



## STARTERS POUR DÉBUTER

**SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE À LA BIÈRE MAUDITE**  
*FRENCH ONION SOUP, GRATED CHEESE  
& MAUDITE BEER* **7.95**

**POTAGE DE NOTRE SOUPIÈRE**  
*SOUP FROM OUR KITCHEN STOCKPOT* **4.25**

**AILES DE POULET SAUCE JACK DANIELS**  
*CHICKEN WINGS WITH JACK DANIELS SAUCE*  
(6) **6.95** (12) **12.95** (18) **18.95**

### Pub CLASSIQUE du Pub

**NACHOS ST-ALEXANDRE / ST-ALEXANDRE NACHO**  
**14.95** (Avec poulet / *With chicken*) **18.95**

Croustilles de maïs, tomates, champignons, échalotes, bacon, gratinée de mozzarella, servies avec salsa, guacamole, olives noires et crème sure / *Corn chips, tomatoes, mushrooms, green onions, bacon, melted mozzarella, served with salsa, guacamole, black olives, and sour cream*

**3 PELURES DE POMMES DE TERRE STYLE IRLANDAIS**  
*3 IRISH STYLE POTATOE SKINS* **9.95**

Pommes de terre de l'Île d'Orléans / *Made with our own Île d'Orleans' potatoes*

**TERRINE MAISON À LA BIÈRE D'ABRICOT**  
*APRICOT BEER HOUSE TERRINE* **9.95**

Terrine de gibier accompagnée de confit d'oignons, poivrons grillés, moutarde de Dijon et croutons / *Meat terrine with candied onions, grilled peppers, Dijon mustard and croutons*

**CALMARS FRITS / FRIED CALAMARIS** **12.95**

Généreuse portion de calmars marinés et frits, accompagnés d'une trempette aromatisée / *A generous portion of marinated and fried calamaris, with a tasty dipping sauce*

**FONDANT DE BRIE À LA PROVENÇALE**  
*MELTED BRIE PROVENCAL* **13.95**

Brie triple crème fondant étagé de bruschetta, servi sur sa verdurette et pain grillé / *Triple Cream Brie layered with bruschetta, served with mixed greens and grilled bread*

**ASSIETTE DE 3 FROMAGES DU TERROIR QUÉBÉCOIS**  
*PLATE OF 3 DELICIOUS REGIONAL CHEESES* **14.95**

Portions de fromages fins (3) accompagnée de fruits et noix / *3 portions of cheese served with fruits and nuts*

**FRITES MAISON / HOUSE FRIES** **4.75**

Servies avec mayonnaise-maison / *Served with homemade mayonnaise*

## STEAKS & BURGERS

### Pub CLASSIQUE du Pub

**« L'INCONTOURNABLE » STEAK FRITES**  
*"THE CLASSIC" STEAK AND FRIES* **18.95**

Servi avec frites juliennes, légumes croquants et sauce aux poivres / *Served with matchstick fries, crisp vegetables and peppercorn sauce*

### BEER SUGGESTION BIÈRE

Griffon Extra Blonde, Stella Artois



**LES FAMEUSES CÔTES LEVÉES MARINÉES DU PUB**  
*THE FAMOUS PUB'S MARINATED RIBS*  
(demi / *half*) **19.95** (complet / *full*) **26.95**

Généreuse portion de côtes levées marinées, frites juliennes, laitue et sauce Jack Daniels / *Generous portion of marinated ribs, matchstick fries, lettuce and Jack Daniels sauce*

**BAVETTE DE BŒUF MARINÉE GRILLÉE**  
*GRILLED MARINATED FLANK STEAK* **19.95**

Bœuf Angus (cuisson médium ou bien cuit), légumes croquants et échalotes vertes, choix de gratin dauphinois, pomme de terre de l'Île d'Orléans au four ou frites / *Angus beef (medium or well done cooking), crisp vegetables and green onions, choice of "dauphinois" scalloped potatoes, Île d'Orleans' baked potatoe or fries.*

**FILET MIGNON DE BOEUF / BEEF FILET MIGNON** **23.95**  
(Ajoutez un second filet mignon (6 oz) pour seulement /  
*Add a second filet mignon (6 oz) for only*) **+11.00**

Filet mignon de boeuf (6 oz), sauce au poivre, servi avec légumes croquants et choix de frites, pomme de terre de l'Île d'Orléans au four ou gratin dauphinois. Coupe papillon si bien cuit / *Beef filet mignon (6 oz), peppercorn sauce, served with crisp vegetables and a choice of fries, Île d'Orleans' baked potato or "dauphinois" scalloped potatoes. Butterfly cut if well done*

**HAMBOURGEOIS DE BOEUF DU ST-ALEXANDRE**  
*CHEESEBURGER LE ST. ALEXANDRE* **15.95**

Boeuf haché de qualité, champignons sautés, fromage gouda fumé, bacon, tomates, laitue, oignons rouges, frites juliennes, pain sésame et pavot, sauce maison / *Quality ground beef, mushrooms, smoked gouda cheese, bacon, tomatoes, lettuce, red onions, matchstick fries and a sesame and poppy seed bun, homemade sauce*

