

MIXOLOGIE

PLAISIRS & COCKTAILS



SAINT
JOSEPH

COCKTAILS

SIGNATURES

11



L'AMÉTHYSTE

*Apporte à votre esprit
une bonne énergie*

Cocktail à base de sirop de lavande et de vodka



LA SIRÈNE

*Laissez-vous surprendre
par sa beauté légendaire*

Rhum épicié, liqueur de melon, curaçao
et jus d'ananas



LE BAY BREEZE

*Imprévisible, il vous charmera
par son audacieux parfum*

Cocktail à base de gin à l'hibiscus
et de limonade de rose



LE TRITON

*Révélera la force de la nature
qui sommeille en vous*

CRÉATION D'ANTOINE VENDETTE, CHEF DE BAR

Gin Ungava, Southern Comfort, jus de
pamplemousse rose et limonade de rose



L'ECSTASY GASPÉSIENNE (BLOODY CAESAR)

*Le goût addictif du gin gaspésien
Le Récif activera vos sens*

Gin Le Récif, Clamato, tabasco, sauce Firebarns,
sauce Worcestershire et jus de citron

Demandez le Bloody classique, il est toujours disponible



LE FLAMENCO

Savourez la vie... maintenant !

CRÉATION D'ANTOINE VENDETTE, CHEF DE BAR

Capitaine Morgan épicié, Malibu, Grand Marnier,
jus d'ananas et Ginger Ale

CLASSIQUES

10⁵⁰

DAÏQUIRI AUX FRAISES

Rhum, Triple sec et fraises

COSMOPOLITAIN

Vodka, Triple sec et jus de canneberge

MOJITO

Rhum blanc, menthe fraîche,
sirop d'érable, club soda

ABRICOT OU AMARETTO SOUR

Liqueur d'abricot ou Amaretto,
Triple sec et sirop d'érable

SANGRIAS



10⁵⁰

25

BLANCHE

Vin blanc, Soho, Triple sec, jus de
canneberge, soda et agrumes

ROUGE

Vin rouge, Triple sec, liqueur d'abricot,
jus d'orange, jus d'ananas, soda et
fruits des champs

ROSÉE

Vin rosé, Triple sec, schnaps aux pêches
jus de canneberge, soda et fraises

GIN



9\$



ST-LAURENT GIN VIEUX

Rimouski / 47%

Infusé aux algues en fût de chêne, notes herbacées et florales aux arômes de pinède.



UNGAVA

Cowansville / 43%

Vif, moelleux, frais et floral, se distingue par sa couleur.



OSHLAG À L'HIBUSCUS

Montréal / 40%

Fleur d'hibiscus, pamplemousse rose et thé du Labrador.



RADOUNE *savour locale*

Gaspé / 43%

Baies de genévrier nordique, graines de coriandre et champignons sauvages. Gin aromatique aux notes florales et boisées.



KM12 /DISTILLERIE DU FJORD

Saguenay-Lac-St-Jean / 40%

Bourgeons de sapin et feuilles de framboisiers sauvages, arôme fruité et épicé aux subtiles notes florales.



RÉCIF *savour locale* DISTILLERIE DES MARIGOTS

Caplan / 43,7%

Arômes de miel foncé, accents terreux et salins qui évoluent vers des notes d'agrumes et de fleurs sauvages.



POCHE BLEUE DISTILLERIE NOROI

Saint-Hyacinthe / 40%

Il marie les bleuets, les mûres sauvages aux thés des bois et du Labrador tonalité florales et herbacées

VINS



LES BLANCS



FUENTESECA

Macabeo et Sauvignon blanc
Espagne, Côte Méditerranéenne
Agrumes, coriandre et poivron vert

1,36/L 8 24 35



TERRA VIVA

Pinot Grigio
Italie, Vénétie
CELLIER - Mandarines, miel notes florales et poires

4,26/L 39



LE BONHEUR

Chardonnay Simonsberg-Stellenbosh
Afrique du Sud - Western Cape
Ananas, épices, fleurs blanches, pêche

