

# LES DÉLICIEUX EXTRAS DE CHARLEVOIX !

Ajoutez du FOIE GRAS DE CANARD et du FROMAGE MIGNERON à tous nos plats. UN PUR DÉLICE !

Add DUCK FOIE GRAS and MIGNERON CHEESE on any dishes. A REAL TREAT!

 Mets sans gluten / Gluten free meals

## LA FERME BASQUE

Foie gras de canard  
au torchon (30 gr)

Duck foie gras

11<sup>95</sup>

## MIGNERON

Fromage à pâte demi-ferme  
à croûte lavée (60 gr)

Semi-soft surface-ripened  
washed cheese

7<sup>95</sup>

### Nachos du Pub

Avec olives noires, bruschetta, champignons sautés, oignons verts, maïs, bacon et mozzarella

*Pub's nachos with black olives, bruschetta, sautéed-mushrooms, green onions, corn, bacon and mozzarella cheese.*

#### EXTRA

smoked meat + 8<sup>95</sup>  
poulet / chicken + 7<sup>95</sup>

salsa ou/ou crème sûre, sour cream  
ou/or guacamole + 0<sup>50</sup> chaque/each





17<sup>95</sup>



**POUR DÉBUTER**  
PUB'S APPETIZERS

- **Calmars frits** 12<sup>95</sup>  
servi avec aioli maison  
**Fried calamari**  
*served with house aioli*
- **Ailes de poulet du Pub** (6) 10<sup>95</sup>  
**et sauce B.B.Q.** (12) 15<sup>95</sup>  
**Pub's Chicken Wings** (18) 21<sup>95</sup>  
*B.B.Q. sauce*
- **Soupe à l'oignon** 9<sup>95</sup>  
**à la bière Guinness**  
**gratinée au fromage gruyère**  
**French onion soup** flavoured with  
*Guinness beer and grated gruyere cheese*
-  **Assiette de 4 fromages** 19<sup>95</sup>  
**du terroir**  
**4 Regional Cheeses Plate**
-  **Frites à l'huile de truffe** 9<sup>95</sup>  
copeaux de parmesan  
et oignons verts  
**Parmesan Truffle Fries**  
*and green onions*
-  **Frites et mayonnaise maison** 4<sup>95</sup>  
**Fries & homemade mayonnaise**
- **Oignons français à la bière** 12<sup>95</sup>  
**et mayonnaise Chipotle maison**  
**French onion rings**  
*Chipotle homemade mayonnaise*
-  **Carpaccio de saumon**   
**fumé (sockeye)**  
roquette, aioli Entrée/Appetizer 14<sup>95</sup>  
et vinaigrette à la Repas/Main course 21<sup>95</sup>  
Hoegaarden et framboise  
**Smoked salmon carpaccio**  
*with arugula and aioli, Hoegaarden beer  
and raspberry dressing*
- **Foie gras de canard au torchon** 25<sup>95</sup>  
(60 gr) bleuets confits à l'érable et blinis  
**Duck foie gras**  
*with maple candied blueberries and blinis*
-  **Fromage brie fondant** 16<sup>95</sup>  
fromage triple crème fondant  
farci de figues déshydratées, enrobé de  
prosciutto, confiture de bacon  
**Melted brie cheese** stuffed with dehydrated  
*figs, prosciutto, and bacon jam*
- **Soupe du jour / Soup of the day** 4<sup>25</sup>

## SALADES

- **Salade à l'effiloché de canard**  
Roquette, épinards, légumes croquants,  
fromage de chèvre, salsa de pommes,  
échalotes frites et croûtons au chutney de bacon  
**Duck salad**  
*arugula lettuce, spinach, crunchy veggies, goat cheese, apple salsa,  
fried shallots and croutons with bacon chutney*  
Entrée/Appetizer 16<sup>95</sup>  
Repas/Main course 22<sup>95</sup>
-  **Salade de saumon fumé (sockeye)**   
avec canneberges confites, noix de Grenoble,  
câpres et oignons rouges  
**Smoked salmon salad**  
*candied cranberries, walnuts, capers and red onions*  
Entrée/Appetizer 16<sup>95</sup>  
Repas/Main course 22<sup>95</sup>
-  **Salade d'épinards et poires farcies au bleu fondant**  
avec noix caramélisées à l'érable  
**Spinach salad, pear stuffed with melted blue cheese,**  
*and maple syrup caramelized nuts*  
Entrée/Appetizer 13<sup>95</sup>  
Repas/Main course 20<sup>95</sup>
-  **Salade César classique** (Avec poulet grillé + 5<sup>95</sup>)  
bacon, copeaux de parmesan, croûtons  
et quartier de citron  
**Classic Caesar Salad** (with grilled chicken + 5<sup>95</sup>)  
*bacon, shaved parmesan, croutons and lemon wedg*  
Entrée/Appetizer 12<sup>95</sup>  
Repas/Main course 19<sup>95</sup>
-  **Salade du jardin**  
Laitue, légumes croquants, vinaigrette  
à l'échalote et au vin blanc  
**Garden salad, lettuce, crunchy veggies,**  
*shallot and white wine vinaigrette*  
Entrée/Appetizer 7<sup>95</sup>  
Repas/Main course 14<sup>95</sup>

Le Pub St-Alexandre est fier de vous offrir uniquement  
la meilleure qualité de bœuf frais sur le marché.

