

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

• supplément 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

DÎNER

Pour débiter

Frites maison 5.75

Panier de chips maison 6.25

Ailes de poulet sauce
au bleu maison
1/2 lbs/ 12.00 1 lbs/
24.00

Oignons frits 13.00

Nachos du cycliste 21.00
pico de gallo (tomates, oignons,
maïs, olives noires, coriandre),
fromage mozzarella, salsa, crème
sure, sauce jalapeño et lime

version au poulet 24.00
version au chili 28.00

Arancinis aux 4 13.50
fromages

Calmars frits 15.00
émulsion épicée, salade
estivale, citron

Tartare de saumon 16.00
saumon frais et saumon fumé
à froid, sauce aux agrumes,
servi avec chips de taro

Fish tacos (2x) 14.00
morue, laitue, oignons, câpres
et sauce aux agrumes

Tacos du chasseur (2x) 15.00
chili au wapiti haché, pico de
gallo (tomates, oignons, maïs,
coriandre), mélange de
fromage cheddar et
mozzarella

Fromage en grains 18.75
pané
servi avec beurre de pommes
maison

Chaudrée de fruits de 12.00
mer
sauce velouté avec brunoise
de légumes, pétoncles,
crevettes, moules, croûtons
multigrains

Croûtons Clos-Des- 12.75
Roches
croûtons de fromage et
betteraves marinées

Repas

Assiette de saumon 26.95
saumon grillé laqué, salade
tiède de légumes à l'asiatique,
champignons sauvages de
Charlevoix, 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

Cannellonis de wapiti 24.00
2 cannellonis maison cuits au
four, servi avec sauce marinara
et Alfredo

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 du chasseur (3x) 21.00
chili au wapiti haché, pico de
gallo (tomates, oignons, maïs,
coriandre), mélange de fromage
cheddar 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 de la
Fromagerie des Grondines,
tomate, mayonnaise à l'oignon
caramélisé à la bière noires et
frites maison

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

Burger végété 18.50
croquette de quinoa maison,
tartinade de chèvre,
champignons sauvages du
Québec, laitue, relish aux
légumes

Burger Mr. Séguin 23.00
boeuf Angus AAA, tartinade de
chèvre aux fines herbes, bacon
de notre fumoir, oignon rouges
caramélisés aux canneberges,
laitue et tomate

Club sandwich 18.25
servi avec frites et salade de
chou maison

Souper

POUR DÉBUTER OU PARTAGER !

Frites maison	5,75
Panier de chips maison aux épices Roquemont	6,25

Ailes de poulet et trempette au bleu maison
Sauce BBQ ou sauce très épicée
1/2 LBS/12.00 1 LBS/24.00

Croûtons Clos-des-Roches	12,75
---------------------------------	--------------

Croûtons de fromage et betteraves marinées

Oignons frits	13,00
----------------------	--------------

Arancinis aux 4 fromages	13,50
---------------------------------	--------------

Servi avec une sauce marinara maison

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 (tomates, oignons, maïs, coriandre), olives noires, fromage mozzarella, salsa, crème sure, guacamole, sauce jalapeño et lime

Nachos au poulet	24,00
-------------------------	--------------

Pico de gallo (tomates, oignons, maïs, coriandre), olives noires, fromage mozzarella, salsa, crème sure, guacamole, sauce jalapeño et lime, poulet grillé

Nachos du chasseur	28,00
---------------------------	--------------

Chili au wapiti haché, pico de gallo (tomates, oignons, maïs, coriandre), olives noires, fromage mozzarella, salsa, crème sure, guacamole, sauce jalapeño et lime, brunoise de courgettes et oignons, tomates en dés, vin rouge et épices

Houmous maison	10,00
-----------------------	--------------

Olives mixtes, pain naan grillé, légumes frais

Tacos de morue (2x)	14,00
----------------------------	--------------

Morue, laitue, oignons, câpres et sauce aux agrumes

Tacos du chasseur (2x)	15,00
-------------------------------	--------------

Chili au wapiti haché, pico de gallo (tomates, oignons, maïs, coriandre), mélange de fromage cheddar et mozzarella

Tartare de saumon	16,00
--------------------------	--------------

Saumon frais et saumon fumé à froid, sauce aux agrumes

Tartare de boeuf	17,00
-------------------------	--------------

Brunoise de prosciutto et tomates séchées, basilic frais, ciboulette, noix de pin grillées, réduction de vinaigre de Charlotte, poivre, moutarde de Dijon, fromage Grana Padano

