

DÉCOUVREZ LA RÉGION DE SAINT JOHN  
sur la Baie de Fundy



LE GUIDE DES CHOIX DES GENS DE LA RÉGION :

# Gastronomie et consommations



Saint John Ale House  @portcitydelicious

DISCOVERSAINTJOHN.COM/FR

# LE TOP CINQ



**Comment vous y rendre?**  
**Balayez ce code-barres**  
avec votre téléphone et nous  
vous l'indiqueront!

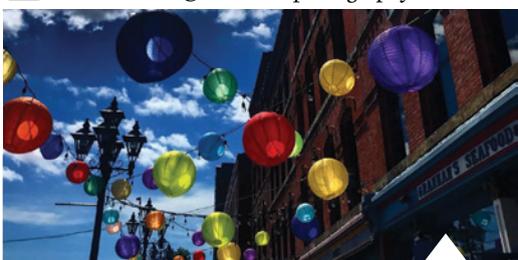


**Le marché public de Saint John**  
📍 Saint John  
📷 @nicolereidphotography

**La route des bières Deux-rivières**  
📍 la région de Saint John  
📷 @drinkfoghorn



**Une chaudière aux fruits de mer à un des restos près des grottes à St. Martins**  
📍 St. Martins 📷 @rinermo



**La Promenade Market Square**  
📍 Saint John  
📷 @tracey.fisher.ginger



**Centre-ville Saint John : Plus de 80 bars et restos dans un rayon de 10 rues**  
📷 @roguecoffeesj



Les  
incontournables!

dix

**gourmandises**  
*exquises*

**1** *Les beignes frais du  
Village Square Bake Shop*

📍 271, prom. River Valley,  
Grand Bay-Westfield

**2** *Les bouchées de poulet  
panées coréennes chez  
Kim's Fry Time*

📍 174, ch. Hampton,  
Quispamsis

**3** *Le porc effiloché  
épicé au Northern  
Chinese Kitchen*

📍 24, rue Coburg,  
Saint John

**4** *Les huîtres  
fraîches chez  
Grannan's*

📍 1, Market Square,  
Saint John

**5** *La pizza cuite  
au four à bois  
de Pomodori*

📍 83, ch. Hampton,  
Rothesay

**6** *Le goémon (dulce) de  
Slocum & Ferris*

📍 Marché public de Saint John,  
47, rue Charlotte, Saint John

**7** *La crème glacée artisanale  
chez Bella's Traditional  
Ice Cream*

📍 87, rue Germain, Saint John

**8** *Les crêpes de la  
Commons Crêperie*

📍 11, ch. Hampton, Rothesay

**9** *Les boissons fouettées à  
la Station 33 Café et Yoga*

📍 33, crois Railway, Hampton

**10** *Les petits pains  
fourrés de homard au  
restaurant The Caves*

📍 82, ch. Big Salmon River,  
St. Martins



LE CHOIX DES GENS DU COIN :

# Où allez-vous pour...

*Prendre un verre entre amis?*



 @reenywallace

Je suis toujours enchantée de me trouver une place sur la petite terrasse chez Happinez. L'été, sous la lumière dorée du coucher de soleil, c'est féérique.

**Michelle Hooton**, Chef / propriétaire, Italian by Night



*Siroter un bon café?*



J'organise toutes mes réunions dans la vallée au café Garden Grove à Rothesay, tandis qu'au centre-ville de Saint John, nous sommes chanceux d'avoir des endroits exceptionnels comme les cafés Catapult et Rogue, dont le charme et l'ambiance rivalisent n'importe quel café au monde.

**Jesse Vergen**, Propriétaire, Ale House Group

 @purple\_violet\_prince



*Un lunch rapido?*



 @daniebranch

L'un de mes nouveaux endroits préférés pour un déjeuner rapide est Le Simply Bistro dans le quartier est de Saint John. Ils offrent des choix de repas sains à base d'ingrédients frais et authentiques, sans parler de l'excellent café!

