

Déjeuner

LE WEEKEND: 7H À 12H
EN SEMAINE: 7H À 11H



CAFÉS ET BOISSONS CHAUDES



Tasse Bol Double

Café Latte
Espresso, lait
chaud
et mousse de lait

4,25 5,25

Cappuccino
Espresso et
mousse de lait

4,25 4,95

Espresso

3,50 3,75

Espresso allongé

3,50 3,75

Con Panna
Espresso et
crème fouettée

3,95 4,95

Moccaccino
Chocolat chaud et
espresso court

3,95 4,95

Café filtre

3,00

Chocolat chaud

3,00

Tisane

2,50

Thé classique

2,50

Thé vert

2,50

Thé Earl Grey

2,50

Remplacez votre café régulier par un
espresso, un latte, un allongé pour 1,50 de
plus ou la version double/bol pour 2,00

Avez-vous dit Latte ou Espresso?

Les bienfaits : Le café favorise l'éveil, augmente la mémoire et la concentration et améliore le temps de réaction. Selon certaines études documentées, le café réduirait les risques de la maladie de Parkinson, des maladies cardio-vasculaires, du diabète de type 2 et de la maladie d'Alzheimer. Il diminuerait les symptômes de l'asthme, protégerait des maladies du foie et empêcherait la formation de calculs biliaires.

LES TRADITIONNELS

Un (1) oeuf ou deux (2):

Poché, miroir, tourné ou brouillé servi avec rôties,
pommes de terre assaisonnées et salade de fruits frais.

	Un oeuf	Deux oeufs
Sans viande	9.50	10.50
Avec bacon	12.95	13.95
Avec saucisse ou jambon ou cretons maison	12.95	13.95

Assiette des Rangs 19,95*

Oeufs(2), bacon(2x), saucisse maison,
effiloché de jambon, cretons maison,
fèves au lard, caramel Singletrack,
rôties, pommes de terre assaisonnées et
salade de fruits frais

• suppléments pour les clients en hébergement

DÉJEUNERS ENFANTS

Incluant jus ou chocolat chaud

Traditionnel 7.00

Un oeuf bacon, saucisse ou jambon

Crêpe choco 7.00

Crêpe garnie de chocolat et petits fruits

Pain doré à l'érable 7.00

Servi avec des petits fruits et
du sirop d'érable



DÉJEUNERS GOURMANDS

Pain doré du brasseur 17,95

Pains dorés multigrains (2x), jambon, bacon et brie, oeuf au choix, pacanes et canneberges séchées

Pain doré pommes-érable 18,50

Pains dorés (2x) quatre-quarts banane et chocolat, pommes caramélisées, canneberges, céréales croquantes et amandes

Crêpes au sirop d'érable 17,00

Crêpes (2x) avec sirop d'érable et salade de fruits frais

Roq Croissant 14,95

Sur un croissant frais au beurre, bacon, 1 oeuf tourné crevé, laitue, tomate, jambon et choix de fromage (suisse, cheddar vieilli ou brie), pommes de terre assaisonnées et salade de fruits frais

Bocal Granola maison 16,00

Granola maison (croque nature, amandes, graines de citrouille grillées, noisettes grillées), yogourt vanille, fruits frais, tranche de pain aux bananes et chocolat

Bagel au saumon fumé 17,25

Bagel au saumon fumé maison, mousse au fromage et avocat, oignons, câpres, salade de fruits frais et pommes de terre assaisonnées

Crêpe farcie 19,00

Éffiloché de jambon à la bière, cheddar, pommes caramélisées, sirop d'érable

Boeuf et oeufs * 25,00

Boeuf AAA Angus, oeuf au plat, fromage en grain, pommes de terre assaisonnées et sauce bordelaise

• clients en hébergement (supplément de 2\$)

BÉNÉDICTINES/POÊLÉES

Béné classique 18,50 20,50*

Servi sur muffin anglais, jambon, un oeuf ou deux poché(s), sauce hollandaise maison, pommes de terre assaisonnées, rôties et salade de fruits frais

Béné du fumoir 18,50 20,50*

Servi sur muffin anglais, saumon fumé maison, un oeuf ou deux poché(s) et fromage brie, sauce hollandaise maison, pommes de terre assaisonnées, rôties et salade de fruits frais