Tartare de thon	17,00
------------------------	--------------

Thon saké, concombres, avocats, salade de julienne de légumes et ses croûtons

Tartare de pétoncles	16,00
-----------------------------	--------------

Pétoncles, chutney maison à la mangue et fraises, mayonnaise aux agrumes, salade fraîche, côtons aux tomates séchées

Chaudrée de fruits de mer	12,00
----------------------------------	--------------

Sauce veloutée avec brunoise de légumes, pétoncles, crevettes, moules, croûtons multigrains

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



Tartare de saumon	25,00
--------------------------	--------------

Saumon frais et saumon fumé à froid, sauce aux agrumes, salade et frites maison

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

Brunoise de prosciutto et tomates séchées, basilic frais, ciboulette, noix de pin grillées, réduction de vinaigre de Charlotte, poivre, moutarde de Dijon, fromage Grana Padano, frites maison et salade de julienne

Tartare de thon	29,00
------------------------	--------------

Thon saké, concombres, avocats, salade de julienne de légumes et ses croûtons, frites maison

Tartare de pétoncle	26,00
----------------------------	--------------

Pétoncles, chutney maison à la mangue et fraises, mayonnaise aux agrumes, salade fraîche, côtons aux tomates séchées

SALADES



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

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

Salade de thon saké façon niçoise	29,00
--	--------------

Thon saké, oeuf, mélange bistro, mélange de 4 grains, tomates, avocats, concombres, olives noires, asperges, citron, fromage emmental

Salade poulet thaï végété	23,00
----------------------------------	--------------

Poulet végétalien, mélange de légumes estivaux, légumes du jardin, mandarines, poivrons, nouilles frites, vinaigre aigre douce

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

LE COIN DES PETITS



Macaroni au fromage

9,95

Fish n'chips de morue

9,95

Poutine

9,95

Filets de poulet maison (3x)

9,95

Assiette de mini burgers (2x)

9,95

1 boeuf et 1 poulet

Breuvage et dessert glacé inclus

ENTRE PAINS



Pain au homard & crevettes 29,00

Chair de homard, crevettes, ciselé de laitue, brunoise de légumes, mayo aux agrumes, servi avec julienne de légumes et frites maison

Club sandwich

18,25

Poulet, bacon maison, tomate, salade, servi avec frites et salade de chou maison

Burger végété

18,50

Croquette de quinoa maison, tarinade de chèvre, champignons sauvages du Québec, laitue, relish aux légumes

Burger de poulet grillé à

19,50

la Louisianaise

Chutney de mangue, mayonnaise Sud-Ouest, fromage raclette l'Arrière-cour, laitue et tomate

Burger de saumon grillé

22,00

Mousse d'avocat, câpres, oignons rouges, laitue et tomate

Burger aux champignons et suisse

20,00

Boeuf Angus AAA, fromage suisse fondu, laitue, tomate et mayonnaise chipotle

Burger Roquemont

21,50

Haut de cuisse de poulet frit, tomate assaisonnée au basilic, mayonnaise chipotle et frites maison

Offrez-vous une version avec du bacon

Burger Portneuf

22,50

Boeuf Angus AAA, fromage de la Fromagerie des Grondines, tomate, mayonnaise à l'oignon caramélisé à la bière noire et frites maison

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

TERRE



Poulet Frit 26,00

Haut de cuisse de poulet frit, miel épicé, salade de chou, servi avec frites maison

Tacos du chasseur (3x) 21,00

Chili au wapiti haché, pico de gallo (tomates, oignons, maïs, coriandre), mélange de fromage cheddar et mozzarella, frites maison

Boudin noir maison rôti 24,95

Purée de pommes de terre, légumes de saison, juliennes de pomme avec sauce vin rouge

Tomahawk de porc Nagano 9oz 27,00

Sauce aux crevettes flambées au cognac, servi avec risotto et asperges

Côtes-levées 26,00

Servi avec frites et salade de chou maison

Bavette de boeuf grillée Angus AAA 6oz 31,00

Pommes de terre confites, champignons sauvages de Charlevoix, 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\$

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

Moules à la dijonnaise et crème, frites maison 24,00

Assiette de saumon 26,95

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

PÂTES



Penne arrabbiata 19,00

Saucisses chorizo, oignons rouges, poivrons, olives noires et marinara épicée, fromage Grana Padano frais râpé

Fettuccines poulet à la Toscanaise 21,00

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

Cannellonis de wapiti 24,00

2 cannellonis maison cuits au four, servi avec sauce marinara et Alfredo

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*

EXTRAS



Champignons sautés 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		

POUR LES DENTS SUCRÉES



Crème brûlée <i>À la vanille</i>	9,00
Surprise sucrée du moment	12,00
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



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