

ENTRÉES

PANIER DE FRITES

Frites maison, servies avec mayo au choix (Saint-Pat, pesto de basilic ou chipotle-érable)

Homemade fries served with choice of mayo (Saint-Pat, basil pesto or chipotle-maple)

PANIER DE FRITES DE PATATES DOUCES

Frites légèrement épicées, servies avec mayo au choix (Saint-Pat, pesto de basilic ou chipotle-érable)

Lightly spicy fries served with choice of mayo (Saint-Pat, basil pesto or chipotle-maple)

STOUT UNE SOUPE À L'OIGNON !

La classique soupe à l'oignon à la Guinness et aux fines herbes, croûtons à l'ail, gratinée au mozzarella
Classic French onion soup with Guinness and herbs, garlic croutons, au gratin with mozzarella

PICKLES FRITS

Pickles frits en tempura croustillante, servis avec mayo chipotle-érable et sauce tartare maison

Pickles fried in a crispy tempura batter and served with chipotle-maple mayo and house tartar sauce

PÉTALES D'OIGNON À LA BIÈRE

Pétales d'oignon épicés et panés à la bière, servis avec une sauce aigre-douce au sirop d'érable et au vinaigre de cidre

Spicy onion petals breaded with beer served with a maple syrup and cider vinegar sweet and sour sauce

HUMMUS DU MOMENT

Purée de pois chiche, huile de sésame, ail, tahini, jus de citron, paprika fumé, olives

Chickpeas, sesame oil, garlic, tahini, lemon juice, smoked paprika, olives

♥ FONDUE AU MIGNERON ET CANARD

Fondue au fromage Migneron de Charlevoix, canard confit et poireau, avec confit de canneberges à la blanche et roquette

Charlevoix Migneron cheese, duck confit and leek fondue, served with cranberry and white beer confit and arugula

CHAUDIÈRE DE CREVETTES ÉPICÉES

Crevettes panées au poivre citronné, servies avec mayo chipotle-érable

Lemon pepper breaded shrimp served with chipotle-maple mayo

CALMARS DU BAYOU

Calmars croustillants aux épices cajuns, servis avec mayo chipotle-érable et quartier de lime

Crispy calamari with Cajun spices served with chipotle-maple mayo and wedge of lime

ENTRÉES (SUITE)

LES TITES Z'AILLES

6 AILES 9 12 AILES 17

Recommandation du Pub : nos ailes Buffalo avec sauce au bleu sont les meilleures en ville!

Ailes de poulet à votre goût : nature, avec sauce BBQ à la bière rousse ou sauce au miel et au whisky

The Pub's recommendation: our Buffalo wings with blue cheese sauce, the best in town!

Chicken wings any style: regular, red ale BBQ sauce or honey whisky sauce

AILES BONELESS

6 AILES 11 12 AILES 18

Ailes sans os Buffalo avec sauce au bleu, sauce BBQ à la bière rousse ou sauce au miel et au whisky

Boneless Buffalo wings with blue cheese sauce, red ale BBQ sauce or honey whisky sauce

AILES DE CHOU-FLEUR BUFFALO

Morceaux de chou-fleur panés et sauce Buffalo

Breaded cauliflower pieces and buffalo sauce

♥ NACHOS SAINT-PAT

Garni de piments forts, poivrons, bruschetta, oignons verts et mozzarella, servi avec salsa Zolél et crème sure

Topped with hot peppers, bell peppers, bruschetta, green onions and mozzarella and served with Zolél salsa and sour cream

Extra poulet / add chicken +6

TACOS AUX CHOUX-FLEURS BUFFALO

Deux tortillas garnies de morceaux de chou-fleur panés, salade de chou, et oignons rouges marinés

Two tortillas garnished with breaded cauliflower pieces, coleslaw and pickled red onions

SALADES

BANGKOK

Salade de bébés épinards, poulet croustillant, mélange de noix campagnard et sésame, mandarines, poivrons et nouilles frites.

Baby spinach salad, breaded chicken, country style mixed nuts and sesame, tangerines, bell peppers and fried noodles.