Casserole Roquemont 18,50 20,50*

Saucisse, bacon, jambon, oignons et poivrons sautés, un oeuf ou deux, sauce hollandaise maison, rôties, pommes de terre assaisonnées et salade de fruits frais

*clients en hébergement (supplément de 2\$)

OMELETTES

Omelette jambon 17,00

Trois oeufs(3), rôties, pommes de terre assaisonnées et salade de fruits frais

Omelette western 17,00

Trois oeufs(3x), poivrons, oignons, jambon, mozzarella râpé, rôties, pommes de terre assaisonnées et salade de fruits frais

Omelette champignon et fromage 17,00

Trois oeufs(3x), champignons et fromage (cheddar ou suisse), rôties, pommes de terre assaisonnées et salade de fruits frais

Option 1,95

Beurre de pomme

Caramel fleur de sel Singletrack



Frites maison

Panier de chips maison

Ailes de poulet sauce au bleu maison

1/2 lbs/ 12.00 1 lbs/ 24.00

Oignons frits

Nachos du cycliste

pico de gallo, olives noires, fromage mozzarella, salsa, crème sure, sauce jalapeño et lime

version au poulet

Calmars frits

émulsion épicée, salade estivale, citron

Tartare de saumon

saumon frais et saumon fumé à froid, sauce aux agrumes, servi avec chips de taro

Fish tacos (2x)

morue, laitue, oignons, câpres et sauce aux agrumes

Tacos de boeuf(2x)

Lanière de boeuf, poivrons, oignons rouge, pico de gallo et mozzarella

Fromage en grains pané

servi avec beurre de pommes maison

Burrata

carpaccio de tomates, pesto de tournesol, huile de truffe blanche et croûtons

Houmous maison

Olives mixtes, pain naan grillé, légumes

5.75 Repas

Assiette de saumon 26.95

saumon grillé laqué, salade tiède de légumes à l'asiatique, champignons sauvages de Québec, wakamé, noix de cajou et filet de sauce sésame

Boudin noir maison 24.95

purée de céleri rave, légumes de saison, juliennes de pomme avec sauce vin rouge

Tartare de saumon 25.00

saumon frais et saumon fumé à froid, sauce aux agrumes, servi avec chips de taro

Fish & chips de morue 22.75

pâte à frire à la bière du Roquemont, salade de chou, sauce à l'aneth et frites maison

Poulet frit 26.00

haut de cuisse de poulet frit, miel épicé, salade de légumes racines et chou, servi avec frites maison

Salade César 21.00

poulet grillé, bacon maison, fromage parmesan, croûtons

Fish tacos (3x) 22.50

morue, laitue, oignons câpres, sauce aux agrumes et frites maison

Tacos de boeuf (3x) 21.00

Lanière de boeuf, poivrons, oignons rouge, pico de gallo et mozzarella

Steak & frites 20.00

juliennes de frites et d'oignons

Desserts

Crème brûlée 9.00

à la vanille

Brownie maison 10.00

servi avec crème glacée à la vanille, caramel Singletrack, crème chantilly

Gâteau au fromage 13.00

Poutines

Poutine du brasseur

oignons caramélisés, Perron vieilli, lardons de bacon, sauce au poivre vert et à la bière modérée 17.75 / appétit 23.00

Poutine coureur des bois

saucisses de sanglier aux bleuets, Perron vieilli et lardons de bacon, sauce balsamique aux bleuets modérée 18.50 / appétit 23.00

Poutine tao

poulet panné, fromage en grains, noix de cajou, oignons verts, sauce tao et sésame modérée 22.00 / appétit 26.50

Poutine régulière

modérée 14.50 / appétit 17.00

Poutine steak philly

lanières de boeuf Angus AAA, poivrons et oignons grillés, fromage en grain et sauce au poivre modérée 22.00 / appétit 28.00

Entre pains

Burger Portneuf 22.50

boeuf Angus AAA, fromage râclé, tomate, mayonnaise à l'oignon caramélisé à la bière noires et frites maison

Burger Roquemont

haut de cuisse de poulet frit, tomate assaisonnée au basilic, mayonnaise chipotle et frites maison 21.50
Offrez-vous une version avec du bacon

Burger végété

croquette de quinoa maison, 18.50
tarinade de chèvre, champignons sauvages du Québec, laitue

Burger Mr. Séguin

boeuf Angus AAA, tarinade de 23.00
chèvre aux fines herbes, bacon de notre fumoir, oignon rouges caramélisés aux canneberges, laitue et tomate

Club sandwich

servi avec frites et salade de 18.25
chou maison



Souper

POUR DÉBUTER OU PARTAGER !

