

À L'ARDOISE

L'Ardoise est à nos chefs ce que les toiles blanches sont aux artistes : une aire où créativité, innovation et audace s'expriment librement. Nous prenons grand soin d'y mettre en valeur des produits frais d'ici. Une offre toujours renouvelée, composée de plats exclusifs proposés par nos équipes et nos chefs ayant suivi une formation de l'ITHQ, et qui maîtrisent l'art de vous faire succomber.

Le nouveau St-Hubert : faut le vivre.

FRÉDÉRICK ST-AUBIN
CHEF INNOVATION CULINAIRE

ET
NOTRE BRIGADE DE
CHEFS EXPÉRIENCE CULINAIRE

L A I S S E Z - V O U S I N S P I R E R P A R L ' A R D O I S E

LEVONS NOTRE VERRE...

Au choix que vous avez fait de vous réunir autour d'un bon repas dans l'une de nos rôtisseries.

À l'importance des traditions et des souvenirs que nous créons avec vous depuis 1951.

À monsieur René Bérard et à toute sa famille, qui cultivent et cueillent à la main le meilleur des choux, un produit 100 % local. Ils donnent vie à l'un des plus grands classiques chez St-Hubert : la fameuse salade de chou, préparée sur place tous les jours.

Au continuel débat qui soulève les passions et enflamme les discussions : crémeuse ou traditionnelle?

Levons notre verre à ces moments de joie partagés ensemble et à ces gens d'exception, qui contribuent à faire de votre expérience à notre table un moment unique.



ROMEO'S TONIC

*Le favori de
notre président*

Cocktail fait avec le Romeo's gin, un spiritueux local aux parfums de concombre, d'aneth, de lavande, d'amande et de citron.

RICHARD SCOFIELD
PRÉSIDENT

ET L'ÉQUIPE ST-HUBERT



L'AUTHENTIQUE
BAR-B-Q



CÔTES LEVÉES
DU QUÉBEC

NOTRE TABLE D'HÔTE

Composez un repas complet
à votre façon :

UNE ENTRÉE

+

UN PLAT PRINCIPAL

+

UN DESSERT

+

UNE BOISSON À VOLONTÉ¹

Consultez notre sélection
pour faire votre choix.

STEAK VIEILLI
30 JOURS

SANS VIANDE 🌿 LÉGÈREMENT PÍQUANT 🌶️ PÍQUANT 🌶️

🌿 CES PLATS SONT AUSSI DISPONIBLES EN VERSION SANS GLUTEN (Voir à la fin du menu pour les détails).

Présentations suggérées.

Taxes en sus. 1. Boisson gazeuse en fontaine, café, thé ou tisane. 2. Supplément de 2,50 \$ pour la soupe à l'oignon gratinée, selon la disponibilité du produit. Les verres de vin et de bière sont présentés seulement à titre de suggestion. Âge légal requis pour les boissons alcoolisées. La sélection peut varier d'une rôtisserie à l'autre. Veuillez consommer avec modération.

NOTRE TABLE D'HÔTE

ENTRÉES

4 bâtonnets de fromage 🌿
4 minirouleaux de printemps 🌿
4 ailes de poulet, sauce au choix :
– originale, piri-piri 🌶️🌶️ ou BBQ fumé

Salade du Maraîcher 🌿
Salade César
Soupe au choix² :
– crème de poulet
– poulet et nouilles
– soupe du jour (Informez-vous sur la disponibilité)

PLATS PRINCIPAUX

La plupart de nos assiettes comprennent : la salade de chou crémeuse ou traditionnelle, notre fameuse sauce BBQ et le pain, tous à volonté, en plus d'un de nos 8 à-côtés de votre choix :

Frites | Salade du Maraîcher | Salade César | Riz aux grains | Légumes de saison
Purée de pommes de terre | Frites de patates douces (+ 1⁵⁰) | Poutine classique (+ 3⁰⁰)