♥ LA COBB'S

Laitue, œufs cuits durs, avocat, tomate, fromage bleu, bacon et poulet

Lettuce, hard-boiled egg, avocado, tomato, blue cheese, bacon and chicken

LA CÉSAR

DEMIE 11 COMPLÈTE 15

Cœur de romaine, croûtons à l'ail, parmesan, bacon croustillant et vinaigrette César maison

Romaine hearts, garlic croutons, Parmesan, crispy bacon and house Caesar dressing

Extra poulet / add chicken

TEXMEX

TACOS AU POULET

Deux tortillas, poulet grillé, crème sure à la lime, oignons marinés, légumes tex-mex, salsa de haricots et maïs, fromage, pico de gallo et laitue. Servis avec frites. EXTRA TACO 4

2 tortillas, grilled chicken, lime sour cream, marinated onions, Tex-Mex vegetables, corn and beans salsa, cheese, pico de gallo and lettuce. Served with fries. EXTRA TACO 4

TACOS VÉGÉ

Deux tortillas garnies de morceaux de chou-fleur panés sauce buffalo, légumes tex-mex, salsa de haricots et maïs, fromage, pico de gallo, laitue et oignons verts. Servis avec frites. EXTRA TACO 3

Two tortillas garnished with breaded buffalo cauliflower pieces, tex mex vegetables, corn and beans salsa, pico de gallo, lettuce and green onions. Served with fries. EXTRA TACO 3

TACOS AU PORC ASADA

Deux tortillas, porc effiloché, sauce BBQ, légumes tex-mex, oignons marinés, jalapenos, coriandre, fromage, salsa aux tomates rôties, crème sure et laitue. Servis avec frites.

Two tortillas filled with shredded asada pork, tex-mex vegetables, corn and beans salsa, pico de gallo, lettuce and sour cream. Served with fries. EXTRA TACO 4

TACOS AU BŒUF BRAISÉ

Deux tortillas, bœuf braisé tex-mex, légumes tex-mex, salsa de haricots et maïs, fromage, pico de gallo, laitue, sauce ancho-chipotle. Servis avec frites. EXTRA TACO 4

Two tortillas filled with braised beef with Tex-Mex spices, tex-mex vegetables, corn and beans salsa, pico de gallo, lettuce and ancho-chipotle. Served with fries. EXTRA TACO 4

ASSIETTE MIXTE

Trois délicieux tacos servis dans une même assiette

Our three delicious tacos served on the same plate

TARTARES

19 TARTARE DE SAUMON ENTRÉE 16 PLAT 26

Filet de saumon coupé au couteau, câpres, échalotes, estragon frais, huile de homard, paprika, jus de citron et sriracha

Hand cut Salmon filet, capers, shallots, fresh tarragon, lobster oil and paprika, lemon juice and sriracha

19 TARTARE DE BŒUF AU BACON ET À LA GUINNESS ENTRÉE 17 PLAT 27

Bœuf AAA coupé au couteau, câpres, échalotes, persil, cornichons, moutarde au miel, sauce Guinness et hoisin

Hand cut Beef AAA, capers, shallots, parsley, pickles, honey mustard, Guinness and hoisin sauce

LE DUO

Moitié saumon, moitié bœuf

Half salmon, half beef

BURGERS

LE SAINT-PATRICK

Galette de bœuf, cheddar fort, bacon croustillant, oignons rouges, cornichon, laitue, tomates et mayo Saint-Pat

Beef patty, sharp cheddar, crispy bacon, red onion, pickles, lettuce, tomato and Saint-Pat mayo

LE BARRY VÉGÉ

Galette végétarienne, fromage en grains Perron, confit de canneberges, oignons rouges, roquette et mayo chipotle-érable

Vegetarian patty, Perron cheese curds, cranberry confit, red onion, arugula and chipotle-maple mayo

♥ LE PULLED PORK WHISKY BBQ

Épaule de porc du Québec braisée et effilochée, cheddar à la Guinness et cornichons

Quebec pork shoulder braised and pulled and topped with Guinness cheddar and pickles

LE BURGER DE POULET STYLE CLUB

Sandwich composé de poitrine de poulet grillée, de cheddar au whisky, de bacon, de laitue, de tomate et d'une sauce BBQ maison

Grilled cheddar whiskey chicken breast, bacon, lettuce, Homemade tomato BBQ sauce