Frites maison 5,75

Panier de chips maison aux épices Roquemont 6,25

Ailes de poulet & trempette au bleu maison 1/2 Lb 12,00

BBQ classique ou  sauce piquante relevée 1 Lb 24,00

Oignons frits à la bière & miel 13,00

Fromage en grains pané 18,75

Servi avec beurre de pommes maison

Calmars frits en croûte de farine de maïs et épices 15,00

Émulsion épicée, quartier de citron et salade estivale

Nachos du cycliste 21,00

Pico de gallo, olives noires, mozzarella, salsa, crème sure, guacamole, sauce jalapeño et lime

Nachos au poulet 24,00

Pico de gallo, olives noires, mozzarella, salsa, crème sure, guacamole, sauce jalapeño et lime, poulet grillé

Houmous maison 10,00

Olives mixtes, pain naan grillé, légumes

Tacos de morue (2x) 14,00

Morue, laitue, oignons, câpres et sauce aux agrumes

Tacos de boeuf (2x) 15,00

Lanières de boeuf, poivrons, oignons rouge, pico de gallo et mozzarella

Burrata fraîche 19,75

Carpaccio de tomates, pesto de tournesol, huile de truffe blanche et croûtons



Nous avons choisi le miel de Miel & Co réputé pour sa finesse et son goût délicat.



Table d'hôte

Ajoutez 18.00\$ à n'importe quel plat du menu

Inclus entrée au choix jusqu'à 15,00\$, douceur du soir ou café alcoolisé, thé ou café

TARTARES

	ENTRÉE	REPAS*
Tartare de saumon	16,00	25,00

Saumon frais et saumon fumé à froid, sauce aux agrumes

Tartare de boeuf à l'italienne	17,00	28,00
---------------------------------------	-------	-------

Brunoise de prosciutto, tomates séchées, herbes fraîches, noix de pin, réduction de vinaigre de Charlotte, Dijon, fromage Grana Padano

*Tous nos tartares sont accompagnés de salade et de croûtons. La portion repas comprend en plus nos frites maison.

SALADES

Salade César*	21,00
----------------------	-------

Poulet grillé, bacon maison de notre fumoir, fromage parmesan et croûtons

*Version avec poulet végétalien



Les fromages artisanaux de la Fromagerie des Grondines, dont le réputé Le Raclé et le savoureux Clos-des-Roches, apportent richesse et caractère à nos plats et gratins

POUTINES

Poutine du Brasseur

Oignons caramélisés à la bière noire, Perron vieilli, lardons de bacon, sauce au poivre vert et à la bière

modérée 17,75 appétit 23,00

Poutine coureur des bois

Saucisses de sanglier aux bleuets, Perron vieilli, lardons de bacon, sauce balsamique aux bleuets

modérée 18,50 appétit 23,00

Poutine Tao

Poulet pané, fromage en grain, noix de cajou, oignons verts, sauce tao et sésame

modérée 22,00 appétit 26,50

Poutine régulière

modérée 14,50 appétit 17,00

Poutine steak philly

Lanières de boeuf Angus AAA, poivrons et oignons grillés, fromage en grains et sauce aux poivres

modérée 22,00 appétit 28,00



Du fromage en grain frais chaque jour, signé Fromagerie La Chaudière, pour des poutines savoureuses et généreuses.



Nos pommes de terre, cultivées avec soin à la Ferme Valupierre sur l'Île d'Orléans, donnent à nos poutines et à nos plats leur goût authentique.

ENTRE PAINS

Club sandwich 18,25

Poulet, bacon maison de notre fumoir, tomate, salade

Burger végété 18,50

Croquette de quinoa maison, tartinade de chèvre, laitue, tomate & champignons sauvages du Québec

Burger aux champignons et suisse 20,00

Boeuf Angus AAA, fromage suisse, mayonnaise chipotle, tomate, salade

Burger Roquemont 21,50

Haut de cuisse de poulet frit, mayonnaise chipotle, tomate

Burger Portneuf 22,50

Boeuf Angus AAA, fromage Râclé, tomate, mayonnaise à l'oignon caramélisé à la bière noire Roquemont

Burger de Mr. Séguin 23,00

Boeuf Angus AAA, tartinade de chèvre aux fines herbes, bacon de notre fumoir, oignons rouges caramélisés aux canneberges, laitue et tomate

*Tous nos entre pains sont servis avec frites maison et salade de chou Roquemont



Nos saucisses et notre bacon signature sont faits de porc fermier, élevé à la ferme Syldia.