POULET

POULET RÔTI 🌿
(cuisse) 21⁷⁵ (poitrine) 23⁷⁵

POULET RÔTI INDIEN 🌶️
(cuisse) 23²⁵ (poitrine) 25²⁵

POULET RÔTI PIRI-PIRI 🌶️🌶️
(cuisse) 23²⁵ (poitrine) 25²⁵

POITRINE DE POULET GRILLÉE AU FROMAGE CANTONNIER ET POMMES 27⁵⁰

BROCHETTE DE POULET 🌿 26⁵⁰

BURGERS

ST-BURGER ORIGINAL 23⁵⁰

ST-BURGER PIRI-PIRI 🌶️🌶️ 24⁰⁰

CÔTES LEVÉES ET STEAK

DEMI-CÔTES LEVÉES 🌿 28⁰⁰

COMBO DEMI-CÔTES LEVÉES + CUISSE 🌿 32⁷⁵

COMBO DEMI-CÔTES LEVÉES + POITRINE 🌿 34⁷⁵

CÔTES LEVÉES ENTIÈRES 🌿 37⁰⁰

STEAK DE BŒUF ANGUS (7 oz) 🌿 29⁰⁰

CLASSIQUES

3 FILETS DE POULET CROUSTILLANTS 21²⁵

CLUB SANDWICH
(viande brune) 22⁰⁰ (viande blanche) 23⁵⁰

SALADE-REPAS

SALADE ÉPINARD ET CHÈVRE 25⁰⁰
(avec poitrine de poulet grillée)


DESSERTS

Mont choco
L'extase
Le grand frisson

Millefeuille
Le New-Yorkais
Pouding chômeur

La Sucrulente
Le Volcano
Yogourt avec fruits

Remplacez votre café par un cappuccino, café latte ou expresso (+ 2²⁵)
Remplacez votre café et votre dessert par un café alcoolisé (+ 2⁵⁰)



Ouvrez-vous l'appétit avec l'une de nos entrées, pour vous-même ou pour toute la tablée.

INSPIRATION
DU MOMENT

 SANS VIANDE  PIQUANT

Taxes en sus. Présentations suggérées.
Âge légal requis pour les boissons alcoolisées. La sélection peut varier d'une rôtisserie à l'autre. Veuillez consommer avec modération.

ENTRÉES

PIQUE-ASSIETTE À LA CARTE

Frites de patates douces avec mayonnaise aux poivrons rouges rôtis, rondelles d'oignon et 2 choix parmi :

- 4 ailes de poulet, sauce au choix : originale, piri-piri 🌶️ ou BBQ fumé
- 4 bâtonnets de fromage 🌿
- 4 miniroleaux de printemps 🌿
- 5 côtes levées croustillantes + 2⁵⁰

ASSIETTE	14 ⁷⁵
----------	------------------

NACHOS GRATINÉS

Croustilles de maïs, fromages Monterey Jack et cheddar, maïs, guacamole, bruschetta, crème sure au cumin, quartiers de lime et oignons verts émincés.

ORIGINAL 🌿	16 ⁰⁰
AVEC POITRINE DE POULET GRILLÉE	20 ⁰⁰

BÂTONNETS DE FROMAGE 🌿

Servis avec sauce marinara.

4 BÂTONNETS	6 ⁰⁰
8 BÂTONNETS	10 ⁵⁰

PLANCHE DE CHARCUTERIES

Un assortiment généreux de produits fins à partager. Informez-vous sur la sélection de produits du moment.

AILES DE POULET

Servies avec sauce au choix : originale, piri-piri 🌶️ ou BBQ fumé.

6 AILES	8 ⁰⁰
12 AILES	15 ⁰⁰

CÔTES LEVÉES CROUSTILLANTES

Côtes levées croustillantes aux épices à steak de Montréal.

5 MORCEAUX DE CÔTES LEVÉES	8 ⁵⁰
10 MORCEAUX DE CÔTES LEVÉES	14 ⁷⁵

MINIROULEAUX DE PRINTEMPS 🌿

Rouleaux croustillants aux légumes servis avec sauce thaïe épicée et sucrée.