The Pub St-Alexandre is committed to offer the best quality beef on the market.

## BURGERS & SANDWICHES

Servis avec salade et frites / Served with salad and fries.

- **Burger Forestier** (deuxième portion de bœuf + 3<sup>95</sup>) 19<sup>95</sup>  
Bœuf frais, oignons caramélisés, champignons portobello rôtis  
fromage de chèvre et mayonnaise à la truffe  
*Fresh ground beef patty, caramelised onions, roasted portobello mushrooms,  
goat cheese and truffle mayonnaise (second beef patty + 3<sup>95</sup>)*
- **Burger Colonial Black Velvet** (deuxième portion de bœuf + 3<sup>95</sup>) 19<sup>95</sup>  
Nommé en l'honneur de la célèbre taverne qui fut en opération en ces lieux  
de 1946 à 1988. / **Named after the famous Tavern which strove within  
these walls between 1946 and 1988.**  
Bœuf frais, fromage Migneron de Charlevoix, oignons français à la bière,  
mayonnaise maison à la Guinness et pommes caramélisées  
*Fresh ground beef, Migneron de Charlevoix cheese, beer-battered onion rings,  
Guinness homemade mayonnaise and candied apples (second beef patty + 3<sup>95</sup>)*
- **Le Cheeseburger** (deuxième portion de bœuf + 3<sup>95</sup>) 17<sup>95</sup>  
Bœuf frais et cheddar blanc  
*Fresh ground beef and white cheddar cheese (second beef patty + 3<sup>95</sup>)*
- **Burger Downton Abbey** (deuxième portion de bœuf + 3<sup>95</sup>) 18<sup>95</sup>  
Bœuf frais étagé avec fromage bleu du Québec,  
bacon fumé au bois de pommier,  
piments bananes et mayonnaise chipotle  
*Fresh ground beef patty, layered with blue cheese from Quebec, applewood smoked bacon,  
banana peppers and chipotle mayonnaise (second beef patty + 3<sup>95</sup>)*
- **Burger au poulet, mangue et chipotle** 19<sup>95</sup>  
Poulet grillé, bacon, cheddar blanc, mangue,  
bruschetta, chipotle et guacamole  
*Grilled chicken, bacon, white cheddar cheese, mango,  
bruschetta, chipotle and guacamole*
- **Croque-monsieur Westminster** 15<sup>95</sup>  
Jambon forêt noire, moutarde de Dijon, cornichons, tomates,  
bacon, parmesan et fromage mamirolle fondant  
*Black forest ham, Dijon mustard, pickles, tomatoes, bacon, parmesan  
and melted mamirolle cheese*

Ajoutez notre  
mayonnaise  
maison  
Add our homemade  
mayonnaise  
0,50

## POISSONS & TARTARE FROM THE SEA

- SGF Pavé de saumon de l'atlantique** 24<sup>95</sup>  
boucané au bois de pommier, mariné à l'érable sur quinoa au citron et légumes  
*Atlantic salmon steak* house smoked with applewood chips, marinated with maple served on lemon quinoa and vegetables
- **Filet de truite blanche biologique** 22<sup>95</sup>  
servi sur chaudière de palourdes et salsa de pommes vertes  
*Organic white trout filet* served over a clam chowder and green apple salsa
- SGF Tartare de saumon**  
avec mangue, litchis et tobiko servi avec salade  
*Salmon tartare*, with mango, litchee and tobiko served with salad
- Entrée/Appetizer 17<sup>95</sup>  
Repas avec frites 27<sup>95</sup>  
Main course with fries

### Smoked meat du Pub

viande fumée juteuse  
(le plus réputé de Montréal)  
dijonnaise, cornichons  
salade de chou maison,  
servi avec frites

**Pub's Smoked Meat sandwich**  
juicy smoked meat  
from Montreal, dijonnaise, pickles,  
cole slaw, served with fries

19<sup>95</sup>



### Fish & Chips du Pub

Extra poisson/Fish + 8<sup>95</sup>  
à la bière Boréale rousse,  
servi avec sauce tartare maison,  
frites et salade