TERRE

Poulet Frit 26,00

Haut de cuisse de poulet frit, miel épicé, salade de chou & frites

Tacos de boeuf (3x) 21,00

Lanières de boeuf, poivrons, oignons rouge, pico de gallo et mozzarella, servi avec frites

Boudin noir maison rôti 24,95

Purée de légumes, légumes de saison, julienne de pommes avec notre sauce vin rouge

Tomahawk de porc Nagano 9oz 27,00

Sauce aux crevettes flambées au cognac, servi avec notre mélange de riz 4 grains

Côtes-levées de flanc 26,00

Marinées et cuites dans notre sauce BBQ à la bière Charlotte et whiskey au miel, servi avec frites et salade de chou maison

Bavette de boeuf grillée Angus AAA 6oz 31,00

Pommes de terre confites, champignons sauvages du Québec, servi avec une sauce crémeuse au Porto

New York certifié Boeuf Angus AAA vieilli 10oz 41,00*

Servi avec sauce aux poivres

Le steak New York est servi avec légumes de saison et frites ou pomme de terre au four ou purée de pommes de terre

* non inclus en forfait
10 oz, supplément de 10\$



L'été venu, nous mettons en valeur les légumes de saison et les fines herbes fraîchement récoltés à la Ferme Grenier Long, que vous trouverez dans la majorité de nos salades et plats.



La Fromagerie Alexis de Portneuf, fière partenaire des fromages d'ici, nous fournit notre mozzarella, chèvre et notre cheddar, choisis pour leur qualité et leur saveur authentique.

MER

Fish'n chips de morue 22,75

Pâte à frire à la bière du Roquemont, salade de chou, sauce à l'aneth et frites maison

Tacos de morue (3x) 22,50

Morue, oignons, câpres, sauce aux agrumes et frites maison

Assiette de saumon

Saumon grillé laqué, salade tiède de légumes à l'asiatique, champignons sauvages du Québec, wakamé, noix de cajou et filet de sauce au sésame 26,95

PÂTES

Penne poulet à la Toscanaise 21,00

Tomates séchées, pesto, oignons, beurre à l'ail, sauce crème et marinara, vin blanc

Linguines aux pétoncles et crevettes 29,00

Pétoncles et crevettes, vin blanc et herbes fraîches

*Toutes les pâtes sont servies avec croûton de focaccia à l'ail, herbes et fromage Grana Padano frais



Une touche sucrée tout en finesse grâce au sirop d'érable artisanal de l'Érablière Normand Gauthier, récolté avec savoir-faire au cœur de notre terroir.

EXTRAS

Champignons sauvages du Québec 3,00

Pomme de terre au four gratinée 5,00

Extra poutine régulière 5,00

Extra poutine (brasseur, coureur, tao, philly) 7,50

Extra sauce 3,50

Extra bacon 3,50

Extra salade 3,50

Extra crème sure, salsa, guacamole 1,50

*Extras servis avec plats ou entrées

CAFÉS ET BOISSONS CHAUDES

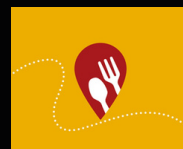


	Tasse	Bol	Double
Café Latte Espresso, lait chaud et mousse de lait	4,25	5,25	
Cappuccino Espresso et mousse de lait	4,25		4,95
Espresso	3,50		3,75
Espresso allongé	3,50		3,75
Con Panna Espresso et crème fouettée	3,95	4,95	
Moccaccino Chocolat chaud et espresso court	3,95		4,95
Café filtre	3,00		
Chocolat chaud	3,00		
Tisane	2,50		
Thé classique	2,50		
Thé vert	2,50		
Thé Earl Grey	2,50		

NOS DOUCEURS MAISONS

Crème brûlée <i>À la vanille</i>	9,00
Brownie maison <i>Servi avec crème glacée à la vanille, caramel Singletrack, crème chantilly</i>	10,00
Douceur aux fraises <i>Gâteau vanille, crème chantilly coulis de fraises, fraises fraîches du Québec</i>	12,00
Gâteau au fromage <i>Façon du chef</i>	13,00

LA VIRÉE ENRACINÉE



La Virée Enracinée célèbre la richesse gourmande de Portneuf en mettant en valeur les produits locaux à travers les menus de restaurants et comptoirs enracinés. Savourez la créativité de nos plats, portés par la richesse des ingrédients du terroir portneuvois et des partenariats authentiques.

