébaste, crevettes nordiques, pétoncles,
homard, sauce au vin blanc et mozzarella, servi avec salade verte

DESSERTS

Tarte au sucre maison 11 $
Fondant au chocolat 11 $
Gâteau au fromage 12 $
Crème brûlée 13 $

BREUVAGES

Lait 3 $
Café ou thé 3 $
Espresso 4 $
Jus (orange, ananas, pomme ou pamplemousse) 5 $
Chocolat chaud 5 $
Cappuccino 5 $
Chaï latté 6 $
Café au lait 6 $