

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

4,50 5,75

Cappuccino
Espresso et
mousse de lait

4,75 5,25

Espresso

3,50 3,75

Espresso allongé

4,00 4,25

Moccaccino
Chocolat chaud et
espresso court

5,25 5,95

Café filtre

3,00

Chocolat chaud

3,50

Tisane

3,25

Thé classique

3,25

Thé vert

3,25

Thé Earl Grey

3,25

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 21,95*

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

- supplémenté 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 19,75

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

Pain doré pommes-érable 21,50

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 16,95

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 19,75

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

Crêpe farcie 21,25

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 19,50 21,50*

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 20,50 22,50*

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 19,50 21,50*

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 18,25

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

Omelette western 18,25

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

Omelette champignon et fromage 18,25

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 7.00

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

Nachos du cycliste 21.00
Fromage, salsa de maïs et cornichons à l'aneth, olives Kalamata, guacamole, salsa verte, crème sûre, mayonnaise lime coriandre et queso fresco

Avec poulet 24.00
Avec boeuf 26.00

Calmars frits 15.00
Émulsion épicée, citron

Tartare de saumon 17.00
Saumon frais et saumon fumé maison, sauce aux citrons brûlé, échalotes françaises, ciboulette et caviar de Mujjol

Tacos de boeuf (2x) 16.00
Tortillas, lanières de bavette de boeuf Angus AAA, légumes sautés, mayonnaise lime et coriandre, laitue, fromage queso fresco maison et salsa verte

Duo de fondues au fromage 15.00
Fromage Tome de galet, Foin-de-grèves et Râclé de la Fromagerie des Grondines, chutney de cerises noires, canneberges et betteraves à la Rosavie

Pommes de terre Pont-Neuf truffle et parmesan 12.00
Yukon gold, mayonnaise à la truffle, parmesan et herbes fraîches

Buratinni 18.00
Purée de pêches acidulée, tomates confites, noix de grenoble, roquette, frisée, huile de basilic et réduction de Charlotte



Repas

Filet de saumon grillé 28.00
Sauce vin blanc, purée tiède de betteraves au miel bio de chez Miel & Co, légumes de saison et huile de persil

Boudin noir maison 26.00
Sauce au vin rouge, chutney de cerises noires, canneberges et betteraves à la Rosavie, purée de patates douces et légumes de saison

Tartare de saumon 29.00
Saumon frais et saumon fumé maison, sauce aux citrons brûlé, échalotes françaises, ciboulette et caviar de Mujjol

Fish & chips de morue 23.00
Pâte à frire à la Singletrack, salade de chou, sauce tartare classique et frites maison

Halloumi grillé sur salade de légumes d'été rôtis 24.00
Roquette et frisée, purée de betteraves au miel bio, vinaigrette à la Voyer, légumes d'été rôtis, halloumi grillé et huile de basilic

Salade César 21.00
Poulet grillé, bacon maison, fromage parmesan, câpres et croûtons

Tacos de boeuf (3x) 24.00
Tortillas, lanières de bavette de boeuf Angus AAA, légumes sautés, mayonnaise lime et coriandre, laitue, fromage queso fresco maison et salsa verte

Bavette de boeuf grillée Angus AAA 6 oz 31.00
Chimichuri, pommes de terre rattes aux lardons de notre fumoir et légumes de saison

Steak & frites 20.00
Avec frites maison et sauce au poivre

Mac 'n' cheese à l'échine de porc 23.00
Sauce crémeuse au fromage et morceaux d'échine de porc laquée à la sauce BBQ à la Charlotte

Poutines

Toutes nos poutines sont faites avec du fromage en grains frais chaque jour, signé Fromagerie La Chaudière, pour des poutines savoureuses et généreuses



Poutine du brasseur 2.0 19.00

Oignons confits à la Charcoal Milker, jambon effiloché à la bière et saucisse maison à l'érable, sauce vin rouge

Poutine coureur des bois 20.00

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

Poutine régulière 15.00
Sauce vin rouge

Poutine steak philly 24.00
Lanières de boeuf Angus AAA, poivrons et oignons grillés et sauce au poivre

Entre pains

Burger Portneuf 22.00
Boeuf Angus AAA, fromage Râclé, tomate, mayonnaise à l'oignon caramélisé à la bière