1,66/L 8 27 40



SAVANTIANO

Domaine Papagiannakos
Grèce
CELLIER - Fraîcheur et fruité croquant, polyvalent

1,56/L 42



PERRIN NATURE

Côtes du Rhône
France, vallée du Rhône
CELLIER - Fruits blancs, notes florales et végétales

1,26/L 47

LES ROSÉS



LA PIVE

France, Languedoc-Rousillon
Sable de Carmague
Écorce d'orange, notes florales et petits fruits rouges

1,26/L 9 28 42

LES ROUGES



JACOB'S CREEK

Shiraz
Australie, South Eastern Australia
Chêne, confiture de petits fruits rouges et réglisse

6,26/L 8 25 35

BOMFIM- DOURO 2018

Portugal, Porto/Douro
Fruits sauvages, prunes et mures sauvages

2,46/L 9 27 39

RAUZAN ESPRIT NATURE BORDEAUX

France, Bordeaux
CELLIER - Notes de framboise, délicate touche végétale et une finale évoquant le sous-bois

2,26/L 38

CONDE VALDEMAR

Bodegas
Espagne, Rioja Crianza
CELLIER - Fruits rouges et noirs, notes balsamiques, harmonieux et équilibré en bouche

1,86/L 41



XINOMAVRO JEUNES VIGNES DOMAINE THYMIPOULOS

Grèce- Macédoine
notes fruitées, épicées et florales

36/L 45



MASI CAMPOFIORIN

Vénétie, Italie
Épices, fruits cuits, notes boisées

1,86/L 52

BIÈRES

MICROBRASSERIE PIT CARIBOU

En fût



LES CLASSIQUES

LA BLANCHE DE PRATTO American witbier / 4,75 %	7	8 ⁵⁰
LA BLONDE DE L'ANSE Golden ale / 5 %	7	8 ⁵⁰
LA BONNE AVENTURE Amber ale / 5 %	7	8 ⁵⁰
LA GASPÉSIENNE NO13 Porter robuste / 6,2 %	7	8 ⁵⁰
LA GOSE DU BARACHOIS Bière légère / 3,8 %	7	8 ⁵⁰

LES SPÉCIALITÉS DU MOMENT

Certains produits sont de passage ou saisonniers. Informez-vous sur nos **IPA** et nos **spécialités du moment**

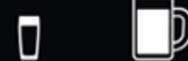
IPA	7 ⁵⁰	9
SPÉCIALITÉS	8	10
PLANCHE DÉCOUVERTE (4 choix)		11

Pour l'explorateur en vous, demandez notre planche découverte (4 verres dégustation)
Sélection de 3 produits parmi nos classiques + 1 produit parmi les IPA ou spécialités du moment



BIÈRES ET RAFRAÎCHISSEMENTS

En fût



LA CAYENNE	8	22
------------	---	----

En bouteille



COORS LIGHT	7
MOLSON EX	7
HEINEKEN 0%	7

Les canettes



MICROBRASSERIE LE BOCKALE

MÉTÉORITE Bière blanche fruitée / - de 0,5 % Litchi & clémentine	10
SMIRNOFF ICE	8

En bouteille



SPÉCIALITÉS EN BOUTEILLE

Notre sélection de bières en bouteille peut varier au gré des marées. Informez-vous sur nos spécialités du moment.





