

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

• supplémente 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

Éfiloché 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	7.00
Ailes de poulet avec sauce au bleu maison	
1/2 lbs	12.00
1 lbs	24.00
Oignons frits	13.00
Nachos du cycliste	21.00
<i>Pico de gallo, olives noires, fromage mozzarella, salsa, crème sure, sauce jalapeño et lime</i>	
<i>Avec poulet</i>	24.00
Calmars frits	15.00
<i>Émulsion épicée, salade estivale, citron</i>	
Tartare de saumon	16.00
<i>Saumon frais et saumon fumé à froid, sauce aux agrumes, servi avec chips de taro</i>	
Tacos de poulet fajitas (2x)	15.00
<i>Morceaux de poulet frits, légumes sautés, salsa, crème sûre</i>	

Fondues au fromage 13.00
Servies avec sauce marinara

Soupe à l'oignon 12.00
À la bière rousse maison, gratinée au fromage suisse emmental



Repas

Assiette de saumon	27.00
<i>Servi avec sauce au lait de coco et cari aux crevettes nordiques, risotto aux légumes, purée de carottes au beurre</i>	
Boudin noir maison	25.00
<i>Purée de légume, légumes de saison, juliennes de pomme avec sauce vin rouge</i>	
Tartare de saumon	26.00
<i>Saumon frais et saumon fumé à froid, sauce aux agrumes, servi avec chips de taro</i>	
Fish & chips de morue	23.00
<i>Pâte à frire à la bière du Roquemont, salade de chou, sauce à l'aneth et frites maison</i>	
Poulet frit	26.00
<i>Haut de cuisse de poulet frit, miel épicé, salade de chou, servi avec frites maison</i>	
Salade César	21.00
<i>Poulet grillé, bacon maison, fromage parmesan, câpres et croûtons</i>	
Tacos de poulet fajitas (3x)	23.00
<i>Morceaux de poulet frits, légumes sautés, salsa, crème sûre</i>	
Steak & frites	20.00
<i>Juliennes de frites et d'oignons</i>	

Desserts

Crème brûlée	10.00
<i>À la vanille</i>	
Brownie maison	12.00
<i>Servi avec crème glacée à la vanille, caramel Singletrack, crème chantilly</i>	
Gâteau au fromage	14.00

Poutines

Poutine du brasseur

Oignons caramélisés, Perron vieilli, lardons de bacon, sauce au poivre vert et cognac
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 pané, 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

Poutine smoked meat

Sauce vin rouge moutardé, fromage en grain, cornichon
modérée 23.00 / appétit 28.00

Entre pains

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

Burger Roquemont 22.00
haut de cuisse de poulet frit, tomate, pesto de tournesol, mayonnaise chipotle

Burger végété 19.00
croquette de quinoa maison, tarinade de chèvre, champignons sauvages du Québec, laitue et tomate

Burger Mr. Séguin 24.00
boeuf Angus AAA, tartinade de chèvre, bacon de notre fumoir, oignon rouges caramélisés aux canneberges, laitue et tomate

Club sandwich 18.00
servi avec frites et salade de chou maison

Sandwich smoked meat de notre fumoir 24.00
pain brioché, viande fumée, cornichon



Souper

POUR DÉBUTER OU PARTAGER !

Frites maison 5.75

Servies avec notre mayonnaise aioli maison

Panier de chips maison aux épices BBQ bois de pommier maison 7.00

Servies avec notre mayonnaise épicée maison

Ailes de poulet & trempette au bleu maison 1/2 Lb 12.00 1 Lb 24.00

BBQ classique à la bière

Fondues au fromage 13.00

Servies avec sauce marinara

Oignons frits 13.00

Panure à la bière et miel bio de Miel & Co

Mini saucisses maison 6 unités 14.00

Enrobées de bacon de notre fumoir 12 unités 25.00

Soupe à l'oignon 12.00

À la bière rousse maison, gratinée au fromage suisse emmental

Calmars frits en croûte de farine de maïs et épices 15.00

Émulsion épicée, quartier de citron et salade estivale

Cassiolette d'escargots 15.00

Au Pastis et fromage racé des Grondines

Fromages en grains panés 18.75

Servis avec beurre de pomme à l'érable maison

Fish'n chips de morue 23.00

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

Assiette de saumon coco et cari 27.00

Servi avec sauce au lait de coco et cari aux crevettes nordiques, risotto aux légumes, purée de carottes au beurre

NOS RAMENS

Le végétarien 20.00

Bouillon de légumes asiatiques maison, champignons, bok choy, carottes, oignons rouges, nouilles asiatiques, œuf mariné à l'huile de sésame et soya, poireaux, oignons verts

Version au poulet grillé 23.00

Version au porc rôti 23.00

NOS PÂTES

Penne poulet à la Toscanaise 21.00

Poulet grillé, poivrons, oignons rouges, tomates séchées, pesto, beurre à l'ail, sauce crème et marinara, vin blanc

Linguines aux pétoncles et crevettes 29.00

Pétoncles et crevettes, brunoise de légumes, vin blanc et herbes fraîches

Lasagne du chasseur 28.00

Étagée de sauce bolognaise au wapiti, sauce alfredo, fromage mozzarella

*Toutes les pâtes sont servies avec croûton de focaccia 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, tao, 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 ou entrées



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.