4 MINIROULEAUX	6 ⁰⁰
----------------	-----------------

SALADE CÉSAR

Laitue romaine, vinaigrette César à l'ail rôti, copeaux de poulet croustillants, croûtons, parmesan et quartier de citron.

SALADE	6 ⁰⁰
--------	-----------------

SOUPES

POULET ET NOUILLES	4 ²⁵
CRÈME DE POULET	4 ²⁵

Informez-vous sur la disponibilité de notre soupe du jour.



Nous croyons que les meilleurs plats sont ceux qui se cuisinent lentement, avec amour. Voilà pourquoi **NOTRE POULET DU QUÉBEC**, de qualité supérieure, est **RÔTI 3 HEURES SUR LA BROCHE**.

POULET INDIEN
À DÉCOUVRIR

🔥 LÉGÈREMENT PIQUANT 🔥 PIQUANT ● ACCORD VIN 🍷 ACCORD BIÈRE

🌾 CES PLATS SONT AUSSI DISPONIBLES EN VERSION SANS GLUTEN (Voir à la fin du menu pour les détails).

Taxes en sus. Présentations suggérées. *Des frais supplémentaires s'appliquent sur certains de nos à-côtés.
Âge légal requis pour les boissons alcoolisées. La sélection peut varier d'une rôtisserie à l'autre. Veuillez consommer avec modération.

POULET

LA PLUPART DE CES ASSIETTES COMPRENNENT : LA SALADE DE CHOU CRÉMEUSE OU TRADITIONNELLE, NOTRE FAMEUSE SAUCE BBQ ET LE PAIN, TOUS À VOLONTÉ, EN PLUS D'UN DE NOS 8 À-CÔTÉS* DE VOTRE CHOIX.

POULET RÔTI 🌾

VIN : ● Aromatique et rond BIÈRE : 🍷 Blonde-douce ou rousse-douce

CUISSE	12 ⁷⁵
POITRINE	14 ⁷⁵
DOUBLE CUISSE	15 ⁷⁵
DEMI-POULET	17 ⁷⁵

POULET RÔTI INDIEN 🌶️

Sauce indienne inspirée de la saveur Tikka, aux arômes de garam masala, de cumin et de citron.

VIN : ● Aromatique et souple BIÈRE : 🍷 Ambrée-tranchante ou ambrée-amère

CUISSE	14 ²⁵
POITRINE	16 ²⁵
DOUBLE CUISSE	17 ²⁵
DEMI-POULET	19 ²⁵

POULET RÔTI PIRI-PIRI 🌶️🌶️

Sauce piri-piri aux épices ardentes, typique du Portugal, à la bière, piments, paprika et citron.

VIN : ● Aromatique et rond BIÈRE : 🍷 Ambrée-tranchante ou ambrée-amère

CUISSE	14 ²⁵
POITRINE	16 ²⁵
DOUBLE CUISSE	17 ²⁵
DEMI-POULET	19 ²⁵

BROCHETTE DE POULET 🌾

Morceaux de poitrine de poulet grillée, riz aux grains et brochette de fruits et légumes.

VIN : ● Fruité et vif BIÈRE : 🍷 Blanche-douce ou blonde-douce

ASSIETTE	17 ⁵⁰
----------	------------------

POITRINE DE POULET GRILLÉE AU FROMAGE CANTONNIER ET POMMES

Poitrine de poulet grillée, pommes caramélisées, fromage Cantonnier du Québec et bacon. Servie avec frites de patates douces et riz aux grains.

VIN : ● Aromatique et rond BIÈRE : 🍷 Blanche-douce ou blonde-douce

ASSIETTE	18 ⁵⁰
----------	------------------



duBretton



NOUS SOMMES FIERS de vous servir nos nouvelles côtes levées provenant exclusivement des fermes d'ici. Maintenant plus grosses et généreuses, ce **PRODUIT DU QUÉBEC** est d'une tendreté exceptionnelle.