NOS PARTENAIRES DE LA VIRÉE
Fromagerie des Grondines
Ferme Syldia
Ferme Grenier Long
Miel et Co

NOS PRODUCTEURS DU QUÉBEC

Fromagerie La Chaudière
Ferme Valupierre
Érablière Normand Gauthier
Fromagerie Alexis de Portneuf
VériTable solution gourmande
Champignons Charlevoix inc.

LES VINS ROUGES

	5 oz	9 oz	BTL
CARRELOT DES AMANTS Merlot, Tannat, Cabernet Sauvignon/ France	9,00	15,00	40,00
CHATEAU PESQUIÉ-BIO Grenache, Syrah/ France	11,00	18,00	49,00
COSME PALACIO Tempranillo/ Espagne	11,00	18,00	49,00
CLARENDELLE, MÉDOC Merlot, Cabernet Sauvignon/ France	12,50	19,00	58,00
JONTY'S DUCK-BIO Syrah, Cabernet/ Afrique du Sud			44,00
SAINT COSME Syrah/ Côte du Rhône			52,00
LUIGI RIGHETTI VALPOLICELLA RIPASSO Corvina, Rondinella/ Italie			54,00
CHÂTEAU PUY CASTERA, APPELLATION HAUT-MÉDOC CONTROLÉE Haut-Médoc, 2013/ France			68,00
PHILIPPE ALLIET-IP Appellation chinon contrôlée, 2023/ France			70,00
CHÂTEAU LOUDENNE- MEDOC CRU BOURGEOIS Cabernet sauvignon, Merlot, 2017/ Bordeaux			72,00
VOLPAIA, CLASSICO Chianti, 2021/ Italie			73,00
LUIGI RIGHETTI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO Corvina, Rondinella, 2021/ Italie			76,00
LOGAN FARRELL-IP Cabernet Sauvignon, 2023 / Vallée de Napa			82,00
CASTELLO VOLPAIA, CLASSICO RISERVA Chianti, 2020/ Italie			98,00
RAINERI-IP Barolo, 2020/ Italie			108,00
CASTELLO DI VERRAZZANO, GRAN SELEZIONE Chianti Classico, 2018/ Italie			132,00
VOLPAIA, IGT Balifico, 2020/ Italie			143,00
BRUNELLO DI MONTALCINO-IP Talenti, 2019/ Italie			149,00
CHÂTEAU DE LA CRÉE Pommard, 2020/ Bourgogne			170,00

* IP- Importation privée

LES VINS BLANCS

	5 oz	9 oz	BTL
DOMAINE BOUSQUET-BIO Chardonnay/ Argentine	9,00	15,00	41,00
CAVE SPRING Riesling/ Ontario	10,00	17,00	45,00
LUIGI RIGHETTI DELLE VENEZIE- IP Pinot grigio/ Italie	11,00	18,00	49,00
JONTY'S DUCK- BIO Chenin blanc/ Afrique du sud			44,00
CHATEAU PESQUIÉ-BIO Viognier/ France			49,00
WESZELI- BIO Grüner veltliner/ Autriche			50,00
IL PALAZZO Vermentino/ Italie			57,00
BAUDRY DUTOUR- LE PETIT LIEU-DIT- IP Sauvignon Blanc, 2023/ France			56,00
DOMAINE DES FINES CAILLOTES Sauvignon blanc, 2023/ France			58,00
VOLPAIA Vermentino, 2023/ Italie			59,00
DOMAINE D'ELISE Chablis, 2022/ Bourgogne			72,00
VIN SANS ALCOOL			
NATUREO- 0.5 Muscat/ Espagne	6,50	8,25	31,00
VIN ROSÉ			
CONDE VALDEMAR RIOJA Rioja Oriental/ Espagne	9,50	16,00	42,00
MOUSSEUX - CHAMPAGNE			
CLOS AMADOR Brut Reserva/ Espagne			41,00
CHAMPAGNE AYALA Brut Reserva/ France			115,00
MOËT & CHANDON France			125,00
BOLLINGER- SPÉCIAL CUVÉE BRUT France			166,00