♥ LE BLACK VELVET

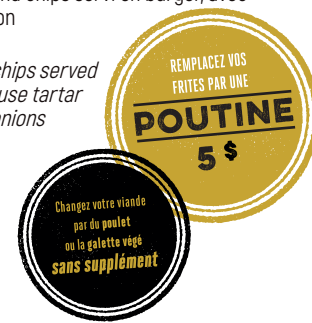
Galette de bœuf, pommes confites, cheddar à la Guinness, bacon, laitue et mayo Saint-Pat

Beef patty, candied apple, Guinness cheddar, bacon, lettuce and Saint-Pat mayo

LE FISH AND CHIPS BURGER

Notre fameux fish and chips servi en burger, avec sauce tartare maison et oignons marinés

Our famous fish & chips served as a burger with house tartar sauce and pickled onions



PIZZAS

LA MARGHERITA

Sauce tomate, mozzarella, tomates fraîches, basilic et huile d'olive

Tomato sauce, mozzarella, fresh tomatoes, basil and olive oil

LA TRAD

Pizza garnie traditionnelle, avec salami hongrois, poivrons, champignons, sauce tomate et mozzarella

Classic all-dressed pizza with Hungarian salami, peppers, mushrooms, tomato sauce and mozzarella

LA POLLO PIQUANTE

Pizza au poulet, avec sauce piquante montée au beurre, mozzarella, échalotes et coulis au bleu

Buttery and spicy pizza sauce, chicken, mozzarella, shallot and finished with a blue cheese sauce

SPÉCIALITÉS

SHEPHERD'S PIE DU SAINT-PAT

Hachis parmentier à la viande (ou la version irlandaise du pâté chinois!)

The Irish version of shepherd's pie

BANGERS AND MASH

Saucisse épicée à la bière et saucisse suisse, servies avec purée de pommes de terre, légumes grillés stout-balsamique et sauce au Jameson aux oignons doux

Spicy beer sausage and Swiss sausage served with mashed potato, stout-balsamic grilled vegetables and Jameson and sweet onion sauce

♥ LE FAMEUX FISH AND CHIPS À LA BIÈRE

1 MORCEAU 15

2 MORCEAUX 19

3 MORCEAUX 23

Morue enrobée d'une pâte à frire à la bière et servie avec frites, salade de chou et sauce tartare maison

Cod in a beer batter served with fries, coleslaw and homemade tartar sauce

SPAGHETTI BOLO

Spaghetti à la sauce bolognaise servi avec deux boulettes

Spaghetti with bolognese sauce and two meat balls

Extra gratiné / extra gratin +4

Extra boulette / extra meat ball +3

IRISH STEW

Ragoût de bœuf à la Guinness, lardons, oignons, carottes, céleri, accompagné de pommes de terre sautées aux herbes

Beef stew with Guinness, lardons, onions, carrots and celery, served with sautéed potatoes with herbs

DUBLIN FRIED CHICKEN

Notre version du poulet frit (3 morceaux) aux épices masala, sauce BBQ au Jameson, frites maison et salade de chou

Our special fried chicken (3 pieces) with masala spices, Jameson BBQ sauce, homemade fries and coleslaw

♥ CÔTES LEVÉES SAINT-PATRICK

Côtes levées frottées avec un mélange d'épices maison, cuites lentement et badigeonnées de notre sauce BBQ à la bière rousse, servies avec frites maison et salade de chou

Ribs rubbed with our house blend of spices, slow cooked and basted with our red ale BBQ sauce, served with homemade fries and coleslaw

SAUMON BELFAST

Pavé de saumon de l'Atlantique laqué au miel de tréfle et au cidre, accompagné d'une julienne de légumes cuits en papillote et servi avec des frites de patates douces

Atlantic salmon fillet glazed with clover honey and cider, served with julienne vegetables en papillote and sweet potato fries

STEAK DU BOUCHER

Demandez à votre serveur notre coupe de viande du moment

Steak du boucher (7 oz) cuit sur le gril à votre goût et frotté avec les épices du Pub, servi avec frites maison et sauté de chou au bacon

Ask your waiter for the cut of the day

Butcher steak (7 oz) rubbed with our special Pub spices and seared on the grill to your specifications, served with homemade fries and sautéed cabbage with bacon