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



POUTINES

Poutine du Brasseur

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

modérée 18.00 appétit 24.00

Poutine coureur des bois

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

modérée 19.00 appétit 25.00

Poutine Tao

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

modérée 22.00 appétit 27.00

Poutine régulière

modérée 15.00 appétit 18.00

Poutine steak philly

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

modérée 23.00 appétit 28.00

Poutine smoked meat de notre fumoir

Sauce vin rouge moutardé, fromage en grain, cornichon

modérée 23.00 appétit 28.00



ENTRE PAINS

Club sandwich

18.00

Poulet, bacon maison de notre fumoir, tomate, laitue

Burger végé

19.00

Croquette de quinoa maison, tartina de chèvre, laitue, tomate et champignons sauvages du Québec

Burger aux champignons et suisse

21.00

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

Burger Roquemont

22.00

Haut de cuisse de poulet frit, mayonnaise chipotle, tomate assaisonnée au pesto de tournesol

Burger Portneuf

22.00

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

Burger de Mr. Séguin

24.00

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

Burger le signature

23.00

Boeuf Angus AAA, fromage cheddar américain, confiture de bacon, chipotle, laitue, tomate

Sandwich smoked meat de notre fumoir

24.00

Pain brioché, viande fumée, cornichon

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

Améliorez votre plat avec notre bacon fumé sur place !



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.



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 servi avec frites

Boudin noir maison rôti 25.00

Purée de légumes, légumes de saison, juliennes de pomme avec notre sauce vin rouge

Tomahawk de porc de la Ferme Syldia 27.00

Laqué avec notre réduction de vinaigre balsamique au miel Bio, gratin dauphinois et légumes automnaux

Côtes levées 28.00

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, servie avec une sauce crémeuse au Porto

New York certifié Boeuf Angus AAA vieilli 10oz 41.00*

Servi avec sauce au poivre et légumes de saison. Choix de ; frites ou pomme de terre au four ou purée de pommes de terre

New York certifié Boeuf Angus AAA vieilli 14oz 49.00*

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

* non inclus en forfait 14 oz, supplément de 15\$

NOS PRODUCTEURS DU QUÉBEC

Fromagerie La Chaudière

Ferme Valupierre

Érablière Normand Gauthier

Fromagerie Alexis de Portneuf

VériTable solution gourmande

Champignons Charlevoix inc.

Boulangerie La Fabrique



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.

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

NOS TARTARES

	ENTRÉE	REPAS*
Boeuf à l'italienne	18.00	28.00
Brunoise de prosciutto, tomates séchées, herbes fraîches, noix de pin, réduction de vinaigre de Charlotte, Dijon, fromage Grana Padano		

Deux saumons	16.00	26.00
Saumon frais et saumon fumé à froid, sauce aux agrumes		

Bison au bleuets	23.00	30.00
Câpres, parmesan, mayonnaise de bleuets, réduction de vinaigre balsamique		

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

NOS TACOS

	2X	3X
Morue panée	15.00	23.00
Oignons, câpres, sauce aux agrumes		
Poulet fajitas	15.00	23.00
Morceaux de poulet frits, légumes sautés, salsa, crème sûre		
Du chasseur	15.00	23.00
Chili de wapiti, laitue, fromage		

*La portion de 3 tacos est servi avec frites maisons

NOS NACHOS

Le cycliste	21.00
Pico de gallo, olives noires, mozzarella, salsa, crème sûre, guacamole, sauce jalapeño et lime	
Le cycliste au poulet	24.00
Le chasseur	26.00
Chili de wapiti, pico de gallo, olives noires, mozzarella, salsa, crème sûre, guacamole, sauce jalapeño et lime	

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

CAFÉS ALCOOLISÉS

Brésilien



9,50

Espagnol

9,50

Irlandais

9,50

Brandy

9,50

Cognac

11,00

Coureur des bois

9,50

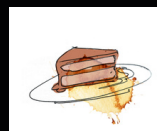
Bailey's

9,50

Amarula

9,50

NOS DOUCEURS MAISON



Crème brûlée
À la vanille

10.00

Brownie maison

12.00

*Servi avec crème glacée à la
vanille, caramel Singletrack,
crème chantilly*

Tarte au sucre maison

13.00

*À l'érable, servie avec crème
glacée à la vanille*

Gâteau au fromage

14.00

Façon du chef

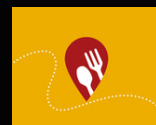
Tiramitsu italien

14.00

*Recette secrète du chef**

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

LES VINS ROUGES

5 oz

9 oz

BTL

CARRELOT DES AMANTS Merlot, Tannat, Cabernet Sauvignon/ France	9,00	15,00	40,00
CHÂTEAU PESQUIÉ 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
LA RÉSERVE Le Cep d'Argent/ Québec			48,00
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
LUIGI RIGHETTI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO Corvina, Rondinella, 2021/ Italie			76,00
SAINT-JOSEPH EMISPHERE Syrah 2023/ Vallée du Rhône			80,00
LOGAN FARRELL-IP Cabernet Sauvignon, 2023 / Vallée de Napa			82,00
CAMILLE GIROUD Pinot noir 2022/ Bourgogne			84,00
CASTELLO VOLPAIA, CLASSICO RISERVA Chianti, 2020/ Italie			98,00
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

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
LA PERLE DE BAUDOUIN Chablis, 2023/ Bourgogne			68,00
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

* IP- Importation privée