



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 glacée)	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

L'AMER IPA – India Pale Ale – 0.5%	10 \$	473 ml
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

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



CARLETON-SUR-MER
MENU SOIR

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	
FROMAGE EN GRAINS FRITS	16 \$
Servi avec ketchup de betteraves	
CRÊPE AUX FRUITS DE MER	17 \$
Moules, saumon, crevettes, pétoncles, fromage suisse et crème	
NACHOS SAINT-JOSEPH	18 \$
Chips nachos, bacon, poivrons, oignons rouges, olives noires, fromage Monterey Jack, mozzarella et cheddar	

CHAUDRÉE GASPÉSIENNE	18 \$
Crevettes, saumon, pétoncles, moules, pommes de terre et crème	
CALMARS FRITS	19 \$
Servi avec aioli au safran	
SALADE CÉSAR	ENTRÉE 16 \$ REPAS 21 \$
<i>Extras :</i>	
Poulet	4 \$
Crevettes	9 \$
SALADE D'ÉPINARDS AUX CAJOURS ET PETITS FRUITS	17 \$
Sauce moutarde & miel, oignons rouges et graines de sésame	



NOS CLASSIQUES

CHAUDRÉE GASPÉSIENNE	26 \$
Crevettes, saumon, pétoncles, moules, pommes de terre et crème	
FISH'N CHIPS	33 \$
Morue, sauce tartare, caramel d'orange épicé, servi avec frites et salade de chou	
TARTARE AUX DEUX SAUMONS	35 \$
Saumon frais et saumon fumé, sauce tartare, sriracha, won ton frits, cornichons, servi avec frites	
COQUILLE DE LA MER	35 \$
Pommes de terre, morue, crevettes nordiques, pétoncles, homard, sauce au vin blanc et mozzarella, servi avec salade verte	
FLÉTAN DE LA GASPÉSIE	38 \$
Lentilles Beluga, beurre de carotte et légumes du jardin	

LE COIN PASTA

LA VÉGÉ	25 \$
Pesto basilic, épinards, oignons rouges, tomates cerises et haricots verts	
MAC N CHEESE CANARD CONFIT	33 \$
Cuisse de canard confite, crème, cheddar vieilli, fromage suisse, parmesan frais	
LE PIED MARIN	35 \$
Pétoncles, crevettes nordiques, grosses crevettes, homard, oignons verts, pesto tomates séchées, crème et copeaux de parmesan	

NOS GRILLADES

CÔTES LEVÉES ET SAUCE MAISON	33 \$
Servi avec frites et salade de chou ou grelots confits et légumes du jardin	
BAVETTE DU MARCHÉ	42 \$
Sauce béarnaise, servi avec frites et salade de chou ou grelots confits et légumes du jardin	

EXCLUSIVEMENT
À CARLETON-SUR-MER

POUTINE RÉGULIÈRE	15 \$
GÉNÉRAL TAO	26 \$
Poulet pané, riz basmati, oignons rouges, brocoli, poivrons sautés, graines de sésame et sauce Tao maison	
LA STAR DU BURGER	26 \$
Bacon, rondelles d'oignons, confit d'oignons maison, mayo fumée au bois de pommier, roquette et fromage	
NIÇOISE DE LA BAIE-DES-CHALEURS	30 \$
Flétan mariné, pommes de terre confites, crevettes nordiques, haricots verts, tomates, oeuf poché, anchois, sauce à l'estragon	
VOLAILLE MANCHONNÉE À LA PORTUGAISE	34 \$
Poitrine de poulet grillée, purée de courge, servi avec grelots confits et légumes du jardin	
PÉTONCLES À LA CRÈME D'OIGNONS	43 \$
Servi avec grelots confits et légumes du jardin	

DESSERTS

Tarte au sucre maison	11 \$
Mi-cuit au chocolat	11 \$
Gâteau au fromage	12 \$
Crème brûlée	13 \$