



Menu à la carte

ENTRÉES FROIDES / COLD APPETIZERS

Farandole de feuilles vertes	5 \$
<i>House garden green salad</i>	
Salade César	
<i>Caesar salad</i>	
Petite / Small	6 \$
Repas / Large	11 \$
Salade d'épinards au fromage Bleu et noix	8 \$
<i>Spinach salad with Blue cheese and nuts</i>	
Assiette de saumon fumé et sa garniture	12 \$
<i>Smoked salmon plate</i>	
Tartare de saumon, avec toast et parfum d'aneth	10 \$
<i>Salmon tartar served with toast and zesty dill</i>	

ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

Fondue parmesan maison et feuilles croquantes	6 \$
<i>Home-made cheese fondue parmesan and salad</i>	
Croustillant d'escargots gratiné	8 \$
<i>Gratinated snails</i>	
Calmars frits et salsa maison	8 \$
<i>Fried calamaries served with salsa sauce</i>	
Assiette de nachos « Saint-James »	9 \$
<i>Nachos plate « Saint-James »</i>	
Nos ailes de poulet maison	
<i>Chicken wings</i>	
(6)	7 \$
(12)	10 \$

POTAGES / SOUPS

Soupe du jour	3 \$
<i>Soup of the day</i>	
Soupe à l'oignon gratinée	6 \$
<i>Gratinated French onion soup</i>	

PLATS PRINCIPAUX / MAIN DISHES

** (En table d'hôte ajouter 7 \$)
(Add 7 \$ for full menu)

Contre-filet de bœuf

New York cut sirloin steak

220 gr /8 oz 17 \$

* (**Max reserva**, Cabernet – Sauvignon)

« Choix de sauce béarnaise ou sauce au poivre »
« Served with béarnaise or peppercorn sauce »

*** Filet mignon de bœuf

Beef tenderloin

170 gr /6 oz 21 \$

* (**Woodbrige**, Cabernet – Sauvignon)

« Choix de sauce béarnaise ou sauce au poivre »
« Served with béarnaise or peppercorn sauce »

Côtes levées, sauce BBQ maison

Baby rack ribs with BBQ sauce

* (**Inniskillin**, Cabernet – franc)

Demi / Half rack 15 \$

Entière / Full rack 24 \$

*** Demi-carré d'agneau et son jus d'agneau au romarin 24 \$

Half-rack of lamb with rosemary sauce

* (**Kumula**, Merlot Pinotage)

Poitrine de poulet rôtie aux épices tandoori 17 \$

Roast chicken breast with tandoori spices

* (**Woodbrige**, Chardonnay)

Escalope de veau « Parmigiana » 18 \$

Veal scallopine « Parmigiana »

* (**Masi**, Rosso Del Veronese)

Poulet grillé et salade César 17 \$

Grilled chicken with Caesar

* (**Laroche**, Sauvignon blanc)

Filet de saumon grillé ou poché, sauce vin blanc 19 \$

Grilled or poached salmon fillet with white wine sauce

* (**Inniskillin**, Chardonnay)

Cuisse de canard confite avec pommes de terre sautées à l'ail 19 \$

Preserved duck leg with garlic potatoes

* (**Trapiche**, Malbec)

* Suggestion de vin pour harmoniser votre repas

** Escargots à la crème d'ail ou potage frais du jour ou petite salade César
et crème brûlée ou profiterole sauce au chocolat

** Snails with garlic cream or soup of the day or Caesar salad
and crème brûlée or profiterole with chocolate sauce

*** Extra forfait /Package extra 5 \$

À-CÔTÉS / ON THE SIDE

Frites / French fries	3 \$
Purée de pommes de terre / Mashed potatoes	3 \$
Légumes de saison / Seasonal vegetables	4 \$
Champignons sautés / Sautéed mushrooms	5 \$
Tomates tranchées / Sliced tomatoes	4 \$
Pain à l'ail / Garlic bread	4 \$
Oignons français / Onion rings	5 \$

HAMBURGERS - SANDWICHES

Burger garni Saint-James

Garnished burger Saint-James

Poulet / Chicken	12 \$
Bœuf / Beef	12 \$
Club sandwich / Club sandwich	12 \$

BREUVAGES / BEVERAGES

Café, café décaféiné, thé, infusion / Coffee, decaffeinated coffee, tea, herbal tea	2 \$
Espresso, espresso allongé, double espresso	3 \$
Chocolat chaud (tasse) / Hot chocolate (cup)	2 \$
Bol de chocolat chaud / Bowl of hot chocolate	3 \$
Café au lait (tasse), lait / Coffee with milk (cup), milk	3 \$
Bol de café au lait / Bowl of coffee with milk	4 \$
Boisson gazeuse / Soft drink	3 \$

DESSERTS

Crème brûlée / Crème brûlée	5,25 \$
Profiterole sauce chocolat / Profiterole with chocolate sauce	4,25 \$
Salade de fruits / Fruits salad	4,25 \$
Le choix du maître fromager / Cheese plate	7,50 \$
Crème caramel / Caramel cream	5,25 \$
Le gâteau truffé / Truffle cake	5,25 \$
La tarte maison / Home made pie	5,25 \$