

LE SAINT-PASCAL

-RESTO-



-PUB-

MENU

COCKTAILS

Gin Tonic / Margarita

Bluff (Sans alcool)

6

Bloody César

Clamato, Vodka Kamouraska, sel et poivre, tabasco, sauce anglaise
Option sans alcool: Virgin César (4)

9

Cosmopolitain

Jus de canneberges, Vodka Kamouraska, cointreau, jus de citron

9

Gin Tonic

Gin Seventh Heaven (Produit du Québec), Soda tonique, glaçons et rondelles de citron

9

Amaretto Sour

Amaretto, jus de citron frais, sucre granulé, glaçons et rondelles de lime

9

Espresso Martini

Espresso, vodka, tia maria, glaçons, sucre

10

Sangria blanche

Limonade, vin blanc, liqueur de litchi, grenadine et quartiers d'agrumes

Verre

9

Pichet

22

Sangria rouge

Vin rouge, jus d'orange, jus de canneberge et quartiers d'agrumes

Verre

9

Pichet

22

BREUVAGES

Jus de fruits

Pomme, Orange, Canneberge

3

Boissons gazeuses

Pepsi, Pepsi diète, 7up, Orangeade

3

Eau minérale

3

Café au lait / Cappuccino

4

Café / Thé / Tisane

3

Thé glacé

5

Allongé / Espresso

3

Limonade

Verre

5

Pichet

15

MENU ENFANTS

12 ans et moins

Accompagné de frites, d'un breuvage et d'un dessert

Pizza au pepperoni

10

Croquettes de poulet

10

Mini sauté Général Tao

13

BIÈRES

BOUTEILLES

Coors lights 7

Boréale 7
Blonde (Sans alcool)

FÛT

Boréale
Blonde, Rousse ou Blanche
Verre 7 Pinte 9 Pichet 21

Boréale du Nord-Est
IPA
Verre 8 Pinte 10 Pichet 24

**Bière de la Microbrasserie
Tête d'Allumette**
Verre 8 Pinte 10 Pichet 24

VINS

BLANCS

Latue bio
Sauvignon blanc (Espagne)
Verre 8 | Bouteille 29

Chardonnay
Domaine de la Bretonnière (Loire, France)
Verre 9 | Bouteille 39

Les Petits Cailloux
Vin du Québec
Verre 9 | Bouteille 39

Pinot Grigio
Spinelli family, Abruzzes (Italie)
Verre 9 | Bouteille 39

ROSÉ

Tempranillo Rosé
Bodegas Latue, La Mancha (Espagne)
Verre 9 | Bouteille 39

ROUGES

Masi Modello
Merlot, Frioul-Venetie (Italie)
Verre 9 | Bouteille 34

Château Haut-Gravelier
Merlot / Cabernet (France)
Verre 9 | Bouteille 39

Sangiovese
Spinelli family (Abruzzes, Italie)
Verre 9 | Bouteille 39

Verdera
Empordalia, Pau, Emporda (Espagne)
Verre 9 | Bouteille 39

Pinot Nero
Ca'Di Frara, CadiFrara, Lombardi (Italie)
Verre 10 | Bouteille 46

ENTRÉES PUB

Frites

Régulières, épicées ou parmesan

Demi
3

Régulière
5

Oignons français

Demi
4

Régulière
6

6 ailes de poulet

9

6 munchers

Pomme de terre panée et fromage jalapeno

9

6 bâtonnets

Fromage mozzarella et cheddar pané

9

Overtime

Portion régulière: 6 ailes, 6 munchers et 6 bâtonnets

Demi
13

Régulière
19

Nachos garnis

Croustilles de maïs, salsa, fromage mozzarella, poivrons, olives noires, piments bananes forts et crème sûre

13

Extra poulet **4\$** | Extra saucisse **4\$** | Extra porc éffiloché **5\$**

ENTRÉES VIP

Potage

4

Fondue parmesan

Lit de laitue, oignons, vinaigrette balsamique à l'érable

9

Feuilleté d'escargots

Pâte feuilletée, escargots, échalotes, sauce crème aux champignons sauvages

9

Feuilleté de crevettes

Pâte feuilletée, crevettes de Matane, sauce crème aux fines herbes



9

Tacos au poisson (2)

Filet de morue pané, salsa à la mangue

12

Crabe cake

Crabe enrobé de panko, mayonnaise épicée

12

Tartare de crevettes

Fraises, mangues, mayo épicée, graines de sésame, citron et croustilles de maïs

12

Pétoncles géants à la crème au curry (5)

18

ASSIETTES SANTÉ

SALADES

Salade César

Laitue romaine, croûtons à l'ail, bacon, fromage parmesan et vinaigrette césar maison