**Lindsay Clifford**, Brasserie Moosehead



*Une cuisine raffinée?*



Pour une sortie spéciale en couple, nous raffolons de la cuisine exceptionnelle d'Italian by Night. Lorsque nous sortons avec nos enfants adolescents pour un dîner en famille, nous choisissons de préférence la cuisine thaïe de Splash Thai Cuisine et je crois que nous commandons chaque fois les mêmes plats!

**Danielle Timmons**, Associée, Aquila Tours

 @katelynmccarthy



## Le meilleur brunch?

 @annielemonsugar

Le dimanche, avec Sarah mon épouse et ma fille Nova, nous prenons souvent le brunch au Marché de producteurs à Queen Square. Nous voulons avant tout appuyer les producteurs, les artisans et les kiosques de notre région! Les fallafels, les boulettes, le café et la limonade fraîchement pressée sont nos coups de cœur!

**Keith Broome**, Chef/  
propriétaire, VEGolution

## Une bière artisanale?

J'avoue que ma bière artisanale préférée est la Foghorn, et j'aime bien la prendre sous pression chez Uncorked Tours dans le marché public de la ville. Autrement, je la prends au Foghorn Taproom à Rothesay où je suis bien servie, chaque fois.

**Kim Steele**, Chef/propriétaire,  
East Coast Bistro

 @provecanada

## Une sortie en couple?

 @canadiandisneymom

Avec ma conjointe Sherrie, nous aimons d'abord siroter un apéritif chez Uncorked Tours dans le marché public historique de Saint John. Une courte promenade à pied et nous voilà au Cask and Kettle pour une bonne bière et une bouchée. Le répertoire des bières sous pression change constamment et c'est un pub où ils font bien attention à la qualité des mets.

**Dave Forrestell**, Ancien  
proprio, Slocum & Ferris

## Le souper en famille?

J'aime bien emmener ma famille chez Thandi. La cuisine est excellente, le service est merveilleux et l'ambiance est agréable.

**Alex Haram**, Propriétaire,  
Let's Huumus

 @katebraydon

## Votre terrasse préférée?

 @christina\_mhunter

Quand on parle de prendre une bonne bière fraîche sur une terrasse à Saint John, mes trois endroits préférés sont sans aucun doute la Saint John Ale House, Pepper's Pub et Britt's Rockwood.

**Shane Steeves**, Maître-  
brasseur, Hammond River  
Brewing

## Une sortie avec les copines?

Pour une sortie en ville avec les copines, j'aime prendre un apéritif au bar Hopscotch. Ils font un Manhattan hors pair. Pour le dîner, c'est toujours et avant tout, Italian By Night. La cuisine y est si fraîche et délicieuse, ils répondent à toutes les exigences alimentaires et l'ambiance est sublime. Ensuite, j'aime passer au bar Five and Dime pour la meilleure musique en ville.

**Jessica Newhouse**,  
Copropriétaire / exploitante,  
Garden Grove Café

 @katebraydon

### 1 Matin

Procurez-vous de délicieuses friandises à la boulangerie du samedi au East Coast Bistro, ou visitez l'Art Warehouse pour prendre un mimosa en observant les flâneurs de la rue Prince William.



### 2 Brunch

Sur la terrasse chez Britt's on vous propose du pain doré à la noix de coco.

