

LA TABLE D'HÔTE

Du lundi au vendredi - 11h30 à 14h00

Soupe du moment
Soup of the moment

OU

Salade verte et vinaigrette balsamique
Garden salad with balsamic dressing

Burger d'effiloché de porc - 18 \$

Effiloché de porc mariné à la bière de Shawbridge, oignons caramélisés, choux rouge, salade, tomate, fromage cheddar, servi avec frites maison

Pulled pork burger

Marinated pulled pork with Shawbridge beer, caramelized onions, red cabbage, lettuce, tomato, cheddar cheese, served with home-made French fries

Moussaka et salade verte - 17\$

Mousseline d'aubergines, pommes de terre, fromage cheddar, béchamel, sauce bolognaise, servi avec salade mesclun et vinaigrette balsamique

Moussaka and green salad

Eggplant mousseline, potatoes, cheddar cheese, béchamel sauce, bolognese served with mesclun salad and balsamic dressing

Salade de maïs sucré - 16\$

Haricots rouge, maïs, tomates cerises, poivrons, oignon rouge, feta, vinaigrette à la lime

Sweet corn salad

Red beans, sweet corn, cherry tomatoes, peppers, feta cheese and lime dressing

Bavette de boeuf Angus 1855 - 22 \$

Bavette de boeuf 1855 grillée, sauce au Whisky, servi avec frites maison

Angus 1855 beef bavette

Grilled beef bavette, Whisky sauce, served with home-made French fries

Filet de saumon poêlé - 21\$

Saumon poêlé au beurre à l'ail, sauce Romanesco, polenta croustillante aux épinards et légumes de saison rôtis

Roasted salmon filet

Roasted salmon with garlic butter, Romanesco sauce, crispy polenta with spinach and seasonal roasted vegetables

Dessert du moment - 3.50 \$

Dessert of the moment

Le SAINT-SAU PUB GOURMAND

TAPAS

10\$ CHAQUE OU 3 POUR 27\$

Disponible dès 14h

3 pilons de canard confits et grillés

Avec épices cajun et sauce BBQ
3 grilled drumsticks with cajun spices and BBQ sauce

2 mini-burgers de bison

Tombee d'oignons, champignons et cheddar fort
2 bison mini-burgers, onions, mushrooms and strong cheddar cheese

Tian de légumes rôtis

Marinés aux tomates séchées et vinaigre balsamique
Ajoutez un paillot de chèvre grillé pour seulement 4,50\$!
Vegetables roasted tian, marinated with sundried tomatoes and balsamic vinegar
Add slice of grilled goat cheese for only 4,50\$!

Pop corn de crevettes de matane panko

Mayonnaise maison piquante
Panko Matane shrimps pop-corn, home-made spicy mayonnaise

Tartare de légumes

Sur croûtons moelleux et tapenade d'olive
Vegetables tartar, soft bread and olive tapenade

Rillettes de saumon et saumon fumé à l'aneth

Avec croûtons à l'ail
Rillettes of salmon and dill smoked salmon served with garlic croutons

NOUVEAUTÉS

LEUR GRAND RETOUR AU MENU

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 12.00

Bière rousse, fond de boeuf, shiitaké
et croûtons gratinés.
Fresh onion soup with red beer, beef stock, shiitake and Croutons au Gratin

TARTIFLETTE ET CHARCUTERIES 23.00

Pot de pommes de terres, lardons, oignons, crème
et fromage La Galette, servi avec charcuteries
Mini tartiflette made with potatoes, bacon, onions, cream and cheese La Galette, served with cold cuts

LINGUINI À LA CARBONARA 21.00 DU SAINT-SAU

Crème, parmesan, lardons, champignons,
garniture de roquette et jaune d'oeuf
dans sa coquille
Creamy linguinis with parmesan cheese, bacon, mushrooms, garnished with arugula and egg yolk

ENTRÉES AGRÉABLEMENT GOURMAND

ENTRÉES

Chips de pappardelles maison

Salsa épicée et crème sûre à la lime
Spicy salsa and sour cream with lime

5.50

Frites maison

Mayonnaise maison ou épicée
Homemade fries, homemade mayonnaise or spicy

5.50

Soupe du moment

Une surprise quotidienne à découvrir
Soup of the moment, a daily surprise to discover