**Genuine English Style  
Fish & Chips**,  
served with homemade tartar sauce,  
fries and salad

20<sup>95</sup>



## GRILLADES FROM THE GRILL

- **Bavette de bœuf** 26<sup>95</sup>  
marinée et accompagnée de chimichurri, légumes, maïs et frites  
Cuisson optimale médium.  
*Beef flank*, marinated and served with chimichurri, veggies and fries. Medium cooked.
- **Steak frites Signature Saint-Alexandre** 6 oz 23<sup>95</sup>  
sauce aux poivres, échalotes françaises et salade 8 oz 28<sup>95</sup>  
*Steak & Fries* peppers sauce, fried shallots and salad
- **Haut de côte de bœuf braisé** 27<sup>95</sup>  
avec purée de pommes de terre, tombée de poireaux et lardons, sauce demi-glace  
*Beef short rib* braised with mashed potatoes, leeks, diced bacon and demi-glace sauce
- **Côtes levées fumées maison du Pub** Complet/Full 31<sup>95</sup>  
servi avec sauce BBQ, salade et frites Demi/Half 22<sup>95</sup>  
*House smoked ribs* served with BBQ sauce, salad and fries
- **Jarret d'agneau** 27<sup>95</sup>  
jarret d'agneau braisé à la bière St-Ale-X, légumes du jour, quinoa au citron et gremolata  
*Lamb shank* braised in St-Ale-X beer, daily vegetables, lemon quinoa and gremolata
- **Steak & liver pie** 18<sup>95</sup>  
Bœuf et foie de poulet braisés en croûte de pâte feuilletée, servi avec salade maison et frites  
*Steak & chicken liver* in a puffed pastry pie, served with homemade salad and fries

### Saucisses grillées / Grilled sausages

Servies avec choix de choucroute et/ou frites.  
Served with choice of sauerkraut and/or fries.

- **Bavaroise fumée : bière, ail et oignons fumée pendant 7 heures** **SGF** **Toulouse : fines herbes** 2 saucisses 19<sup>95</sup>  
*Beer, garlic and onions smoked during 7 hours* *Fresh herbs Toulouse style and garlic* 2 sausages
- **Jalapeño : porc, piment jalapeño et oignons** **SGF** **Goddfather : paprika fumé et fenouil** 3 saucisses 22<sup>95</sup>  
*Pork, jalapeño pepper and onions* *Smoked paprika and fennel* 3 sausages
- **SGF Merguez au porc** 4 saucisses 26<sup>95</sup>  
*Pork merguez* 4 sausages

Ajoutez notre  
mayonnaise  
maison  
Add our homemade  
mayonnaise  
0,50

## FROMAGES CHEESES

Portions de 4 fromages fins du Québec  
servis avec fruits et noix  
4 delicious regional cheeses served with fruits and nuts  
19<sup>95</sup>

## CHARCUTERIES DELICATESSEN

Prosciutto, saucisson Génois,  
jambon de canard, calabrese, foie gras  
au torchon (30 gr), chutney de bacon  
et oignons rouges confits au Porto  
*Prosciutto, Genoese sausage, duck ham, calabrese, foie gras, bacon chutney and Porto candied onions*  
22<sup>95</sup>

## FROMAGES & CHARCUTERIES

### CHEESES & DELICATESSEN

Assiette de fromages du terroir  
québécois et dégustation de charcuteries  
*Plate of regional cheeses and delicatessen*  
36<sup>95</sup>

## PIZZAS

**EXTRA : Avec salade du jardin** + 4<sup>95</sup>  
With garden salad side

- **Pizza Key West** 19<sup>95</sup>  
Saumon fumé, pesto, oignons verts,  
fromage de chèvre, câpres, tomates  
séchées, guacamole et quartier de lime  
*Smoked salmon, pesto, green onions, goat cheese, capers, sun-dried tomatoes, guacamole and lime*
- **Pizza Alsacienne** 17<sup>95</sup>  
Fromage gruyère, bacon et  
oignons caramélisés  
*Gruyere cheese, bacon and caramelized onions*
- **Pizza aux côtes levées du Pub** 18<sup>95</sup>  
Sauce B.B.Q., mozzarella,  
oignons rouges et champignons sautés  
**Our famous ribs pizza**, B.B.Q. sauce,  
mozzarella, red onions and sautéed-mushrooms
- **Pizza Quatre-fromages** 18<sup>95</sup>  
Fromages : mozzarella, parmesan, gruyère,  
chèvre, sauce tomate et oignons verts  
*Four cheeses: mozzarella, parmesan, gruyere, goat cheese, tomato sauce and green onions*

## PÂTES LINGUINE LINGUINE PASTAS

- **Sequoia** 19<sup>95</sup>  
Saumon fumé, pesto de tomates séchées  
et gingembre mariné, fromage à la crème  
*Smoked salmon, sun-dried tomato and marinated ginger pesto, cream cheese*
- **Arrabiata** 17<sup>95</sup>  
Sauce tomate épicée, légumes,  
merguez grillé et parmesan  
*Spicy tomato sauce, vegetables, grilled merguez sausage and parmesan cheese*
- **Champêtre** 18<sup>95</sup>  
Émincé de volaille, oignons verts,  
gratiné au brie, sauce rosée au fromage  
bleu du Québec et champignons sautés  
*Chicken, green onions, grated brie cheese, blue cheese from Quebec cream sauce and sautéed mushroom*
- **Smoked meat** 19<sup>95</sup>  
Champignons, oignons, sauce crème  
à l'ail, fromage Gruyère  
*Mushrooms, onions, garlic cream sauce, Gruyere cheese*