

le saint-patrice

resto

Depuis 1984 *Since 1984*

Une véritable institution régionale
vous convie à une expérience
culinaire envoûtante.

*A true regional institution
invites you to a captivating
culinary experience.*

Un menu, **2** ambiances !
*One menu, **two** atmospheres !*

Quoi choisir ? Une succulente grillade ?
What to choose ? A succulent grilled dish ?

Un poisson apprêté à la perfection ?
A perfectly prepared fish ?

Des pâtes exquisées ?
Exquisite pasta ?

Ou peut-être l'une
de nos délicieuses
fondues à partager ?
*Or maybe
one of our delicious
fondues to share ?*

Bon appétit !

Potages Soups

☼ Potage du moment <i>Soup of the day</i>	8
Soupe à l'oignon gratinée <i>French onion soup au gratin</i>	15

Entrées Appetizers

Calamars frits maison (mayonnaise aux oignons verts et lime) <i>Homemade fried calamari (green onion and lime mayo)</i>	19
Arancini à la joue de bœuf <i>Beef cheek arancini</i>	18
☼ Tartare aux deux saumons <i>Two-salmon tartare</i>	24
Tartare au saumon <i>Salmon tartare</i>	23
Fondue parmesan et chèvre <i>Fried parmesan and goat cheese fondue</i>	16
☼ Salade de betteraves et chèvre <i>Beet and goat cheese salad</i>	17
☼ Frites et mayo maison <i>Homemade fries and mayo</i>	7
Bruschetta gratinée (tomates fraîches, poivrons, herbes italiennes, olives, légèrement citronnée) <i>Bruschetta au gratin (fresh tomatoes, peppers, Italian herbs, olives, with a hint of lemon)</i>	15
Salade César (extra poulet 8\$ suppl.) <i>Caesar salad (add chicken for \$8 extra)</i>	15
☼ Chips maison <i>Homemade chips</i>	6

Entrée à partager Appetizer to share

(pour 2 personnes / for 2 people)

Assiette d'antipasti (magret de canard fumé, crevettes, viandes froides, saumon fumé à froid, olives) <i>Antipasto platter (smoked duck breast, shrimp, cold cuts, cold-smoked salmon, olives)</i>	39
---	----

Nouveauté New ★

Coup de cœur Favorite ♥

Sans gluten Gluten-free ☼

Pizzas

Margherita (sauce tomate, mozzarella fraîche / tomato sauce, fresh mozzarella)	24
Du fumoir (sauce tomate, magret de canard, porc et saucisse fumés, mozzarella fraîche, / tomato sauce, smoked duck breast, pork and sausage, fresh mozzarella)	28
Saint-Patrice (sauce tomate, pepperoni, chorizo, oignons caramélisés, mozzarella fraîche / tomato sauce, pepperoni, chorizo, caramelized onions, fresh mozzarella)	28
Océane (sauce crémeuse, épinards, crevettes, pétoncles, saumon fumé maison, mozzarella fraîche, parmesan / creamy sauce, spinach, shrimp, scallops, house-smoked salmon, fresh mozzarella, parmesan)	34
Toscane (sauce tomate, poulet toscan, poivrons grillés, mozzarella fraîche, bacon / tomato sauce, Tuscan chicken, grilled peppers, fresh mozzarella, bacon)	28

Pâtes Pasta

Spaghetti à la viande <i>Spaghetti with meat sauce</i>	25
Lasagne aux deux sauces <i>Two-sauce lasagna</i>	27
Fettuccine au poulet sicilien (sauce tomate, crème, lanières de blanc de volaille, poivrons, épinards, oignons rouges) <i>Sicilian chicken fettuccine (tomato sauce, cream, chicken strips, peppers, spinach, red onions)</i>	29
Penne sauce fruits de mer (crevettes, pétoncles, saumon fumé, calamars) <i>Seafood penne (shrimp, scallops, smoked salmon, calamari)</i>	38
Ravioli aux champignons (9) (sauce vin rouge, gorgonzola et bacon) <i>Mushroom ravioli (9 pieces) (red wine sauce, gorgonzola, and bacon)</i>	33
Faites gratiner vos pâtes <i>Make your pasta au gratin for</i>	8
Pain à l'ail <i>Garlic Bread</i>	5

Risottos

 Risotto aux champignons et joue de boeuf braisée au marsala / <i>Mushroom risotto with marsala-braised beef cheek</i>	37
 Risotto aux crevettes et pétoncles <i>Shrimp and scallops risotto</i>	38

Viandes et grillades *Meat and grilled food*

(servis avec frites et salade / served with fries and salad)

Steak frites (6 oz), sauce au poivre <i>Steak and fries (6 oz) with pepper sauce</i>	35
Steak frites (10 oz), sauce au poivre <i>Steak and fries (10 oz) with pepper sauce</i>	46
Bavette, sauc�� moutarde (bœuf Northern Gold 8 oz) <i>Flank steak with mustard sauce (Northern Gold beef, 8 oz)</i>	45
Filet d'épaule de bœuf alla fiorentina (8 oz, cuisson lente à basse température) <i>Beef shoulder fillet alla Fiorentina (8 oz, slow-cooked at low temperature)</i>	37
Escalope de veau aux champignons <i>Veal cutlet with mushrooms</i>	35
Escalope de veau au citron <i>Veal cutlet with lemon</i>	35
Poulet parmigiana <i>Chicken parmigiana</i>	33

Poissons *Fish*

Filet de saumon sur purée de légumes, sauce à l'italienne <i>Salmon fillet on vegetable puree with Italian-style sauce</i>	37
Morue au bouillon de homard garnie de crevettes, purée de légumes <i>Cod in lobster broth topped with shrimp, vegetable puree</i>	37
Fish and chips, pâte à la bière (frites et salade César) <i>Beer-battered fish and chips (with fries and Caesar salad)</i>	35
Salade composée aux fruits de mer (crevettes, pétoncles, saumon fumé, calamars) <i>Seafood salad (shrimp, scallops, smoked salmon, calamari)</i>	35
Tartare aux deux saumon (avec frites et salade) <i>Two-salmon tartare (with fries and salad)</i>	38

Extras

Salade du Chef <i>Chef's salad</i>	6
Salade César <i>Caesar salad</i>	9
Champignons sautés <i>Sauteed mushrooms</i>	6
Sauce au poivre ou moutarde <i>Pepper ou mustard sauce</i>	3
Brochettes de crevettes ou pétoncles (2) <i>Shrimp or scallops skewers (2)</i>	12
Pomme de terre au four <i>Baked potato</i>	4
Purée de légumes <i>Vegetable puree</i>	5
Pomme de terre garnie (crème sûre, bacon, échalotte et fromage) <i>Stuffed potato (sour cream, bacon, shallot and cheese)</i>	9.