14

**Extra poitrine de poulet grillé 5\$

Salade thaï au poulet

Poulet mariné, noix de cachous, mandarines, poivrons, oignons rouges, vinaigrette aux arachides maison

20

Poke aux crevettes

Poivrons, carottes, betteraves, concombre, mandarines, fraises, riz et vinaigrette maison



22

**Options: tofu 18\$ | Noix de cajous 18\$ | Saumon fumé 22\$

SAUTÉS ASIATIQUES

Végétarien aux arachides

Sauce sucrée aux arachides, tofu mariné, vermicelle de riz, brocoli, poivrons, chou chinois, carottes, oignons, noix de cajous

21

Végétarien au cari

Sauce au lait de coco et cari, tofu mariné, vermicelle de riz, brocoli, poivrons, chou chinois, carottes, oignons, noix de cajous

21

Poulet aux arachides

Poulet mariné, sauce sucrée aux arachides, vermicelle de riz, brocoli, poivrons, chou chinois, carottes, oignons, noix de cajous

24

Général Tao

8 morceaux de poulet tempura, sauce général Tao, vermicelle de riz, brocoli, poivrons, choux chinois, carottes, oignons, noix de cajous

24

**Option: chou-fleur pané 23\$

Crevettes au cari

8 crevettes tigrées, sauce au lait de coco et cari, vermicelle de riz, brocoli, poivrons, chou chinois, carottes, oignons, noix de cajous



25

Pour pimenter l'expérience: Sauce sriracha disponible sur demande !

ASSIETTES PUB

Deux accompagnements au choix inclus avec chaque assiette

BAGUETTES

Natbaguette

Poulet mariné, mozzarella, bacon, laitue, sauce moutarde et miel

19

Panini steak philly

Steak philly, tomates, oignons, laitue, champignons, mozzarella et mayo épicée

20

Baguette au saumon fumé

Saumon fumé, tomates, fromage à la crème, câpres, oignons rouges

21

BURGERS

Végétarien

Tranche de tofu mariné à l'érable, gingembre et sauce sriracha, fromage feta, mayonnaise à l'érable, tomate, laitue

18

Pat Burger

Bœuf Angus, tomate, laitue, champignons, oignons frits, bacon et fromage à la crème

21

Poulet poires et brie

Poulet mariné, chutney de poires, fromage brie et mayonnaise à l'érable

22

Poulet BLT

Poulet, bacon, laitue, tomate et mayonnaise maison

22

Burger de porc effiloché

Porc éfiloché, salade de chou, oignons caramélisés, mozzarella et sauce barbecue

23

Burger à la joue de boeuf

Joue de boeuf, Champignons, échalotes, oignons, noisettes et moutarde

24

** Choix d'accompagnements **

- Frites épicées
- Frites régulières
- Frites parmesan
- Pain à l'ail gratiné
- Patates grecques
- Frites de patates douces
- Oignons français
- Salade César
- Salade de chou
- Salade verte
- Bouquet de légumes aux amandes

ASSIETTES V.I.P.

Deux accompagnements au choix inclus avec chaque assiette

Option table hôte (+10\$)
Potage, breuvage et dessert

Poitrine de poulet parmigiana Poitrine de poulet croustillant au panko, sauce tomate maison, mozzarella et parmesan Servi sur riz ou pâte			26
Fish and Chips de morue Morue panée servie avec sauce tartare maison			26
Brochette de poulet grecque Cubes de poulet marinés aux épices grecques, poivrons, oignons sauce tzatziki ou sauce aux champignons			26
Coquilles aux fruits de mer  Purée de pomme de terre, crevettes de matane, crevette tigrées, pétoncles, échalotes, mozzarella			26
Filet de saumon  Saveur à l'érable ou vin blanc et pesto			27
Thon au sésame Tataki de thon jaune, sésame, lime et soya			29
Steak  Contre filet 8 oz, sauce au poivre ou sauce aux champignons			29
Avalanches de crevettes  16 crevettes tigrées, sauce au beurre blanc			29
Côtes Levées Côtes de porc de dos marinées, sauce BBQ	Demi	Entière	26 36
Médaille de filet mignon Médaille de filet mignon de bœuf 6oz sauce au poivre ou sauce aux champignons			36
Langoustine  16 langoustines 26/30, beurre à l'ail			36
Terre et mer 8 langoustines 26/30, beurre à l'ail et un médaillon de filet mignon 6 oz sauce au poivre ou sauce aux champignons			49
Assiette de la mer (À partager pour 2 personnes) 8 langoustines 26/30, beurre à l'ail, 16 crevettes tigrées, tataki de thon jaune fiet de saumon à l'érable et filets de morue panés			84