

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 épicé, 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 épicé, Malibu, Grand Marnier,
jus d'ananas et Ginger Ale

CLASSIQUES

10⁵⁰

DAÏQUIRI AUX FRAISES

Rhum, Triple sec et fraises

MARGARITA

Téquila, Triple sec et jus de lime

PINA COLADA

Malibu, lait de coco et
jus d'ananas

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'HIBISCUS

Montréal / 40%
Fleur d'hibiscus, pamplemousse rose et thé du Labrador.



RADOUNE *savour locale* O'DWYER DISTILLERIE

Gaspé / 43%
Baies de genévrier nordique, graines de coriandre et champignons sauvages. Gin aromatique aux notes florales et boisées.



KM12 DISTILLERIE DU FJORD

Monts Valin / 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%
Mariage de bleuets et de mûres sauvages aux thés des bois et du Labrador, tonalité florales et herbacées.

VINS



BLANCS



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



35



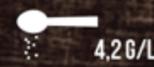
LES FUMÉES BLANCHES
France Sud-Ouest
Herbe fraîchement coupée, pamplemousse et papaye



8 25 37



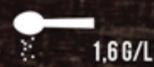
TERRA VIVA
Pinot Grigio
Italie, Vénétie
CELLIER - Mandarines, miel notes florales et poires



39



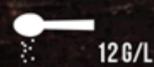
LE BONHEUR
Chardonnay Simonsberg-Stellenbosh
Afrique du Sud - Western Cape
Ananas, épices, fleurs blanches, pêche



8 27 40



ZONIN CUVÉE 1821 PROSECO
Italie, Vénétie (*vin mousseux*)
Amanades, notes florales et poires

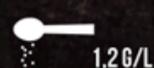


9 43

ROSÉ



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

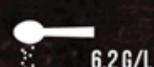


9 28 42

ROUGES



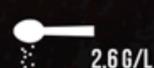
JACOB'S CREEK
Shiraz
Australie, South Eastern Australia
Chêne, confiture de petits fruits rouges et réglisse



8 25 35



**DOMAINE LAROCHE
DE LA CHEVALIÈRE**
Pinot noir
France, Languedoc-Roussillon
Notes florales et végétales, noyaux de cerises



9 26 37



BOMFIM- DOURO 2018
Portugal, Porto/Douro
Fruits sauvages, prunes et mures sauvages



39

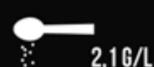
**DOMAINE LA MONTAGNETTE -
SIGNARGUES
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES**
France, vallée du Rhône
Épices, fruits noirs, réglisse, violette



43



**XINOMAVRO JEUNES VIGNES
DOMAINE THYMIPOULOS**
Grèce, Macédoine
Notes fruitées, épicées et florales



45



MASI CAMPOFIORIN
Italie, Vénétie
Épices, fruits cuits, notes boisées



52

BIÈRES

MICROBRASSERIES QUÉBÉCOISES

En fût

BRASSEUR DE MONTRÉAL



L'AMER IPA

9 25

India pale ale / 6,8 %

Avec son houblonnage de style américain, cette IPA propose une amertume tranchante et de vives notes d'agrumes.

GRIFFINTOWN

9 25

Ale blonde / 5 %

Dotée d'une riche saveur maltée et florale, cette blonde cristalline propose des accents céréaliers qui évoluent vers une finale houblonnée d'une belle ampleur aromatique.

LOXLEY

9 25

Mild ale anglaise rousse / 4 %

Cette mild anglaise se caractérise par une belle souplesse maltée et une finale aux notes de malt torréfié.

LE TROU DU DIABLE



L'APOCALYPSO

11 31

White pale / 6,5 %

Surplombée d'une écume abondante, cette White IPA propose un nez de résine, de bonbon, de litchi et de poires. Sa bouche, d'abord douce et heureuse, est une vague durable d'amertume sapinée qui ne demande qu'à être chevauchée.

LA PITOUNE

11 31

Keller Pils / 5 %

Cette Keller Pils propose un nez richement malté et herbacé, surplombé d'une mousse riche et dense. Sa bouche vive et croustillante s'étire dans une amertume durable qui en fait un rafraîchissement de choix.

En bouteille

PIT CARIBOU



Saveur locale



LA BLANCHE DE PRATTO

10²⁵

American witbier / 4,75 %

LA BLONDE DE L'ANSE

10²⁵

Golden ale / 5 %

LA BONNE AVENTURE

10²⁵

Amber ale / 5 %

BIÈRES ET RAFFRAÎCHISSEMENTS

En fût



LA SAINT-JOSEPH

8 22

COORS LIGHT

9 25

BELGIAN MOON

9 25

Ale de blé belge / 5,4 %

HEINEKEN

10 28

Lager / 5 %

RICKARD'S RED

9 25

Ale de style irlandais / 5,2 %

En bouteille



COORS LIGHT

7

MOLSON CANADIAN

7

MOLSON ULTRA

7

MOLSON EX

7

MILLER GENUINE DRAFT

7

SOL

9

BIRRA MORETTI

9

HEINEKEN 0 %

7

En canette



MURPHY'S

10

MICROBRASSERIE LE BOCKALE

MÉTÉORITE

10

Bière blanche fruitée / - de 0,5 %

Litchi & clémentine

VIZZY HARD SELTZER

BLEUET ET GRENADE

8²⁵

MANGUE ET ANANAS

8²⁵

Boisson pétillante alcoolisée

100 calories / 5 %

PALM BAY (VODKA)