### 3 Après-midi

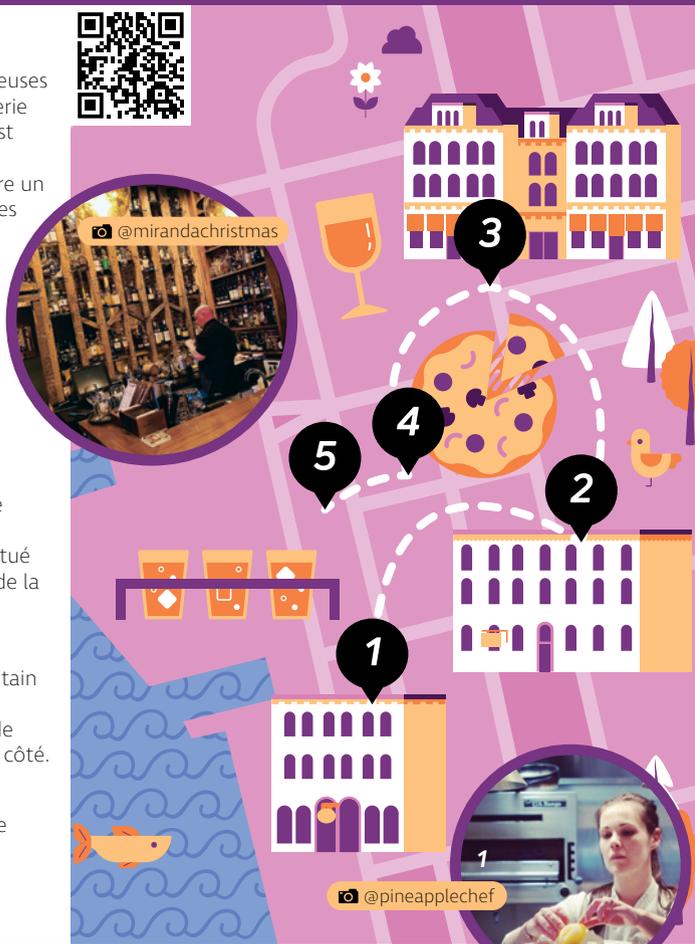
Goûtez à une sélection de vins, de bières ou de spiritueux locaux chez Uncorked Tours, bien situé dans le marché public de la ville de Saint John.

### 4 Dîner / souper

La pizza de style napolitain chez Pomodori arrosée d'une bière artisanale de Picaroons, situé juste à côté.

### 5 Pousse-café

Plongez dans l'ambiance veloutée du Hopscotch Whisky Bar.





- 1 **Matin**  
Prenez un café americano pour emporter au café Rogue, dans la petite ruelle la plus cool en ville.
- 2 **Déjeuner / lunch**  
Après avoir exploré un peu, commandez une superbe salade à emporter chez Marci's, située dans cette même ruelle.
- 3 **Après-midi**  
Prenez une bonne bière en lançant des haches chez Woodchucks Axe Throwing.
- 4 **Dîner / souper**  
Pas besoin d'être végétarien pour savourer les plats succulents chez VEGolution.
- 5 **Pousse-café**  
Bière artisanale et musique sur vinyle chez Five and Dime.





# SAVEURS LOCALES



**Station 33 Café et Yoga**

📍 Hampton

📷 @keepinitrealestate\_



**Rogue Coffee**

📍 Saint John

📷 @older\_brother1



**Art Warehouse**

📍 Saint John

📷 @sarahgtariq



**Pivot Café**

📍 Saint John

📷 @melissalalla

# cafés / bistros

Consultez le verso  
du guide pour la liste  
complète des cafés,  
des bistros, des  
brasseries artisanales  
et des marchés de  
producteurs.



## Catapult Coffee & Studio

📍 Saint John  
📱 @stomilson



## Shipyard Café (en saison)

📍 St. Martins  
📱 @chloedallon



## JavaMoose

📍 Saint John  
📱 @javamoosecoffee



## ChocoZein

📍 Saint John  
📱 @katebraydon



## Garden Grove Café

📍 Rothesay  
📱 @swebbcampbell





# SAVEURS LOCALES



**Loyalist City Brewing Co.**

📍 Saint John  
📷 @beardzbeer



**Picaroons General Store**

📍 Saint John  
📷 @radiozach



**Gridiron Brewing**

📍 Hampton  
📷 @gridironbrewing



**Long Bay Brewery**

📍 Rothesay  
📷 @katie\_bee123



**Foghorn Brewing Company**

📍 Rothesay 📷 @shhiloh



**Hammond River Brewing Company**

📍 Rothesay 📷 @joaniedespres

# bières artisanales

Consultez le verso  
du guide pour la liste  
complète des cafés,  
des bistros, des  
brasseries artisanales  
et des marchés de  
producteurs.