Smash Nashville 22.00
Deux galettes smash, bacon de notre fumoir, cheddar canadien, sauce buffalo à la Charlotte et cornichons à l'aneth

Burger aux champignons 25.00
Boeuf Angus AAA, mayonnaise à la truffe, ketchup de champignons, fromage cantonier et roquette

Club sandwich 18.00
Servi avec frites et salade de chou maison
Ajout de fromage à 2\$

Tous nos burgers sont servis avec des frites et une salade de chou maison, et peuvent être préparés avec une galette végé sur demande

Desserts

Crème brûlée 10.00
À la vanille

Chômeur du brasseur 12.00
Servi avec crème glacée à la vanille, caramel Singletrack, crème chantilly



CAFÉS ET BOISSONS CHAUDES

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



Souper

POUR DÉBUTER OU PARTAGER !

Frites maison	5.75
Panier de chips maison aux épices BBQ bois de pommier maison	7.00
Servi avec notre mayonnaise épicée maison	
Tacos de boeuf (2x)	16.00
Tortillas, lanières de bavette de boeuf Angus AAA, légumes sautés, mayonnaise lime et coriandre, laitue, fromage queso fresco maison et salsa verte	
Pommes de terre Pont-Neuf truffe et parmesan	12.00
Yukon gold, mayonnaise à la truffe, parmesan et herbes fraîches	
Ailes de poulet & mayonnaise au bleu maison	1/2 Lb 12.00 1 Lb 24.00
Buffalo à la Charlotte et oignons verts	
Duo de fondues aux trois fromages	15.00
Fromages Tome de galet, Foin-de-grèves et Râclé de la Fromagerie des Grondines, chutney de cerises noires, canneberges et betteraves à la Rosalie	
Accras de truite	13.00
Aigrette, pickles, d'oignons rouges, chimichuri et micropousses	
Pilons de poulet façon lollipop au miel BBQ de chez Miel & Co	13.00
Pilons de poulet manchonnés, laqués au miel BBQ, coriandre, salsa de maïs et cornichons à l'aneth, fromage queso fresco maison	
Calmars frits en croûte de farine de maïs et épices	15.00
Émulsion épicée et quartier de citron	
Buratinni	18.00
Purée de pêches acidulée, tomates confites, noix de grenoble, roquette, laitue frisée, huile de basilic et réduction de Charlotte	
Tartare de boeuf	18.00
Mayonnaise à la truffe, échalotes françaises, parmesan et herbes fraîches. Servi avec salade et croûtons	
Tartare de saumon	17.00
Saumon frais et saumon fumé maison, sauce au citron brûlé, échalotes françaises, ciboulette et caviar de Mujjol. Servi avec salade et croûtons	
Tartare de bison	22.00
Bavette de bison, mayonnaise aux oignons confits à la Charcoal Milker, cheddar Perron vieilli, estragon, échalotes françaises et gel de petits fruits au thym. Servi avec salade et croûtons	



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

LA VIRÉE ENRACINÉE



TARTARES ET SALADES

Tartare de boeuf 30.00

Mayonnaise à la truffe, échalotes françaises, parmesan et herbes fraîches

Tartare de saumon 29.00

Saumon frais et saumon fumé maison, sauce au citron brûlé, échalotes françaises, ciboulette et caviar de Mujjol

Tartare de bison 33.00

Bavette de bison, mayonnaise aux oignons confits à la Charcoal Milker, cheddar Perron vieilli, estragon, échalotes françaises et gel de petits fruits au thym

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

Salade César au poulet grillé 21.00

Laitue romaine, vinaigrette César, lardons de notre fumoir, Grana Padano, câpres frites et croûtons maison

Halloumi grillé sur salade de légumes d'été rôtis 24.00

Roquette et laitue frisée, purée de betteraves au miel bio de chez Miel & Co, vinaigrette à la Voyer, légumes d'été rôtis, halloumi grillé et huile de basilic



Nous avons choisi le miel de Miel & Co réputé pour sa finesse et son goût délicat. Née d'une rencontre à l'émission L'Amour est dans le pré, Miel & Co. est le fruit de la passion commune de Christina Fortin-Ménard et David Lee Desrochers pour l'agriculture et l'apiculture. Ensemble, ils créent des produits authentiques qui mettent en valeur le savoir-faire d'ici et l'amour du terroir.

