

ENTRÉES & À-CÔTÉS

SOUPE À L'OIGNON FRENCH ONION SOUP	11
CROUSTILLES DE MAÏS MAISON (SALSA, CRÈME SURE & GUACAMOLE)	
HOMEMADE TORTILLA CHIPS (SALSA, SOUR CREAM & GUACAMOLE)	12
PAIN GRILLÉ À L'AIL GRATINÉ GARLIC BREAD WITH CHEESE	10
RONDelles d'oignons ONION RINGS	10
JALAPENO POPPERS	14
CREVETTES POPCORN SHRIMP	14
BÂTONNETS DE FROMAGE CHEESE STICKS	15
CALMARS FRITS FRIED CALAMARI	16
BRIE FONDANT & PAIN GRILLÉ À L'AIL MELTED BRIE AND GARLIC BREAD	16

NACHOS

CROUSTILLES DE MAÏS AU FOUR AVEC FROMAGE, OLIVES NOIRES, JALAPENOS & OIGNONS	VERTS
ACCOMPAGNÉS DE SALSA, CRÈME SURE & GUACAMOLE	
HOMEMADE TORTILLA CHIPS WITH CHEESE, BLACK OLIVES, JALAPENOS & GREEN ONIONS	
SALSA, SOUR CREAM & GUACAMOLE ON THE SIDE	
POUR UNE PERSONNE SMALL	16
POUR DEUX PERSONNES LARGE	23

AILES DE POULET CHICKEN WINGS

10 AILES WINGS	18	15 AILES WINGS	23	25 AILES WINGS	35
-----------------------------	----	-----------------------------	----	-----------------------------	----

LES SALADES

SALADE DU JARDIN GARDEN SALAD	15
SALADECÉSAR CESAR SALAD	15
SALADE MIAMI (CÉSAR AVEC POULET GRILLÉ) CESAR WITH GRILLED CHICKEN	20
SALADE GRECQUE GREEK SALAD	18

ENVIE DE POULET Accompagnés de riz et salade césar

FILET DE POULET CHICKEN FILET

CHOIX DE SAUCE AUX CHAMPIGNONS OU AUX TROIS POIVRES

YOUR CHOICE OF MUSHROOM OR PEPPER SAUCE

LA BROCHETTE CHICKEN KEBAB

LE FAMEUX FISH & CHIPS

ALL YOU CAN EAT

MORUE PANÉE ACCOMPAGNÉE DE FRITES ET SAUCE TARTARE

BEER BATTERED COD WITH FRIES AND TARTAR SAUCE

23.99\$

Essayez notre formule « Table d'hôte » avec l'un de nos STEAKS !

Accompagnés de légumes et pomme de terre (Vegetables and potatoes)

Choix de sauce aux champignons ou trois poivres (Mushroom sauce or 3 pepper sauce)

LA BAVETTE DU PUB 10oz FLANK STEAK 28

ENTRECÔTE AAA ANGUS 12oz RIB STEAK 36

NEW YORK STEAK AAA ANGUS 10oz..... 30

FILET MIGNON 6oz FILET MIGNON 36

*** Extra Crevettes en accompagnement (Extra Shrimps)..... 9

(Table d'hôte) Dessert & café inclus ... 5\$

PÂTES PASTA

SPAGHETTI BOLOGNESE 19

PENNE SAUCE ROSÉE 21

LASAGNE LASAGNA 20

FETTUCCINE ALFREDO 23

LINGUINE AUX CREVETTES LINGUINE WITH SHRIMPS 28

SPAGHETTI VIANDE FUMÉE SMOKED MEAT SPAGHETTI..... 22

POISSONS ET FRUITS DE MER Accompagnés de riz et salade césar

CREVETTES PAPILLON (6) BUTTERFLY SHRIMP(6)..... 32

FILET DE SOLE PANÉ BREADED SOLE FIET 22

SAUMON GRILLÉ GRILLED SALMON 27

LES CÔTES LEVÉES Accompagnés de frites et salade de chou

L'ASSIETTE DE CÔTES LEVÉES RIBS..... 28

Les EXTRA....