SAINT JOSEPH

BONAVENTURE

 SAVEUR LOCALE  VÉGÉ  SANS GLUTEN

Entrées

RONDELLES D'OIGNONS

8⁹⁵

CALMARS FRITS (SEL ET POIVRE)

9⁹⁵

AILES DE POULET

BBQ, Jack Daniel's, diaboliques,
Saint-Jo (style buffalo)

(8) (16) (24)
10⁹⁵ 19⁹⁵ 27⁹⁵

CREVETTES CROUSTILLANTES

Servies avec sauce «BAM-BAM» (8)
11⁹⁵

BÂTONNETS DE FROMAGE (6)

11⁹⁵

NACHOS SAINT-JOSEPH

14⁹⁵

Nachos, bacon, poivrons, oignons rouges,
olives noires et fromage mozzarella.
Servis avec salsa locale, guacamole
et crème sure

Extra poulet + 4⁰⁰

Extra bœuf + 4⁰⁰

CHAUDRÉE DE LA MER

Velouté de homard, pétoncles et
crevettes servi avec pain croûté à l'ail

ENTRÉE	PLAT
15 ⁹⁵	26 ⁹⁵



Consultez notre carte de cocktails



Salades

SALADE THAÏLANDAISE

Mesclun, oignons, poivrons, carottes râpées, crevettes «BAM-BAM», boules de poulet frit, rouleaux impériaux et sauce épicée aux agrumes

22⁹⁵

LES AGRÉABLES DE JULES CÉSAR

ENTRÉE PLAT

La classique **9⁹⁵** **14⁹⁵**

Poulet grillé **18⁹⁵**

SALADE DE L'ORIENT

Laitue, poulet, crevettes, juliennes de carottes, nouilles chinoises, noix de cajou, poivrons, oignons rouges, rouleaux impériaux et vinaigrette au sésame

22⁹⁵

LA BELLE PRISE

Salade traditionnelle aux légumes, saumon en croûte et sa vinaigrette du moment

22⁹⁵

« Dieu a fait l'aliment;
le diable, l'assaisonnement! »

James Joyce, *ULYSSE*

Pasta

SERVIES SUR LINGUINES

🌱 L'APPEL DU POTAGER

Olives noires, tomates séchées, oignons, champignons, poivrons, zucchini, fromage de chèvre, pesto de tomates et crème

19⁹⁵

LA COQUETTE PLUMÉE

Poulet grillé, poivrons grillés, noix de pin, zucchini, pesto au basilic et crème

21⁹⁵

LA SIRENA CARBONARA 📍

Homard, parmesan, crème, vin blanc, bacon

28⁹⁵

LE PIED MARIN 📍

Pétoncles, crevettes, homard, oignons verts, tomates séchées, pesto au basilic et crème

29⁹⁵



Poutines!

POUTINE RÉGULIÈRE

Choix de sauces: BBQ, *hot chicken*, au poivre, la célèbre sauce à côtes levées maison ou Jack Daniel's

9⁹⁵

POUTINE TAO

Poulet pané, poivrons, nouilles frites, graines de sésame et sauce tao

19⁹⁵

POUTINE AUX FRUITS DE MER 📍

Velouté de fruits de mer, homard, pétoncles et crevettes, gratinée avec fromage mozzarella

21⁹⁵

AJOUTER 12\$ À VOTRE MENU PRINCIPAL ET CRÉEZ VOTRE TABLE D'HÔTE
(AVEC SOUPE OU SALADE DU CHEF (SELON DISPONIBILITÉ), LE DESSERT ET LE CAFÉ)

Burgers

TOUS LES BURGERS SONT SERVIS AVEC FRITES

 **DEMANDEZ VOTRE PAIN SANS GLUTEN : + 1⁰⁰**

LE COUP SÛR

Bœuf Angus, tomates, laitue, cornichons, fromage monterey jack et sauce maison, pain brioché
14⁹⁵

L'IMPOSSIBLE BURGER

Galette végétarienne, tomates, laitue, sauce tzatziki, pain ciabatta
16⁹⁵

LE FORMULE 1

Poitrine de poulet marinée et grillée, guacamole, fromage suisse et mayonnaise, pain ciabatta
18⁹⁵

LE SANDWICH DU CAPITAINE JACK

Homard, tomates, laitue et sauce ranch au babeurre, pain aux zucchini et épinards, accompagné d'une salade du chef
24⁹⁵