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
Miel et Co

NOS PRODUCTEURS DU QUÉBEC

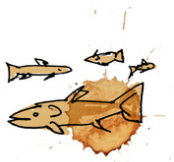
Fromagerie La Chaudière

Ferme Valupierre

Érablière Normand Gauthier

Fromagerie Alexis de
Portneuf

Boulangerie La Fabrique



Filet de saumon grillé 28.00

Sauce vin blanc, purée tiède de betteraves au miel bio de chez Miel & Co, légumes de saison et huile de persil

Filet de morue carbonnière 32.00

Sauce vin blanc, miel et basilic, mélange de pommes de terre ratte, tomates confites, fenouil, asperges et laitue frisée



Mac 'n' cheese à l'échine de porc 23.00

Sauce crémeuse au fromage, morceaux d'échine de porc laquée à la sauce BBQ à la Charlotte et échalotes au vin blanc

Tagliatelles au canard et champignons 26.00

Jus de viande aux herbes, canard effiloché, tombée de champignons, ketchup de champignons, parmesan et roquette

Raviolis au homard 32.00

Raviolis marbrés farcis de homard et ricotta, beurre à l'ail citronné, asperges, fenouil, caviar de Mujjol et micropousses

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

N'hésitez pas à gratiner vos pâtes, pour une expérience gourmande et réconfortante!

EXTRAS

Champignons sauvages du Québec 3,00

Pomme de terre au four gratinée 5,00

Extra poutine régulière 5,00

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

Extra sauce 3,50

Extra gratin 3,50

Extra bacon 3,50

Extra salade 3,50

Extra crème sure, salsa, guacamole 1,50

*Extras servis avec plats

LA TABLÉE DU BRASSEUR

Toutes nos poutines sont faites avec du fromage en grains frais du jour, signé Fromagerie La Chaudière, pour des poutines savoureuses et généreuses



Poutine du Brasseur 2.0 19.00

Oignons confits à la Charcoal Milker, jambon effiloché à la bière et saucisse maison à l'érable, sauce vin rouge

Poutine régulière 15.00

Sauce vin rouge

Poutine steak philly 24.00

Lanières de boeuf Angus AAA, poivrons et oignons grillés, sauce au poivre

Poutine coureur des bois 20.00

Saucisses de sanglier aux bleuets, lardons, sauce balsamique aux bleuets



Club sandwich 18.00

Poulet, bacon maison de notre fumoir, tomates, laitue

Ajout de fromage à 2\$

Smash Nashville 22.00

Deux galettes smash, bacon maison de notre fumoir, cheddar canadien, sauce Buffalo à la Charlotte et cornichons à l'aneth

Burger aux champignons 25.00

Boeuf Angus AAA, mayonnaise à la truffe, ketchup de champignons, fromage Cantonnier de la fromagerie Alexis de Portneuf et roquette

Burger Portneuf 23.00

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

***Tous nos entre pains sont servis avec frites maison de la ferme Valupierre et salade de chou Roquemont. Tous nos pains à burger briochés proviennent de la boulangerie La Fabrique.**

***Option végétarienne disponible**

LES SIGNATURES DU CHEF

LA TABLÉE DU BRASSEUR

Tacos de boeuf (3x) 24.00

Tortillas, lanières de bavette de boeuf Angus AAA, légumes sautés, mayonnaise lime et coriandre, laitue, fromage queso fresco maison et salsa verte

Servis avec frites maison

Nachos du cycliste 21.00

Fromage, salsa de maïs et cornichons à l'aneth, olives Kalamata, guacamole, salsa verte, crème sure, mayonnaise lime coriandre et queso fresco

Le cycliste au poulet 24.00

Le cycliste au boeuf 26.00

Fish'n chips de morue 23.00

Pâte à frire à la Singletrack, salade de chou, sauce tartare classique

Nos saucisses et notre bacon signature sont faits de porc fermier, élevé à la Ferme Syldia. Fondée sur quatre générations de passion agricole, la Ferme Syldia est une entreprise familiale qui met en valeur un élevage local diversifié et un profond respect du terroir. De la production bovine aux marchés publics, la famille Paquet s'est donnée pour mission d'offrir des produits authentiques et de faire rayonner les producteurs de la région.



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.