POULET CHICKEN..... 6

GRATINÉ GRATINÉ 5

SAUCE TARTARE TARTAR SAUCE 1

CREVETTES (3) SHRIMPS (3)..... 9

PETITE SALADE CESAR OU CHEF SMALL CESAR OR CHEF SALAD 7

BACON BACON 3

LES PIZZAS

LA QUÉBÉCOISE (PIMENTS VERTS, CHAMPIGNONS, PEPPERONI & BACON) (GREEN PEPPERS, MUSHROOMS, PEPPERONI & BACON)	22
LA PIZZA FROMAGE <i>CHEESE PIZZA</i>	19
LA TOUTE GARNIE (CHAMPIGNONS, OIGNON & PIMENTS VERTS) (MUSHROOMS, ONIONS & GREEN PEPPERS)	22
LA VÉGÉTARIENNE (CHAMPIGNONS, PIMENTS ROUGES & VERTS, OIGNON & OLIVES NOIRES) (MUSHROOMS, RED & GREEN PEPPERS, ONIONS & OLIVES)	22
LA PEPPERONI (<i>CHEESE & PEPPERONI</i>)	20
CALIFORNIENNE (POULET, OIGNONS & PIMENTS VERTS) (<i>CHICKEN, ONIONS & GREEN PEPPERS</i>)	22
VIANDE FUMÉE <i>SMOKED MEAT</i>	22

***SANS GLUTEN** *GLUTEN FREE*

LE BURGER sans gluten <i>GLUTEN FREE BURGER</i>	24
NEW YORK STEAK SALADE DU CHEF BALSAMIQUE <i>CHEF SALAD WITH BALSAMIC</i>	30
SALADE DU CHEF <i>CHEF SALAD WITH BALSAMIC</i>	15

LES SANDWICHS *Accompagnés de frites et salade de chou*

CLUB SANDWICH	21
QUESADILLA BOEUF, POULET OU LÉGUMES (<i>BEEF, CHICKEN OR VEGETABLES</i>)	22
SANDWICH À LA VIANDE FUMÉE <i>SMOKED MEAT SANDWICH</i>	22

LES BURGERS *Accompagnés de frites et salade de chou*

LE CLASSIQUE <i>THE CLASSIC</i>	19
LE CHEESEBURGER	20
LE ST-PAUL FROMAGE, BACON, OIGNONS CARAMÉLISÉS & CHAMPIGNONS (<i>CHEESE, BACON, CARAMELIZED ONIONS & MUSHROOMS</i>)	23
LE PUB CLUB POULET GRILLÉ <i>GRILLED CHICKEN BURGER</i> BACON & FROMAGE (<i>CHEESE & BACON</i>)	23
BURGER VÉGÉ (<i>POIS, CARROTES, MAÏS, HARICOTS VERTS & ÉPICES</i>) <i>VEGGIE BURGER</i> (<i>PEAS, CARROTS, CORN, GREEN BEANS & SPICES</i>)	22



LES VÉDETTE ROCK & ROLL DU PUB ST-PAUL

POUTINE CLASSIQUE

FRITES, FROMAGE EN GRAINS, SAUCE À BASE DE VIANDE

FRIES, CHEESE CURDS AND GRAVY

PETITE SMALL.....13

GROSSE LARGE.....16

(Format large seulement, *large only*)

LA POUTINE JIMI HENDRIX (2^e)

VIANDE FUMÉE SMOKED MEAT.....20

LA POUTINE MICK JAGGER (4^e)

LA BAVETTE DU PUB FLANK STEAK.....24

LA POUTINE KEITH RICHARDS (5^e)

SAUCISSE ITALIENNE ITALIAN SAUSAGE.....20

LA POUTINE JANIS JOPLIN (6^e)

SAUCE BOLOGNESE

BOLOGNESE SAUCE.....18

LA POUTINE SLASH (12^e)

CHAMPIGNONS, BRIE ET OIGNONS CARAMÉLISÉS

MUSHROOMS, BRIE AND CARAMELIZED ONIONS.....21

LA POUTINE DAVID BOWIE (13^e)

BAVETTE, BACON, PEPPERONI & SAUCISSE ITALIENNE

FLANK STEAK, BACON, PEPPERONI & ITALIAN SAUSAGE.....24

LA POUTINE ELVIS PRESLEY (1^{er})

CREVETTES POPCORN SHRIMP.....21

Frites FRENCH FRIES.....9\$

Renseignez-vous sur notre salle privée, idéale pour organiser vos événements corporatifs !

→ Formation, rassemblement de bureau, cocktail, mariage, départ de retraite et même gigantesque party étudiant... Tout est possible!

- > Une ambiance unique et chaleureuse, au cœur du Vieux-Port de Montréal;
- > Une équipe motivée et professionnelle à votre service;
- > Un menu personnalisé au goût de vos invités;
- > Possibilité de réserver notre salle de réception, mais aussi le Pub St-Paul au grand complet avec ses 400 places sur deux étages !



SHOWBAR

Ask about our private reception room, ideal for your corporate events!

→ Meetings, office gatherings, cocktails, wedding receptions, retirement party and even a gigantic student party!

- > A unique and warm atmosphere, in the heart of the Old Port of Montréal;
- > A motivated and professional team at your service;
- > A personalized menu to the taste of your guests;
- > Possibility to book our reception room, but also the Pub St-Paul itself with its 400 seats on two floors!

www.pubstpaul.com

Jajora@live.ca

(514) 874-0485