ANANAS ET MANDARINE

8

SMIRNOFF ICE

8



SAINT JOSEPH

CARLETON-SUR-MER

Entrées

CALMARS FRITS (SEL ET POIVRE)
9⁹⁵

AILES DE POULET
BBQ, Jack Daniel's, diaboliques,
Saint-Jo (style buffalo)
(8) (16) (24)
10⁹⁵ 19⁹⁵ 27⁹⁵

PIZZA À L'AIL (9 po)
Servie avec sauce donair
10⁹⁵

CREVETTES CROUSTILLANTES
Servies avec sauce «BAM-BAM» (8)
11⁹⁵

BÂTONNETS DE FROMAGE (6)
11⁹⁵

POT MASSON
AVOCAT-CREVETTES  

Crevettes nordiques, guacamole,
oignons verts, brunoise de cantaloup et
mayonnaise maison
12⁹⁵

CRACKER JACK AU HOMARD 
Popcorn au caramel, homard et
noix de coco grillée
14⁹⁵

NACHOS SAINT-JOSEPH  
Nachos, bacon, poivrons, oignons rouges,
olives noires et fromage mozzarella.
Servis avec salsa locale, guacamole
et crème sure
14⁹⁵

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
15⁹⁵ 26⁹⁵

 SAVEUR LOCALE  VÉGÉ  SANS GLUTEN



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 ou
SUR VERMICELLES DE RIZ

🍷 L'APPEL DU POTAGER

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

19⁹⁵

LA COQUETTE PLUMÉE

Poulet grillé, poivrons grillés, noix de pin, zuchinis, 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

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 zucchinis et épinards, accompagné d'une salade du chef
24⁹⁵

LE 37 STEVE RIOUX

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

MONSIEUR COUSTEAU

Escalope de saumon et saumon fumé local avec mayonnaise au fromage à la crème à l'estragon et aux câpres
21⁹⁵

REPLACEZ VOS FRITES PAR :

Frites de patates douces	3⁰⁰
Salade César	3⁰⁰
Poutine	3⁵⁰

BACON	4⁰⁰
OIGNONS	2⁰⁰
CREVETTES	4⁰⁰
CHAMPIGNONS	2⁰⁰
POULET	4⁰⁰
SAUCE	1²⁵
SAUMON FUMÉ	6⁰⁰
GRATINÉ	3⁰⁰
BŒUF HACHÉ	4⁰⁰
SALSA	1⁵⁰

1 ⁵⁰ CRÈME SURE
1 ⁵⁰ GUACAMOLE
3 ⁰⁰ POMME DE TERRE AU FOUR FARCIE
4 ⁹⁵ FRITES
7 ⁹⁵ FRITES DE PATATES DOUCES

Choix de fromages

3 ⁰⁰ MONTEREY JACK
3 ⁰⁰ MOZZARELLA
3 ⁰⁰ FROMAGE DE CHÈVRE
3 ⁰⁰ BRIE, PARMESAN OU BLEU

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

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 📍

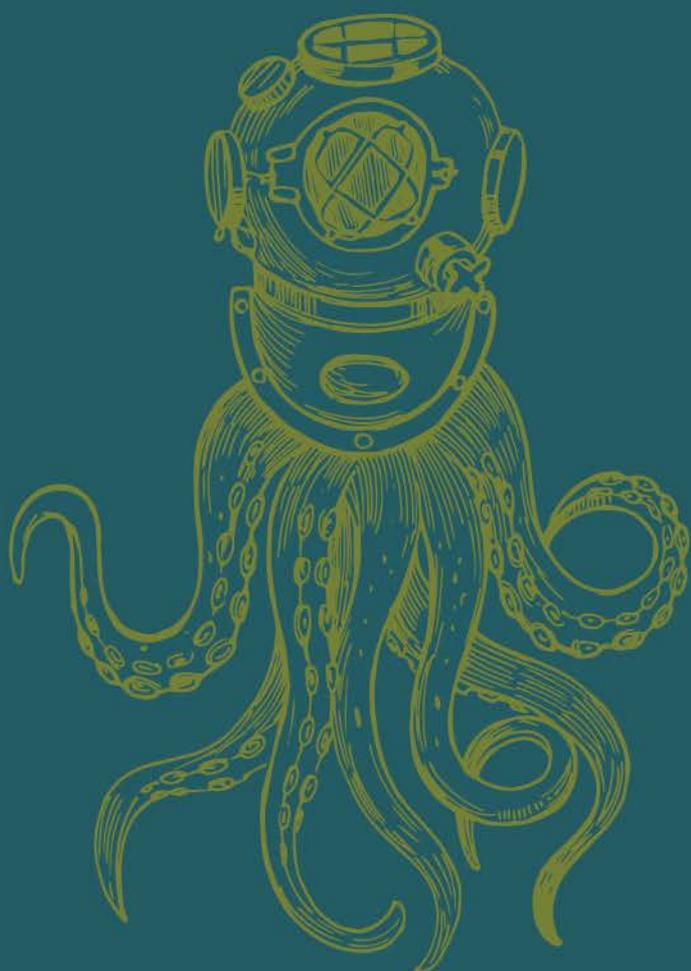
Pâte mince, saumon fumé local, sauce fromage à la crème, oignons rouges, oignons verts et câpres frits

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