Échine de porc de la ferme Syldia 28.00

Saumurée et cuite sous vide, laquée à la sauce BBQ à la Charlotte, purée de patates douces, légumes de saison et oignons frits

Boudin noir maison rôti 26.00

Sauce au vin rouge, chutney de cerises noires, canneberges et betteraves à la Rosavie, purée de patates douces et légumes de saison

Côtes levées de dos

Sauce BBQ à la Charlotte. Servies avec frites et salade de chou maison

demi 29.00

entière 39.00*

* non inclus en forfait, supplément de 7\$

Bavette de boeuf grillée Angus AAA 6oz 31.00

Chimichuri, pommes de terre ratte aux lardons de notre fumoir et légumes de saison

Filet mignon 6 oz 52.00*

Pommes de terre Pont-Neuf, mayonnaise à la truffe, légumes de saison et sauce au poivre maison

* non inclus en forfait, supplément de 20\$



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

NOS CLASSIQUES

LA ROQUEMONT

Ale blonde 4,8%

LA PAULIN

Kolsh 4,5%

LA VOYER

Blanche belge 4,8%

LA BRASSIN

Nano IPA 2,4%

LA BÊTE

Hazy IPA 4,8%

WOLVERINE

Neipa-Kveik 5,8%

SINGLETRACK

IPA américaine 6,7%

CHARLOTTE

Rousse irlandaise 5,9%

CHARCOAL MILKER

Milk stout au café 5,4%

LA CHOCO

Milk stout au cacao 5,6%

ALLEN'S MILL*

Scotch ale à l'érable 7,8%

1899*

Scotch ale forte 8,7%

NOS FRUITÉES

ROSAVIE

Sûre aux framboises 4,8%

LA RIVE-REINE

Session IPA mangue et ananas 3,7%

BOUQUET PÊCHER

Gose à la pêche 4,5%

LA LÉGENDE

IPA sûre aux fruits de la passion 5,1%

LA COULE DOUCE

Blanche à la fraise et rhubarbe 4,5%

LES MÈRES-VEILLEN

Saison au melon miel et concombre 4,7%

LA CHOCO-FRAMBOISE

Milk stout au cacao et framboises 5,6%

PINTE: 9.00

VERRE: 6.50

LES VINS ROUGES

5 oz 9 oz BTL

RIOJA VEGA Tempranillo, Garnacha/ Espagne	9,00	15,00	40,00
COSME PALACIO Tempranillo/ Espagne	11,00	18,00	49,00
SAINT-COSME Syrah/ Côte du Rhône	12,00	20,00	59,00
LUIGI RIGHETTI VALPOLICELLA RIPASSO Corvina, Rondinella/ Italie	12,50	19,00	58,00
JONTY'S DUCK-BIO Syrah, Cabernet/ Afrique du Sud			44,00
LA RÉSERVE Le Cep d'Argent/ Québec			48,00
CLARENDELLE INSPIRÉ PAR HAUT BRION Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc/ France			64,00
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
LUIGI RIGHETTI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO Corvina, Rondinella, 2021/ Italie			76,00
LOGAN FARRELL-IP Cabernet Sauvignon, 2023 / Vallée de Napa			82,00
CAMILLE GIROUD Pinot noir 2022/ Bourgogne			84,00
CASTELLO DI VERRAZZANO, RISERVA - IP Chianti Classico 2021/ Italie			96,00
RAINERI-IP Barolo, 2020/ Italie			108,00
VOLPAIA, IGT Balifico, 2020/ Italie			143,00
BRUNELLO DI MONTALCINO-IP Talentì, 2019/ Italie			149,00
CHÂTEAU DE LA CRÉE Premier Cru, Santenay, 2022/ Bourgogne			188,00
ROUX PÈRE & FILS - IP Chambolle-Musigny, 2022/ Bourgogne			192,00

* 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
CHÂTEAU PESQUIÉ-BIO Viognier/ France			49,00
WESZELI- BIO Grüner veltliner/ Autriche			50,00
DOMAINE DES FINES CAILLOTES Sauvignon blanc, 2023/ France			58,00
SER CHIARO, CASTELLO DI VERRAZZANO - IP Pinot Bianco, 2024/ Italie			64,00
BAUDOIN MILLET Petit Chablis, 2023/ France			68,00
VAUX CARRÉS, ROLAND LAVANTUREUX - IP Chablis, 2023/ Bourgogne			82,00
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