**Moosehead Small Batch  
Brewery**

📍 Saint John 📷 @katie\_bee123



**Gahan House Port City**

📍 Saint John  
📷 @lauraaoland



**Cask & Kettle Irish  
Gastropub**

📍 Saint John 📷 @nicolevair



**Big Tide Brewing Co.**

📍 Saint John  
📷 @thecasualdrinker



**Hampton Brewing Co.**

📍 Hampton  
📷 @hamptonbrewingco



# SAVEURS LOCALES



## **Marché public de Saint John**

📍 Saint John 📱 @bobkeys4



## **Marché de nuit de Saint John**

📍 Saint John 📱 @discoversaintjohn



## **Marché de producteurs de Queen Square**

📍 Saint John 📱 @bebesforever

# Marchés de producteurs

Consultez le verso du guide pour la liste complète des cafés, des bistros, des brasseries artisanales et des marchés de producteurs.



**Marché de producteurs de Kingston**

📍 Kingston 📷 @katie\_bee123



**Marché Lupine**

📍 Hampton

📷 @lupine.themarket



**Marché hebdomadaire Brundage Point**

📍 Grand Bay-Westfield

📷 Erin Lukie

# « coups de cœur »

RÉGION DE SAINT JOHN

Dans la région de Saint John, nous cultivons et confectionnons d'excellents ingrédients.

À la recherche des ingrédients d'un pique-nique, de conseils sur les restos de la région ou du dîner de tous les dîners, n'oubliez pas : vous ne trouverez pas ces superbes mets plus frais ou plus savoureux ailleurs.

Les mets suivants sont à leur meilleur selon la saison.



@kathykaufeld



## Le homard

Vivant ou cuit, vous trouverez ces magnifiques crustacés en vente directement auprès de fournisseurs locaux et de poissonneries, et dans les épicerie locales. Comme la pêche au homard est saisonnière, les prix varient.

@slocumandferris



## Goémon / dulse

Le goémon est une algue pourpre comestible à faible teneur en calories qui pousse au nord de l'océan Atlantique. Il est riche en calcium, en potassium, en fer et en iode et il apporte une succulente saveur salée et umami aux soupes, salades et sandwiches. Les gens de la région le consomment comme des croustilles. Le goémon / dulse se vend au marché public de Saint John.

@saintjohnfoodie

## Le saumon

La région de Saint John abrite Cooke, l'un des plus grands producteurs de saumon Atlantique d'élevage au monde. Au marché public de Saint John, le saumon se vend sous différentes formes, dont le saumon confit, une recette préférée de la région qui changera à tout jamais votre façon de préparer une salade.



 @workinpants

## Les croses de fougère

Ces tendres et savoureuses pousses de fougères ne sont disponibles qu'au printemps et s'achètent auprès de nombreux vendeurs locaux. Elles sont habituellement préparées en les nettoyant soigneusement, les faisant cuire à la vapeur comme du brocoli, et servies avec du beurre et du citron. Délectable.

## Le sirop d'érable

Le troisième plus important producteur au monde, le Nouveau-Brunswick produit 3 millions de kilogrammes de sirop d'érable chaque année. ÉrablicieuxNB qui a lieu à la fin de l'hiver / début printemps, est donc une période très spéciale de l'année. Heureusement, le sirop d'érable se conserve très bien. Les vendeurs artisanaux de produits et de friandises à l'érable se trouvent un peu partout dans la région.

 @shop.juniper

## L'éperlan

L'éperlan frais est pêché durant les mois d'hiver dans tous les coins de la province. Saupoudré de farine et frit à la poêle dans le beurre, ce plat est souvent plus prisé localement que le homard et les pétoncles pour son goût. Offert dans les restaurants.

 @kingofcaviar

## Caviar d'esturgeon

Acadian Sturgeon and Caviar Inc., est bien situé sur la Péninsule Kingston, et vous propose des produits d'esturgeon récoltés et d'élevage local, y compris leur caviar frais salé renommé. Vous pouvez acheter leurs produits à l'usine, au marché public de Saint John ou au marché de la Péninsule Kingston. Ils offrent également des visites et des dégustations!