● ACCORD VIN 🍷 ACCORD BIÈRE

🌿 CES PLATS SONT AUSSI DISPONIBLES EN VERSION SANS GLUTEN (Voir à la fin du menu pour les détails).

Taxes en sus. Présentations suggérées. *Des frais supplémentaires s'appliquent sur certains de nos à-côtés. Âge légal requis pour les boissons alcoolisées. La sélection peut varier d'une rôtisserie à l'autre. Veuillez consommer avec modération.



CÔTES LEVÉES & STEAK

CES ASSIETTES COMPRENNENT : LA SALADE DE CHOU CRÉMEUSE OU TRADITIONNELLE, NOTRE FAMEUSE SAUCE BBQ ET LE PAIN, TOUS À VOLONTÉ, LES LÉGUMES DE SAISON, EN PLUS D'UN DE NOS 8 À-CÔTÉS* DE VOTRE CHOIX.

CÔTES LEVÉES 🌾

Choix de sauce classique ou whisky BBQ.

VIN : ● Aromatique et charnu BIÈRE : 🍷 Rousse-douce ou ambrée-amère

DEMI-CÔTES LEVÉES	19 ⁰⁰
CÔTES LEVÉES ENTIÈRES	28 ⁰⁰

COMBO CÔTES LEVÉES + POULET 🌾

Choix de sauce classique ou whisky BBQ.

VIN : ● Aromatique et souple BIÈRE : 🍷 Rousse-douce ou ambrée-amère

DEMI-CÔTES LEVÉES + CUISSE	23 ⁷⁵
DEMI-CÔTES LEVÉES + POITRINE	25 ⁷⁵
AJOUT DE SAUCE PIRI-PIRI OU INDIENNE	+ 1 ⁵⁰

STEAK DE BŒUF ANGUS (7 OZ) 🌾

Steak de surlonge, coupe New York, vieilli 30 jours et certifié « bœuf Angus », avec sauce au poivre et brandy.

VIN : ● Aromatique et charnu BIÈRE : 🍷 Rousse-douce ou noire-amère

ASSIETTE	20 ⁰⁰
----------	------------------

ACCOMPAGNEZ CES ASSIETTES DE
FRITES DE PATATES DOUCES (+ 1⁵⁰)



REHAUSSEZ VOTRE ST-BURGER

avec du bacon (+ 1⁵⁰)
ou du fromage (+ 1²⁵)

BURGERS & WRAP

CES ASSIETTES COMPRENNENT : LA SALADE DE CHOU CRÉMEUSE OU TRADITIONNELLE ET NOTRE FAMEUSE SAUCE BBQ, TOUTES DEUX À VOLONTÉ, EN PLUS D'UN DE NOS 8 À-CÔTÉS* DE VOTRE CHOIX.

ST-BURGER ORIGINAL

Poitrine de poulet assaisonnée croustillante, pain aux graines de pavot, salade de chou crémeuse, laitue émincée, cornichons et tartinaide aux poivrons rouges rôtis.

VIN : ● Aromatique et rond BIÈRE : 🍷 Blonde-douce ou rousse-douce

AVEC POITRINE CROUSTILLANTE

14⁵⁰

ST-BURGER PIRI-PIRI 🌶️🌶️

Poitrine de poulet assaisonnée croustillante, pain aux graines de pavot, salade de chou crémeuse, laitue émincée, sauce piri-piri, cornichons, piments bananes et tartinaide aux poivrons rouges rôtis.

VIN : ● Aromatique et rond BIÈRE : 🍷 Ambrée-tranchante ou ambrée-amère

AVEC POITRINE CROUSTILLANTE

15⁰⁰

CLUB BURGER

Poitrine de poulet assaisonnée, pain aux graines de pavot, bacon, laitue, tomate, fromage suisse et tartinaide aux poivrons rouges rôtis.