6.50

Gaspacho

Soupe froide, tomate, concombre, oignon, poivron
Cold soup, tomato, cucumber, onion, pepper

8.50

Duo de pois chiches

Falafel et hummus maison, mayonnaise à
la coriandre et à la lime
Home-made falafel and hummus served with coriander and lime mayonnaise

8.50

Soupe à l'oignon gratinée 12.00

Bière rousse, fond de boeuf, shiitaké et croûtons gratinés
Fresh onion soup with red beer, beef stock, shiitake and Croutons au Gratin

12.00

Mini tartiflette et charcuteries

Pot de pommes de terres, lardons, oignons, crème et
fromage La Galette, servi avec charcuteries
Mini tartiflette made with potatoes, bacon, onions, cream and cheese La Galette, served with cold cuts

15.00

Duo de gravlax et saumon fumé maison

Salade de radis nappée d'huile citronnée,
crème sûre et ciboulettes
Gravlax duo and homemade smoked salmon, beets, radish salad, tarragon oil, sour cream and chives

16.50

Calmar frit

Servi avec sa sauce arabiata du jardin et aioli from our garden
Served with arabiata sauce and aioli from our garden

17.50

Torchon de foie gras (40g)

Tranche et purée de patate fraîche, coulis de porto,
pain brioché maison et sel de Guérande
Foie gras with chutney of fresh pear, porto coulis, homemade chutney bread and Guérande salt

18.50

L'assiette d'apéros

(Produits variables) 3 variétés de charcuteries au choix
du chef, terrine maison, assortiment de 2 fromages (60g),
échalotes au vin, noix, olives, et salade verte
(Products may vary) Platter of 3 chef choices' charcuteries,
homemade terrine, 2 different cheeses (60g), wine shallots,
nuts, olives and green salad

21.00

Saviez-vous que ?

Le Saint-Sau Pub Gourmand c'est 200 spectacles par année !
Du lundi au dimanche, notre devoir est de vous divertir avec de la musique
Live, des groupes de musique, des chansonniers et plus encore !

PLATS GÉNÉREUSEMENT GOURMANDS

SALADES

Salade de chèvre

Mesclun, fraises, oignons rouge, croûton de fromage
de chèvre grillé et lardons, vinaigrette moutarde et miel
Goat salad with strawberry, goat cheese crouton
and bacon, mustard and honey vinaigrette

19.00

Salade César

Laitue romaine croquante,
croûtons à l'ail, Pecorino, bacon et vinaigrette César maison
Cesar salad, garlic croutons,
Pecorino, bacon and homemade Cesar vinaigrette
Ajoutez du poulet/Add chicken for only 5\$

entrée 15.00 plat 20.00

Salade au Bleu

Endive, roquette, rassembleur, noix caramélisée,
cidre de pomme

20.00

Salade de Homard

Mangue, avocat, lime, huile citronnée, mesclun,
légumes croquants
Mango, avocado, lime, lemon oil, mixed greens,
crunchy vegetables

25.00

SIGNATURES

La fameuse poutine du Saint-Sau

Frites, fromage en grain et sauce montée au foie gras!
Our Famous poutine served fries, cheese curds and
our "foie gras" sauce!
Ajouter/Add bacon 3\$ - poulet/chicken 5\$ - foie gras 8\$

13.00

Burger végétarien

Galette de juliennes de légumes, paillot de fromage
de chèvre et mayonnaise épicée servi avec frites maison
Vegetarian burger with vegetables cake, goat cheese,
spicy mayonnaise served with homemade fries

19.00

Fish & Chips

3 filets d'algues, pâte tempura maison à la bière
rousse avec frites à volonté
Fish & Chips made with haddock, homemade tempura
batter with red beer and homemade fries at will

19.00

Poke bowl

Choix de thon, crevette ou tempoh
Poivron rouge, chou rouge, concombre, carotte,
edamame, mayo au sesame

Choice of tuna, shrimp or tempoh
Red pepper, red cabbage, cucumber, carrot,
edamame, sesame mayo