## Les bleuets

Prenez la route dans n'importe quelle direction au Nouveau-Brunswick, et vous apercevrez des champs de bleuets. Ces délicieuses baies fraîches et sauvages sont récoltées durant l'été, et sont généralement plus petites et plus savoureuses que les plus gros fruits du même nom. Disponibles en bord de route ou dans les épiceries grandes chaînes, les bleuets frais du Nouveau-Brunswick sont un des grands délices du terroir.

 @katie\_bee123

# POINTS DE DÉPART



@jilledgecombe

## Grand Bay-Westfield ► Péninsule Kingston

En partance de Grand Bay-Westfield, prenez le traversier au Centre riverain de Brundage Point, puis voyagez en direction nord sur la Péninsule Kingston, et vous apercevrez Yip Cider / le verger Mackay Orchard, un endroit pittoresque à visiter pour déguster leur délicieux cidre.

## Saint John ►

### L'Auberge Rossmount

Partez en direction ouest de Saint John en prenant la route côtière vers St. Andrews. L'Auberge Rossmount est située du côté droit du chemin en entrant en ville. La cuisine y est justement renommée. Le menu dégustation est superbe.



@mandiepitre



@yasyye

## Saint John ► Pennfield

Partez en direction ouest de Saint John, vous assurant d'être bien à jeun, en vous arrêtant pour déguster les plats spéciaux offerts aux petits restos familiaux le long de la route. Entre autres : Ossie's Lunch (l'assiette de fruits de mer), Jonesies Take Out (des hamburgers et laits frappés exquis) et Comeau's Seafood (le paradis des coques). N'oubliez pas de vous arrêter chez McKay's Wild Blueberries par la même occasion.

## Quispamsis ► Dunhams Run

En partance de Quispamsis, prenez le traversier vers la Péninsule Kingston et tournez à gauche en arrivant. Après un court trajet, vous apercevrez le célèbre marché de producteurs de Kingston, ouvert tous les samedis durant l'été. Poursuivez votre route, traversant la Péninsule et vous arriverez sous peu à la Dunhams Run Estate Winery, où l'on vous propose de déguster de superbes vins en vous promenant dans le vignoble.



@teeamij



# le répertoire

étendez, personnalisez ou élaborez votre propre itinéraire!



Consultez [discoversaintjohn.com/fr](http://discoversaintjohn.com/fr) (ou balayez le code QR) pour le répertoire intégral des restaurants dans la région de Saint John. Assurez-vous de vérifier les heures d'ouverture et si les réservations sont recommandées.



## Visites avec dégustation

Acadian Sturgeon & Caviar Inc.	30, ch. Carter's Wharf, Carter's Point	506.642.1816	acadian-sturgeon.com
Brasserie Moosehead	89, rue Main Ouest, Saint John	506.635.7000	moosehead.ca
Dunhams Run Estate Winery	35, ch. Gorhams Bluff, Kingston	506.639.1484	dunhamsrun.ca
Golden Dog Beer Tours	Saint John	506.663.8919	goldendogbeertours.com
Uncorked Tours	47, rue Charlotte, marché public de Saint John, Saint John	506.324.4644	uncorkednb.com
Yip Cider	3155, Route 845, Long Reach		yipcider.ca

## Bistros et cafés

Art Warehouse	120, rue Prince William Saint John	506.608.3952	theartwarehousesj.com
Catapult Coffee & Studio	116, rue Princess, Saint John	506.642.6442	outflowsj.com/catapult-coffee
ChocoZein	1, rue Princess, Saint John	506.609.7511	machawi-of-syria-nb.site123.me
Garden Grove Café	2, ave. Grove, Rothesay	506.847.0800	gardengrovecafe.ca
JavaMoose Coffee	47, rue Clark, Rothesay	506.848.2908	javamoose.com
	84, rue Prince William, Saint John	506.657.7283	javamoose.com
	519, ch. Westmorland, McAllister Place, Saint John	506.633.0033	javamoose.com
Pivot Café	36, rue Water, Saint John	506.646.9895	pivotsj.ca
Rogue Coffee	36, rue Grannan, Saint John	506.696.3150	rogue-coffee-co.myshopify.com
Shipyards Café	415, rue Main, St. Martins	506.833.2231	bayoffundyadventures.com/café
Station 33 Café et Yoga	33, croissant Railway Hampton	506.832.1180	station33.ca