POUTINES

LA POUTINE DU SAINT-PAT

Frites maison, fromage en grains Perron et sauce demi-glace

Homemade fries, Perron cheese curds and demi-glace sauce

♥ LA PULLED POUT

Frites maison, fromage en grains Perron, sauce demi-glace et pulled pork BBQ

Homemade fries, Perron cheese curds, demi-glace sauce and BBQ pulled pork

LA POUTINE POULET BUFFALO

Frites maison, fromage en grains Perron, sauce à poutine, morceaux de poulet croustillants à la sauce Buffalo et ranch au bleu

Homemade fries, Perron cheese curds, poutine sauce, chunks of crispy chicken with Buffalo sauce and blue cheese ranch dressing

Extra saucisse +4

Extra fromage en grains +4

DESSERTS

BROWNIES À LA GUINNESS

Brownie à la Guinness, servi avec un crumble et un caramel de whisky

Brownies made from Guinness served with a crumble and a whiskey caramel

CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT

Change selon l'humeur du chef! Renseignez-vous auprès de votre serveur.

According to the Chef's inspiration! Ask your waiter.

♥ MILLEFEUILLE DU GROS COCHON

Millefeuille classique, mais avec une petite touche irish: crème pâtissière au Baileys et au butterscotch

The classic mille-feuille pastry with an Irish twist: Baileys and butterscotch custard

MENU ENFANT 9\$

SALADE CÉSAR AU POULET

Petite salade César garnie de lanières de poulet grillé

Small Caesar salad topped with grilled chicken strips

MINI BURGER

Burger de bœuf, cheddar et bacon croustillant, servi avec frites

Beef burger with cheddar and crispy bacon, served with fries

SPAGHETTI BOLO

Le traditionnel spag pour les enfants

The traditional spag for children

POUTINE

Frites maison, fromage en grains Perron et sauce demi-glace

Homemade fries, Perron cheese curds and demi-glace sauce

BIÈRE EN BOUTEILLE

BLONDE BLOND

Kellerbier Oshlag, Ale style allemand, Montréal, 5%	9
Pilsner des Mers Boréale, Pilsner, Blainville, 5,2%	8
Anna Vox Populi, Triple style belge, Montréal, 10%	9 ⁵⁰
Blonde de l'Anse Pit Caribou, Golden Ale, L'Anse-à-Beaufils, 5%	12 ⁵⁰
Boréale blonde, Ale blonde, Blainville, 4,5%	7 ⁵⁰
Glutenberg blonde, Sans gluten, Montréal, 5%	8 ⁵⁰
Pitoune Trou du diable, Keller Pils, Shawinigan, 5%	9
Krombacher Pils, Pils style allemand, Allemagne, 4,8%	10
Lug Tread Beau's, ale lager, Vankleek Hill, 5,2%	10
Saison du Tracteur Trou du diable, Ale agricole, Shawinigan 6%	9
Charles Henri Les 2 frères, Ale blonde, Terrebone, 5,4%	10 ⁵⁰
Les Trois Mousquetaires Blonde, Lager style allemande, Brossard, 5%	7 ⁵⁰
Dominus Vobiscum triple Charlevoix, Golden Ale triple, 9% Québec	13

BLANCHE WHITE

Blanche Thé Labrador Oshlag, Hefeweizen, Montréal, 5%	9
Double Blanche du Lac Boréale, double au blé, Blainville, 6,1%	8
Blanche de Pratto Pit Caribou, blanche au blé, L'Anse-à-Beaufils, 4,7%	12 ⁵⁰
Glutenberg Blanche Style belge sans gluten, Montréal, 6%	8 ⁵⁰
Blanche Charlevoix Blanche au blé, Baie-St-Paul, 4,2%	12
Boréale Blanche Blanche au blé, Blainville, 4,2%	7 ⁵⁰

BLANCHE WHITE

Les Trois Mousquetaires Blanche, Hefeweizen, Brossard, 5,5%	7 ⁵⁰
Krombacher Weizen Wessbier, Allemagne, 5,3%	10
Charles-Henri blanche, Les 2 frères, blanche style belge, Terrebone, 5,1%	11