LE 37 STEVE RIOUX

Bœuf Angus, bacon, jalapenos marinés, fromage fumé, laitue, tomates et patates gaufrées, pain brioché
19⁹⁵

REPLACEZ VOS FRITES PAR :

Frites de patates douces	3⁰⁰
Salade César	3⁰⁰
Poutine	3⁵⁰

Nos classiques

GÉNÉRAL TAO

Poulet pané sur riz basmati, sauce au sésame, carottes, poivrons sautés, graines de sésame et nouilles frites

19⁹⁵

SAUTÉ SZECHUAN

Poivrons, oignons rouges, graines de sésame et nouilles frites sur vermicelles de riz

19⁹⁵ Poulet

19⁹⁵ Poulet tao

20⁹⁵ Crevettes

FISH AND CHIPS

Tempura de morue servi avec frites et salade de chou

21⁹⁵

ÉTOILE DU MATCH (CÔTES LEVÉES)

Servies avec frites, sauce et salade de chou.

Choix de sauces : BBQ, Saint-Jo ou Jack Daniel's

21⁹⁵

SAUMON EN CROÛTE

Servi sur riz crémeux au brocoli et au parmesan

22⁹⁵

STEAK LE ROCKET

Contre-filet de bœuf Angus 10 oz servi avec frites et salade du chef

34⁹⁵ +2⁰⁰ Oignons ou champignons

+3⁰⁰ Fromage bleu

+3⁰⁰ Pomme de terre au four farcie

+3⁵⁰ Poutine

+9⁹⁵ Poutine aux fruits de mer

BACON	4 ⁰⁰	1 ⁵⁰ CRÈME SURE
OIGNONS	2 ⁰⁰	1 ⁵⁰ GUACAMOLE
CREVETTES	4 ⁰⁰	3 ⁰⁰ POMME DE TERRE AU FOUR FARCIE
CHAMPIGNONS	2 ⁰⁰	4 ⁹⁵ FRITES
POULET	4 ⁰⁰	7 ⁹⁵ FRITES DE PATATES DOUCES
SAUCE	1 ²⁵	
SAUMON FUMÉ	6 ⁰⁰	Choix de fromages
GRATINÉ	3 ⁰⁰	3 ⁰⁰ MONTEREY JACK
BŒUF HACHÉ	4 ⁰⁰	3 ⁰⁰ MOZZARELLA
SALSA	1 ⁵⁰	3 ⁰⁰ FROMAGE DE CHÈVRE
		3 ⁰⁰ BRIE, PARMESAN OU BLEU

Les
extras

Pizzas (9 po)

À PARTIR DE 17H

SERVIES AVEC FRITES

PÉPÉ FROMAGE

Pâte traditionnelle, pepperoni, sauce tomate et fromage mozzarella

14⁹⁵

🌱 GRENOUILLE VÉGÉTARIENNE

Pâte mince, champignons, olives, poivrons, tomates, oignons, zucchini, choux-fleurs, brocolis, sauce tomate et fromage mozzarella

15⁹⁵

MANHATTAN

Pâte traditionnelle, pepperoni, oignons, poivrons, champignons, sauce tomate et fromage mozzarella

17⁹⁵

NEPTUNE 📍

Pâte mince, saumon fumé local, sauce fromage à la crème, oignons rouges, oignons verts et câpres frits

22⁹⁵

CAPITAINE CROCHET 📍

Pâte traditionnelle, pétoncles, crevettes, homard, oignons verts, sauce veloutée et fromage mozzarella

24⁹⁵



Menu pour enfants

INCLUANT UN JUS DE POMME
OU D'ORANGE OU UN VERRE DE LAIT

MINI-POUTINE

Choix de sauces : BBQ ou *hot chicken*
8⁹⁵

BOUCHÉES DE POULET (6)

Servies avec frites
10⁹⁵

FISH AND CHIPS (UN MORCEAU)

Servi avec frites
12⁹⁵

SAUMON, RIZ ET LÉGUMES

15⁹⁵