VIN : ● Fruité et léger BIÈRE : 🍷 Blonde-douce ou blonde-amère

AVEC POITRINE GRILLÉE OU CROUSTILLANTE

14⁵⁰

WRAP ST-HUBERT

Poulet, tortilla de blé entier, bacon, mayonnaise, fromage suisse et laitue.

VIN : ● Fruité et vif BIÈRE : 🍷 Blonde-douce ou blonde-amère

AVEC POITRINE GRILLÉE OU FILETS CROUSTILLANTS

13²⁵

REPÉREZ NOS BIÈRES DE MICROBRASSERIE
ARTISANALE LOCALE
DANS LA CARTE DES ALCOOLS 🍷

PÂTES & SALADES-REPAS

PENNE PESTO ET LÉGUMES 🌿

Penne, tomates cerises, légumes marinés, tomates concassées, roquette, pesto de tomates séchées et parmesan.

VIN : ● Aromatique et charnu BIÈRE : 🍷 Blonde-douce ou blonde-amère

SANS VIANDE 🌿	15 ⁰⁰
---------------	------------------

SALADE ÉPINARD ET CHÈVRE 🌿

Épinards, tomates cerises, carottes râpées, fromage de chèvre émietté, flocons d'oignons croustillants, croûtons et vinaigrette maison.

VIN : ● Fruité et vif BIÈRE : 🍷 Blanche-douce ou rousse-douce

SANS VIANDE 🌿	14 ⁰⁰
AVEC POITRINE DE POULET GRILLÉE	16 ⁰⁰

SALADE BANGKOK

Laitues mélangées, poulet, ananas, mandarines, nouilles chinoises croquantes, poivrons rouges, sauce thaïe épicée et sucrée et vinaigrette maison.

VIN : ● Fruité et doux BIÈRE : 🍷 Blonde-amère ou blonde-tranchante

AVEC FILETS CROUSTILLANTS OU POITRINE GRILLÉE	16 ⁰⁰
---	------------------

SALADE CÉSAR ST-HUBERT

Laitue romaine, poitrine de poulet rôti, copeaux de poulet croustillants, parmesan, croûtons, quartier de citron et vinaigrette César à l'ail rôti.

VIN : ● Fruité et vif BIÈRE : 🍷 Blanche-douce ou blonde-amère

AVEC POULET RÔTI	15 ⁷⁵
------------------	------------------

SALADE DU MARAÎCHER 🌿🌿

Laitues mélangées, carottes nantaises, choux de Bruxelles, chou-fleur, chou frisé, canneberges séchées, graines de citrouille et vinaigrette balsamique blanc.


VIN : ● Fruité et vif BIÈRE : 🍷 Blanche-douce ou blonde-douce

SANS VIANDE 🌿	13 ⁷⁵
AVEC POULET RÔTI	15 ⁷⁵






OC1 05/2019 F-503898 #15

SANS VIANDE 

ACCORD VIN ● ACCORD BIÈRE 

CE PLAT EST AUSSI DISPONIBLE EN VERSION
SANS GLUTEN (Voir la dernière page pour les détails). 

Taxes en sus. Présentations suggérées.
Âge légal requis pour les boissons alcoolisées.
La sélection peut varier d'une rôtisserie à l'autre. Veuillez consommer avec modération.

Laissez-vous tenter ! Remplacez vos frites
par une **POUTINE CLASSIQUE** (+ 3⁰⁰)



DES
FILETS PLUS TENDRES
ET GÉNÉREUX

HOT CHICKEN

Morceaux de poulet rôti, sauce hot chicken, pain et petits pois.

PLAT RÉCONFORTANT
FAIT DE
NOTRE
POULET
RÔTI!

VIANDE BRUNE 10⁷⁵ VIANDE BLANCHE 12²⁵

FILETS de POULET

FILETS DE POITRINE DE POULET
CROUSTILLANTS AVEC CHOIX
DE TREMPETTE.

3

FILETS
12²⁵

4

FILETS
13⁷⁵

6

FILETS
16⁷⁵

CLUB

SANDWICH

Morceaux de poulet rôti, pain, tomate, laitue, mayonnaise et bacon.