## Bières artisanales

Big Tide Brewing Co.	47, rue Princess, Saint John	506.214.3311	bigtidebrew.com
Cask & Kettle Irish Gastropub	112, rue Prince William, Saint John	506.214.4391	caskandkettle.com
Foghorn Brewing Company	47, ch. Clark, Rothesay	506.216.7000	foghorn-brewing-co.myshopify.com
Gahan House Port City	87, rue Prince William, Saint John	506.214.8337	gahan.ca
Gridiron Brewing	74, rue St. James, Hampton	506.607.3252	gridironbrewing.com
Hammond River Brewing Company	141, ch. Hampton, Rothesay	506.847.2996	hrbrewing.ca
Hampton Brewing Co.	64, ch. Robertson, Hampton		facebook.com/HamptonBrewingCo/
Long Bay Brewery	82, ch. Marr, Rothesay	506.847.4677	longbaybrewery.ca



Loyalist City Brewing Co.	60, rue Water, Saint John	1.855.404.2337	loyalistcitybrewing.ca
Moosehead Small Batch Brewery	89, rue Main Ouest, Saint John	506.635.7000	moosehead.ca/ smallbatch
Picaroons's General Store	32, rue Canterbury, Saint John	506.648.9834	picaroons.ca

### Marchés de producteurs

Marché de nuit de Saint John	Le jeudi de 17h à 21h, de juin à septembre	Rue North Market, Saint John	sjcitymarket.ca
Marché Lupine	Le vendredi, du 4 juin au 17 septembre	625, rue Main, Hampton	thelupinemarket.com
Marché de producteurs de Kingston	Le samedi de 8h à 13 h, du 1 <sup>er</sup> mai au 30 octobre	4 allée Market, Kingston	sites.google.com/view/ kingston-farmers-market
Marché de producteurs de Queen Square	Le dimanche de 9h à 14h, du 9 mai au 10 octobre	Queen Square, Saint John	facebook.com/Queen-SquareFarmersMarket
Marché hebdomadaire de Brundage Point	Le vendredi de 14h à 18h30, du 28 mai au 24 septembre	4, ch. Ferry, Grand Bay-Westfield	facebook.com/The-Brundage-Point-Weekly-Market-127514277328101
Marché public de Saint John	Du lundi au vendredi, de 7h30 à 18h samedi, de 7h30 à 17h, à l'année longue.	47, rue Charlotte, Saint John	sjcitymarket.ca

### Hébergement

Que ce soit le camping ou glamping sous les étoiles ou un hôtel 4.5 étoiles, organisez le séjour qui vous convient le mieux en consultant ce répertoire de choix exceptionnels!



Balayez le code pour consulter le répertoire intégral de l'hébergement



#### Servez-vous de ce code QR

pour accéder à nos ressources en ligne, y compris les quatre guides numériques des choix des gens de la communauté, les répertoires, des activités familiales, et d'autres surprises!

Publié par :

**IMAGINER**  
**Saint John**

L'AGENCE DE CROISSANCE RÉGIONALE

Coordonnées

hello@envisionsaintjohn.com  
envisionsaintjohn.com

- DiscoverSaintJohn
- VisitSaintJohn
- DiscoverSaintJohn
- DiscoverSaintJohn
- DiscoverSaintJohn
- #SaintAwesome

### CENTRES D'INFORMATION TOURISTIQUE SAISONNIER

Magasin général  
Barbour's

10, rue Market N,  
Saint John

1.866.GO.FUNDY

Autoroute de  
Saint John

1509, autoroute  
Saint John, Saint John

1.866.GO.FUNDY

Hampton  
(L'ancienne gare)

657, rue Main,  
Hampton

506.832.6111

Centre riverain  
Brundage Point

4, ch. Ferry,  
Grand Bay-Westfield

506.738.3258

**Attention au COVID :** suivez les règlements, appelez à l'avance et assurez votre sécurité!