19.00

Moules du jour

Demandez à votre serveur pour la sauce du moment,
servi avec frites maison
Ask your waiter for the sauce, served with
homemade french fries

19.00

Burger du Saint-Sau

Intérieur de ronds de boeuf Angus haché maison,
échalotes confites, bacon et brie, servi avec frites
Burger Saint-Sau made with ground Angus beef,
shallots, bacon and brie, served with homemade fries

20.00

Tartiflette et charcuteries - Le plat

Pot de pommes de terres, lardons, oignons, crème et
fromage La Galette, servi avec charcuteries
Tartiflette made with potatoes, bacon, onions, cream
and cheese La Galette, served with cold cuts

23.00

Burger de bison de la Ferme Grand Duc

Extérieur de ronds de bison haché maison,
champignons sautés, oignons frits, mesclun
et fromage Fou du Roy servi avec frites maison
Bison burger with sauteed mushrooms, fried onions,
salad leaves and "Fou du Roy", served with fries

26.00

Tartare de boeuf à l'italienne

Filet mignon de boeuf AAA taillé
à la main, tomates séchées, basilic frais,
parmesan, piment d'Espelette
Hand cut beef tartar, sundried tomatoes,
fresh basil, parmesan, Espelette pepper

entrée 18.50 plat 26.00

Tartare de saumon à l'asiatique

Crème, parmesan, lardons, champignons, garniture
de roquette et jaune d'oeuf dans sa coquille
Creamy linguinis with parmesan cheese, bacon,
mushrooms, garnished with arugula and egg yolk

entrée 18.50 plat 26.00

PLATS DÉFINITIVEMENT GOURMANDS

VIANDES

Faux filet 1855

Faux filet 12 oz, choix de sauce au poivre
ou au Bleu, servi avec légumes du moment et frites maison
Black Angus beef ribsteack 12oz, choice of pepper
or Blue cheese sauce, served with vegetables and fries

37.00

Filet mignon de boeuf AAA

Filet mignon 7 oz au beurre à la bière,
accompagné de légumes du moment et riz multigrain
7oz Beef filet mignon with beer butter, vegetables of the
moment and puree of the moment
Ajouter/add sauce au poivre 2.50\$

45.00

Cuisse de canard confite

Réduction de porto, servie avec purée
et légumes du moment
Confit duck leg with vegetables of the moment
and porto reduction

27.00

Tomahawk pour 2 personnes

Accompagné de légumes du moment, frites et
de sa sauce aux poivres
Served with vegetable of the moment, fries and
pepper sauce

90.00

*Minimum 50 minutes de cuisson/Minimum 50 minutes of cooking

PÂTES

Spaghettis à la Bolognaise

Meat Sauce Spaghettis

19.00

Mac & Cheese du Pub

Fromages de la Fromagerie de Sainte Sophie,
accompagné de lardons et oignons caramélisés
Cheese from Sainte Sophie, served with
bacon and caramelized onions

20.00

Linguini d'automme

Ratatouille, càpre, pesto, tomate confite,
fromage mozzarella, raquette, pecorino
Ratatouille, caper, pesto, candied tomato,
mozzarella cheese, arugula, pecorino

21.00

Linguini à la Carbonara du Saint-Sau

Crème, parmesan, lardons, champignons, garniture
de roquette et jaune d'oeuf dans sa coquille
Creamy linguinis with parmesan cheese, bacon,
mushrooms, garnished with arugula and egg yolk

21.00

POISSONS

Filet de truite arc-en-ciel, sauce vierge

Accompagné de légumes poêlés et riz multigrain
Rainbow trout, virgin sauce, served with
vegetables and multigrain rice

21.00

RISOTTO

Risotto aux champignons

Huile de truffes, fromage Asiago, garniture
de noix de Grenoble, roquette et chips de Pecorino
Mushrooms risotto, truffle oil, Asiago cheese,
walnuts, arugula and Pecorino chip

25.00

Saviez-vous que ?

Notre cuisine est presque entièrement faite maison !
D'inspiration montagnarde, vous serez séduit par notre
gastronomie responsable dévouée à cultiver nos propres
légumes tout en encourageant l'économie locale.