ROUSSE & BRUNE

RED & BROWN

Chêne Rouge Oshlag, Rouse aux copeaux de chêne, Montréal, 5%	9
Bonne Aventure Pit Caribou, Style Altbier, l'Anse-à-Beaufils, 5%	12 ⁵⁰
Hazel Nut Brown Ale Vox Populi, Brown Ale, Montréal, 6,5%	9
Vache Folle ESB Charlevoix, Rouse amère, Baie-St-Paul, 6%	12 ⁵⁰
1815 Frampton Irish Frampton Brasse, Irish Red Ale, Frampton, 4,5%	7 ⁵⁰
Boréale Rouse, Ale ambrée, Blainville, 5%	7 ⁵⁰
Les Trois Mousquetaires Rouse, Vienna, Brossard, 5%	7 ⁵⁰
Charles-Henri Ambrée Les 2 Frères, Ambrée, Terrebone 6,2%	11
Dorchester Frampton Brasse, English brown ale, Frampton, 4,4%	7 ⁵⁰

FUNKY

Stout Blanc Oshlag, Stout blonde, Montréal, 5,6%	9
Bière de Coin de Rue L'espace Public, Sour blonde, Montréal, 4,5%	8 ⁵⁰
Bière de Balcon L'espace Public, Sour aux framboises, Montréal, 3%	9
Cid Rosé Cidrerie Milton, Cidre rosé, 6,5% Québec	10

CLASSIQUE CLASSIC

Budweiser Lager, 5%	7 ⁵⁰
Bud Light Lager, 4,1%	7 ⁵⁰
Smirnoff Ice Cooler, 5%	8
Corona Lager, 4,6%	

NOIRE BLACK

Sang d'encre Trou du Diable, Stout irlandaise Shawinigan, 5,5%	9 ⁵⁰
Vox Stout Milkshake Vox populi, Saveur du moment, Montréal, 5,5%	9
La Gaspésienne 13 Pit Caribou, Robuste Porter, L'Anse-à-Beaufils, 6,2%	12 ⁵⁰
Boréale Noire, Dry stout, Blainville, 5,5%	7 ⁵⁰
Vache Folle Milk Stout Charlevoix, Milk Stout, Baie-St-Paul, 9%	14
Krombacher Dark Lager Noire, Allemagne, 4,7%	10
Les Trois Mousquetaires Noire, Schwarzbier, Brossard, 5%	7 ⁵

IPA & SESSION

Milkshake NEIPA Bockale, IPA Nouvelle-Angleterre, Drummondville, 6%	12 ⁵⁰
Double Fruit Punch, Vox Populi, Double IPA Tropicale, Montréal, 8%	9
Morsure Trou du diable, IPA Américaine, Shawinigan, 6,5%	9 ⁵⁰
Full Time IPA Beau's, West Coast IPA, Vankleek Hill, 6,7%	10 ⁵⁰
Apocalypso Trou du Diable, IPA blanche, 6,5%	9 ⁵⁰
ISA des Chutes Boréale, Session tropicale, Blainville, 3,7%	8
Glutenberg IPA IPA sans gluten, Montréal	8 ⁵⁰
Boréale IPA, IPA classique, Blainville, 6,2%	7 ⁵⁰
Hickson Les 2 Frères, IPA florale, Terrebone, 6,2%	10 ⁵⁰
Bouquet Tropical NEIPA, Frampton Brasse, Frampton, 6,5%	9 ⁵⁰

BIÈRE EN FÛT

	Verre	Pinte
Sleeman Original Pale Lager, 5%, Ontario	6 ²⁵	8 ⁷⁵
Sleeman Rousse Amber Ale, 5,5%, Ontario		
Coors Light Pale Lager, 4,2%, Ontario		

	Verre	Pinte
West Coast IPA India Pale Ale, 6%, Colombie-Britannique	6 ⁵⁰	9 ²⁵
Carlsberg Pilsner, 4,6%, Danemark		
Blanche de Chambly Witbier, 5%, Québec		
À tout le monde Saison de style belge, 4,5%, Québec		

	Verre	Pinte
Fin du monde Style Triple belge, 8,7%, Québec	6 ⁷⁵	9 ⁷⁵

Smithwick's Rouse, 5%, Irlande		
1664 Blanche Witbier, 5%, France		
Guinness Stout, 4,1%, Irlande		
Kilkenny Cream Ale, 4,3%, Irlande		
Harp Blonde, 5%, Irlande		
Sapporo Blonde, 5%, Japon		
Heineken Lager, 5%, Hollande		