**HAMBOURGEOIS DE PORC EFFILOCHÉ**  
*PULLED PORK BURGER* **15.95**

Effiloché de porc confit, fromage cheddar vieilli, sauce BBQ, laitue, tomate, oignons rouges, servi sur un délicieux pain sésame et pavot, servi avec frites juliennes / *Shredded pork confit, aged cheddar cheese, BBQ sauce, lettuce, tomato, red onion, served with matchstick fries and a sesame and poppy seed bun*

**HAMBOURGEOIS DE POULET GRILLÉES AU CHÈVRE**  
*GRILLED CHICKEN BURGER WITH GOAT CHEESE* **16.95**

Poulet grillé, fromage de chèvre, amandes grillées, tomates, laitue, accompagné de frites juliennes, pain sésame et pavot / *Grilled chicken, goat cheese, toasted almonds, tomatoes, lettuce, served with matchstick fries and a sesame and poppy seed bun*

**STEAK AND KIDNEY PIE** **17.95**

Braisé de viandes en croûte, rognons, légumes, madère, frites juliennes et laitue, prévoir un délais de 25 minutes pour une cuisson parfaite / *Braised meat, kidneys, vegetables, Madeira, matchstick fries and lettuce, expect about 25 minutes for cooking to perfection*

« Pour mieux apprécier vos plats, des bières vous sont suggérées. Bon appétit! »

“Our beer pairing will help you take your meal to a new level. Bon appétit!”





## PIZZA ET PÂTES

Pub CLASSIQUE du Pub

### PIZZA STEAK ET CÔTES LEVÉES DU PUB THE PUB'S STEAK AND RIBS PIZZA 18.95

Fameuses côtes levées du pub, steak, mozzarella, sauce BBQ, échalotes vertes, champignons, sauce tomate / Our famous ribs, steak, mozzarella, BBQ sauce, green onions, mushrooms, tomato sauce

#### BEER SUGGESTION BIÈRE

Guinness, Raftman



### PIZZA AU SAUMON FUMÉ ET FROMAGE DE CHÈVRE SMOKED SALMON AND GOAT CHEESE PIZZA 18.95

Saumon fumé, fromage de chèvre, mozzarella, câpres, oignons rouges, sauce au vin blanc / Smoked salmon, goat cheese, mozzarella, capers, red onions, white wine sauce

### PIZZA AUX TROIS FROMAGES THREE CHEESE PIZZA 17.95

(Avec poulet / With chicken) + 6.00

Mozzarella, cheddar, parmesan, sauce tomate / Mozzarella, cheddar cheese, parmesan, tomato sauce

### DÉLICIEUX PENNES AU BRIE DELICIOUS PENNE PASTA WITH BRIE CHEESE 17.95

Sauce à la crème au bleu l'Ermitte et vin blanc, émincé de volaille, brie fondant, noisettes et oignons verts / Blue Ermitte cheese and white wine cream sauce, chicken, melted brie, hazelnuts and green onions

## SALADES-FRAÎCHEURS

Pub CLASSIQUE du Pub

### SALADE DE SAUMON FUMÉ AUX PETITS FRUITS ET NOIX SMOKED SALMON SALAD WITH BERRIES AND NUTS

(petite / small) 11.95 (grande / large) 16.95

Laitue, tomates, chou rouge, oignons rouges, saumon fumé, câpres, mélange de fruits et noix / Lettuce, tomatoes, red cabbage, red onions, smoked salmon, capers, mixed fruit and nuts

#### BEER SUGGESTION BIÈRE

Cheval Blanc, Blanche de Chambly



### SALADE CÉSAR CAESAR SALAD 15.95

(Avec poulet / With chicken) + 6.00

Laitue romaine croustillante, bacon, vinaigrette maison et croûtons balsamiques / Crisp romaine lettuce, bacon, homemade dressing and balsamic croutons

### SALADE JARDINIÈRE CROQUANTE CRISPY GARDEN SALAD

(petite / small) 6.95 (grande / large) 12.95

(Avec poulet / With chicken) + 6.00

Laitue, tomates, chou rouge, oignons rouges, poivrons grillés et croûtons / Lettuce, tomatoes, red cabbage, red onions, grilled peppers, croutons



## POISSONS / FISHES

### SAVOUREUX PAVÉ DE SAUMON DU NOUVEAU-BRUNSWICK, SAUCE SOYA ET ÉRABLE DELICIOUS NEW BRUNSWICK SALMON STEAK, SOY AND MAPLE SAUCE 19.95

Mariné au miso de soya et sirop d'érable. Servi avec riz et légumes croquants / Marinated in soy miso and maple syrup. Served with rice and crisp vegetables

Pub CLASSIQUE du Pub

### FISH'N CHIPS MAISON À LA BIÈRE HOMEMADE BEER BATTER FISH'N CHIPS 17.95

(Ajoutez un second « fish » / Add a second fish) + 8.00

Longe d'aiglefin à la bière Griffon Rousse, servi avec sauce tartare, frites, laitues mélangées. Frais et délicieux! / Haddock loin, prepared with Griffon Red Ale, served with tartar sauce, fries, mixed greens. Fresh and delicious!