VIANDE BRUNE
13⁰⁰

VIANDE BLANCHE
14⁵⁰

LES CLASSIQUES signés ST-HUBERT

POUTINES

ST-HUBERT

Frites, sauce BBQ, morceaux de filets de poitrine de poulet croustillants, fromage en grains, sauce à côtes levées et assaisonnements fumés BBQ.

13⁵⁰

CLASSIQUE

Frites, sauce à poutine et fromage en grains.

11⁵⁰

Pâté au POULET

MORCEAUX DE POULET RÔTI,
SAUCE CRÉMEUSE AUX LÉGUMES
ET CROÛTE DORÉE.

12⁷⁵

AVEC LA PLUPART DE NOS CLASSIQUES, SAVOUREZ : LA SALADE DE CHOU CRÉMEUSE OU TRADITIONNELLE ET NOTRE FAMEUSE SAUCE BBQ, TOUTES DEUX À VOLONTÉ, EN PLUS D'UN DE NOS 8 À-CÔTÉS* DE VOTRE CHOIX.

À-CÔTÉS

ENVIE DE
CHANGER VOS
FRITES ?

REPLACEZ-LES PAR L'UNE
DES OPTIONS SUIVANTES :

RIZ AUX GRAINS 🌾

PURÉE DE POMMES DE TERRE 🌾

SALADE DU MARAÎCHER 🌾

SALADE CÉSAR

LÉGUMES DE SAISON 🌾

FRITES DE PATATES DOUCES + 1⁵⁰

POUTINE CLASSIQUE + 3⁰⁰

CES ACCOMPAGNEMENTS SONT AUSSI DISPONIBLES EN VERSION 🌾
SANS GLUTEN (Voir la dernière page pour les détails).

Taxes en sus. Présentations suggérées. Âge légal requis pour les
boissons alcoolisées. Veuillez consommer avec modération.
© St-Hubert S.E.C., 2019. Tous droits réservés.

PLATS FAITS D'INGRÉDIENTS SANS GLUTEN

Ces plats sont préparés selon des mesures de contrôle
et des procédures rigoureuses.

ENTRÉES

Jus de légumes | Salade du Maraîcher*

PLATS PRINCIPAUX

La plupart de ces plats sont servis avec une salade de chou traditionnelle
et un à-côté** au choix. Les côtes levées sont servies avec la sauce classique.
Ces plats sont servis sans sauce BBQ ni pain.

POULET

CUISSE
POITRINE
DOUBLE CUISSE
DEMI-POULET
BROCHETTE DE POULET

SALADE-REPAS

SALADE DU MARAÎCHER*

CÔTES LEVÉES & STEAK

DEMI-CÔTES LEVÉES
CÔTES LEVÉES ENTIÈRES
COMBO DEMI-CÔTES LEVÉES + CUISSE
COMBO DEMI-CÔTES LEVÉES + POITRINE
STEAK DE BŒUF ANGUS (SERVI SANS SAUCE)

REPAS ENFANTS (9 ANS ET MOINS)

SUPER HÉROS (HAUT DE CUISSE)
INCLUT UNE BOISSON ET UNE COMPOTE DE FRUITS.

**À-CÔTÉS

Frites, riz aux grains, légumes de saison,
salade du Maraîcher* ou purée de pommes de terre

*VINAIGRETTES

Vinaigrette maison ou balsamique blanc

Les prix sont ceux affichés au menu et sont sujets à changement.

NOS PLATS FAITS D'INGRÉDIENTS SANS GLUTEN SONT SERVIS SANS : salade de chou crémeuse, pain, sauce BBQ, salade César, frites de patates douces, accompagnement poutine, sauce whisky BBQ (côtes levées) et sauce au poivre et brandy (steak). Malgré tous nos efforts, nous ne pouvons garantir l'exclusion de contamination croisée avec du gluten.



Les assiettes
BRUNCH

LES WEEK-ENDS DÈS 10 H