	Verre	Pinte
CIDRES CIDER	6 ⁵⁰	9 ⁵⁰

Cid Original Cidre, 4,5%, Québec



BIÈRE SANS ALCOOL /NON-ALCOHOLIC BEER

Heineken 0.0, 0%, 330 ml, lager, Hollande	7
Weizen, Krombacher, 0,5%, 330 ml, Weissbier sans alcool, Allemagne	7
Trou Noir, Bockale, 0,5%, 473 ml, Stout sans alcool, Drummondville	10
Découverte IPA, Bockale, 0,3%, 473 ml, IPA Américaine sans alcool, Drummondville	10

COCKTAILS

Vodka Soda	10
Choix de vodka Ketel One: Concombre & menthe, pêche & fleur d'orange, pamplemousse & rose ou citron	
Bloody Caesar	10
Vodka Smirnoff, Clamato, Épices maison, Firebarn's rhum & chipotle	
Spritz	10
Zeste, bulles et soda	
Whisky sour	10
Crown Royal, bar mix et amer Angostura	
Old Fashioned St-Pat	11
Bourbon Bulleit, bitter orange, sirop miel maison et écorce d'orange	
Cosmopolitain	10
Vodka Smirnoff, Triple Sec, Jus de canneberges et lime	
Sangria maison rouge	10
Vin, Schnapps aux pêches, jus d'orange, jus de canneberges et 7up	

COCKTAILS À LA BIÈRE

Irish Slammer	10
1/2 Guinness, shooter de Jameson et Bailey's	
Half & Half	10
1/2 bière blonde, 1/2 Guinness	
White Velvet	10
1/2 bière blanche, 1/2 cidre	
Black & White	10
1/2 bière blanche, 1/2 Guinness	
Black & Tan	11
1/2 Smithwicks, 1/2 Guinness	
Black Velvet	11
1/2 cidre, 1/2 Guinness	
Snake Bite	11
1/2 bière blonde, 1/2 cidre, crème de cassis	

CAFÉ/COFFEE

Ristretto	3 ⁵⁰
Espresso	3 ⁷⁵
Lungo	4
Espresso Macchiato	4 ⁷⁵
Cappucino	5
Latte Macchiato	5
Macchiato glacé	5 ²⁵
Latté glacé	5 ⁵⁰

COCKTAILS CHAUDS

Irlandais	11
Jameson, Irish Mist, café, crème fouettée	
Plaisir Coupable	11
Crown Royal pomme, thé noir, sirop d'érable et cannelle	
Brésilien	11
D'Eaubonne V.S.O.P, Tia Maria, Triple Sec, café et crème fouettée	
Bailey's	11
Bailey's, café et crème fouettée	

VIN

LES ROUGES RED WINES

Two Oceans, shiraz Afrique du Sud	8 ⁵⁰	36
Trapiche, cabernet sauvignon Argentine	8 ⁷⁵	39
William Québec	9 ⁵⁰	44
Sangre de Toro Espagne	9 ⁵⁰	43
Norton, malbec Argentine	10	46
Chianti Rocca delle Macie Italie	10 ⁵⁰	49
Bolla Valpolicella Italie	11	50
Three Thieves pinot noir États-Unis	11	53
Montecillo Rioja Espagne	13	61
Pater, Sangiovese Italie	-	45
Cloudline, pinot noir États-Unis	-	62
La Crema, pinot noir États-Unis	-	62
Napa, zinfandel États-Unis	-	68
Osooyos Larose Canada		

LES BLANCS WHITE WINES

Two Oceans, sauvignon blanc Afrique du sud	8 ⁵⁰	36
Trapiche, chardonnay Argentine	8 ⁷⁵	39
Vina Sol Espagne	9	40
Fleur du Cap, chardonnay Afrique du Sud	9 ⁵⁰	44
William Québec	9 ⁵⁰	45
Folonari, Pinot Gris Italie	11	49
Kendall-Jackson, chardonnay États-Unis	12 ⁵⁰	58
Cloudfall, sauvignon blanc États-Unis	14	64

LES ROSÉS ET MOUSSEUX ROSÉ AND SPARKLING WINES

Gabrielle rosé Québec	9	45
Bellevue Laforêt France	10 ⁵⁰	49
Villa Conchi Cava Italie	12	52
Piper-Heidsieck Brut Champagne France		103