#### BEER SUGGESTION BIÈRE

Leffe Brune, Newcastle



## SANDWICHES

Servis avec frites et/ou salade / Served with fries and/or salad

### SANDWICH DU PUB / PUB SANDWICH 13.25

Poulet, champignons sautés, fromage cheddar vieilli, laitue, tomates, oignons et onctueuse sauce maison, servi sur pain multigrains / Chicken, sautéed mushrooms, aged cheddar cheese, lettuce, tomatoes, onions with a homemade sauce, served on multigrain bread

### CROQUE-MONSIEUR 14.50

Jambon, fromage, tomates, bacon, moutarde de Dijon, parmesan, cornichons, servi sur pain baguette / Ham, cheese, tomatoes, bacon, Dijon mustard, parmesan cheese and pickles on a baguette

### PANINI AU SAUMON FUMÉ SMOKED SALMON PANINI 14.50

Saumon fumé, fromage à la crème, oignons rouges, câpres, tomates, laitue, servi dans un pain à panini frais et grillé / Smoked salmon, cream cheese, red onions, capers, tomatoes and lettuce in a fresh toasted panini bread



## NOS SAUCISSES ARTISANALES OUR TRADITIONAL SAUSAGES

Sans GMS, sans gluten, 100 % naturelles, fabrication locale, servies avec frites et/ou choucroute / No MSG, gluten free, 100% natural, locally made, served with fries and/or sauerkraut

Pub CLASSIQUE du Pub

**MERGUEZ 100% AGNEAU / LAMB** (FORTE / SPICY)  
**BASILIC** (DOUCE / MILD) \* **BAVAROISE** (DOUCE / MILD)  
**CHORIZO** (FORTE / SPICY) \* **TOULOUSE** (DOUCE / MILD)  
**BIÈRE PIQUANTE** (FORTE / SPICY)

(2 saucisses) **13.95** (3 saucisses) **16.95** (4 saucisses) **19.95**

BEER SUGGESTION BIÈRE

St-Ambroise, La Fin du Monde



## MENU SPÉCIAL CE SOIR - TONIGHT

POTAGE, SALADE VERTE,  
SALADE CÉSAR OU TERRINE MAISON  
SOUP, GREEN SALAD,  
CEASAR SALAD OR HOUSE TERRINE

**BAVETTE DE BŒUF MARINÉE GRILLÉE**  
**GRILLED MARINATED FLANK STEAK** **31.95**

Bœuf Angus (cuisson médium ou bien cuit), légumes croquants et échalotes vertes, choix de gratin dauphinois, pomme de terre de l'Île d'Orléans au four ou frites / Angus beef (medium or well done cooking), crisp vegetables and green onions, choice of "dauphinois" scalloped potatoes, Île d'Orléans' baked potatoe or fries.

**FILET MIGNON DE BOEUF / BEEF FILET MIGNON** **35.95**  
(Ajoutez un second / Add a second filet mignon (6 oz)) **+11.00**

Filet mignon de boeuf (6 oz), sauce au poivre, servi avec légumes croquants et choix de frites, pomme de terre de l'Île d'Orléans au four ou gratin dauphinois. Coupe papillon si bien cuit / Beef filet mignon (6 oz), peppercorn sauce, served with crisp vegetables and a choice of fries, Île d'Orléans' baked potato or "dauphinois" scalloped potatoes. Butterfly cut if well done

**PAVÉ DE SAUMON, SAUCE SOYA ET ÉRABLE**  
**SALMON STEAK, SOY AND MAPLE SAUCE** **31.95**

Mariné au miso de soya et sirop d'érable. Servi avec riz et légumes croquants / Marinated in soy miso and maple syrup. Served with rice and crisp vegetables

**DÉLICIEUX PENNES AU BRIE**  
**DELICIOUS PENNE PASTA WITH BRIE CHEESE** **29.95**

Sauce à la crème au bleu l'Ermite et vin blanc, émincé de volaille, brie fondant, noisettes et oignons verts / Blue Ermite cheese and white wine cream sauce, chicken, melted brie, hazelnuts and green onions

**TROIS SAUCISSES / THREE SAUSAGES** **28.95**

fabrication locale, servies avec frites et/ou choucroute / Locally made, served with fries and/or sauerkraut



DESSERT DE SAISON  
SEASONAL DESSERT

THÉ OU CAFÉ  
TEA OR COFFEE