

ENTRÉES



POTAGE DU JOUR — 6

CREVETTES PIF-PAF — 13

6 DÉLICIEUSES CREVETTES PANÉES,
DANS NOTRE SAUCE SUCRÉE ET PIQUANTE

ESCARGOTS À L'AIL — 7 • AU GRATIN 9,⁵⁰

CALMARS FRITS MAISON — 13

MAYONNAISE CORIANDRE ET LIME

PANIER DE RONDELLES D'OIGNON — 8

ENTRÉE DE SAUMON FUMÉ — 14

ACCOMPAGNÉE D'UNE PETITE SALADE VERTE, DE CÂPRES,
D'OIGNONS ROUGES ET D'UNE VINAIGRETTE AUX AGRUMES

AILES DE POULET — 12 AILES 16

CRUDITÉS ET TREMPETTE MAISON AU BLEU

CRAB CAKE MAISON — 13

FRITES MAISON — PETIT 4,50 • GRAND 6,50

TREMPETTE MAISON AU BLEU, AÏOLI À LA BIÈRE
OU MAYO CIBOULETTE ÉPICÉE — 1,50

COIN BISTRO



POUTINE MAISON — 12

POUTINE AU CANARD — 17

NACHOS ST-MICHEL — 17

OLIVES MÉLI-MÉLO, TOMATES CERISES,
OIGNONS VERTS, POIVRONS ET BACON

SANDWICH AU SMOKED MEAT — 16

7 OZ, FRITES MAISON, CORNICHON ET SALADE DE CHOU

BURGER BILLY THE KID — 17

CHEDDAR, BACON, CORNICHONS, LAITUE ET TOMATES

**TACOS STYLE TOSTADAS
VERSION ST-MICHEL — 14**

L'AUTHENTIQUE GOÛT DU MEXIQUE!
DEUX CHOIX PARI:

AIGLEFIN, CHORIZO, POULET OU VÉGÉTARIEN

TARTARE DE BOEUF

— ENTRÉE 16 • REPAS 23

RELEVÉ À LA PERFECTION, ÉCHALOTES FRANÇAISES,
CANNEBERGES SÉCHÉES, CORNICHONS, DIJONNAISE.
SERVI AVEC SALADE JARDINIÈRE OU FRITES MAISON
ET CROÛTONS

TARTARE DE SAUMON

— ENTRÉE 16 • REPAS 23

FRAIS ET FUMÉ, POMMES VERTES, MAYO AUX
AGRUMES ET CORIANDRE. SERVI AVEC SALADE
JARDINIÈRE OU FRITES MAISON ET CROÛTONS

LES PÂTES



ALFREDO — 16
DÉLICIEUSE SAUCE CRÉMEUSE MAISON AU PARMESAN

CARBONARA — 17
SAUCE CRÉMEUSE À L'AIL ET PANCETTA

FRUITS DE MER — 19
SAUCE ROSÉE MAISON, CREVETTES, PÉTONCLES ET ROSETTE DE SAUMON FUMÉ

EXTRA GRATINÉ — 3

LES SALADES



JARDINIÈRE
— DEMI 6 • REPAS 9
VINAIGRETTE MAISON À LA GUACAMOLE
ET AUX OIGNONS VERTS

CÉSAR MAISON
— DEMI 8 • REPAS 13,50

EXTRA POULET GRILLÉ SUR NOS SALADES — 3

SALADE DE CANARD — 18

SALADE DE SAUMON FUMÉ — 18

SALADE DE CRAB CAKE MAISON — 18

LES PIZZAS



LA COCHONNE — 18
CHORIZO, SAUCISSES ITALIENNES, MOZZARELLA,
TOMATES SÉCHÉES ET OLIVES

NAPOLETAIN — 17
PARMESAN, SUISSE ET MOZZARELLA

VÉGÉTARIENNE — 16
CHAMPIGNONS PORTOBELLO, POIVRONS,
TOMATES, OIGNONS ROUGES ET OLIVES

LA ST-MICHEL — 18
PEPPERONI, BACON, MOZZARELLA ET SUISSE

TOUTE GARNIE — 17
CHAMPIGNONS PORTOBELLO, MOZZARELLA,
POIVRONS VERTS ET PEPPERONI

PEPPERONI FROMAGE — 17

St Michel
BAR - RESTO

LES MOULES



MARINIÈRES — 18
VIN BLANC, ÉCHALOTES ET AIL

AU BLEU — 18
FROMAGE BLEU ST-BENOIT, VIN BLANC,
CRÈME ET UN SOUPÇON D'AIL

GASPÉSIENNES — 22
VIN BLANC, SAUMON FUMÉ, CREVETTES DE MATANE,
PÉTONCLES, GOBERGE, CÂPRES, BOUILLON ROSÉ ET CRÈME

PAR SOUCI DE QUALITÉ, NOS MOULES
NE SONT DISPONIBLES QU'EN SAISON.
DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR/
SERVEUSE POUR LA DISPONIBILITÉ.

LES GRILLADES



VOTRE BAR • RESTO À MAGOG

SAVETTE DE BOEUF GRILLÉE — 23
MARINÉE ET NAPPÉE D'UNE SAUCE AUX
PORTOBELLOS ET CONFIT D'ÉCHALOTES

FAJITAS PÉTILLANTS AU POULET
— DEMI 23 • POUR 2 29
SAUTÉ DE LÉGUMES ET POULET «À LA MEXICAINE»
SERVI AVEC PAIN TORTILLAS, SALSA ET CRÈME SÛRE

FILET D'AIGLEFIN — 22

BEURRE FLEUR D'AIL ET CITRON
SERVI AVEC RIZ ET LÉGUMES SAUTÉS

ASSIETTE DE CREVETTES SAUTÉES À L'AIL

OU CREVETTES PIF-PAF

SERVIES AVEC RIZ ET SALADE CÉSAR MAISON

10 OU 20 CREVETTES À L'AIL — 17 • 23

10 OU 20 CREVETTES PIF-PAF — 22 • 27

**MENU
DU
MIDI**

LES DESSERTS



MOUSSE DE CHOCOLAT VELOUTÉ SUR UN BISCUIT CROQUANT — 6

GÂTEAU EXPLOSION AU FROMAGE ET CAMEL — 7

CRÈME BRÛLÉE AU GRAND MARNIER ET ÉCORCE D'ORANGE — 6

LANGUETTE CROUSTILLANTE MANGO-BAIES — 6

St Michel
BAR - RESTO