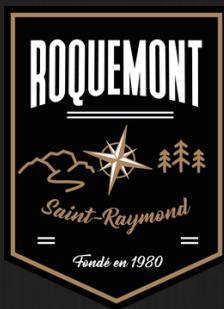


# Déjeuner

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



## CAFÉS ET BOISSONS CHAUDES

• Tasse Bol Double

Café Latte 4,25 5,25

Espresso, lait  
chaud  
et mousse de lait

Cappuccino 4,25 4,95

Espresso et

mousse de lait

Espresso 3,50 3,75

Espresso allongé 3,50 3,75

Con Panna 3,95 4,95

Espresso et  
crème fouettée

Moccaccino 3,95 4,95

Chocolat chaud et  
espresso court

Café filtre 3,00

Chocolat chaud 3,00

Tisane 2,50

Thé classique 2,50

Thé vert 2,50

Thé Earl Grey 2,50

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'éable 7.00

Servi avec des petits fruits et  
du sirop d'éable

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



## DÉJEUNERS GOURMANDS

### Pain doré du brassieur 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

## BÉNÉDICTINES/POËLÉES

### 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

17,00

### Omelette champignon et fromage

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

\* clients en hébergement (supplément de 2\$)



# DÎNER

## Pour débuter

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

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

Avec poulet 24.00

Calmars frits 15.00

Émulsion épicee, salade estivale, citron

Tartare de saumon 16.00

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

Tacos de poulet fajitas (2x) 15.00

Morceaux de poulet frits, légumes sautés, salsa, crème sûre

Fondues au fromage 13.00

Servies avec chutney pomme et raisin à l'érable

Soupe à l'oignon 12.00

À la bière rousse maison, gratinée au fromage suisse emmental



## Repas

**Assiette de saumon 27.00**

Servi avec sauce crème au vin blanc et miso érable, purée de chou-fleur et oignons cipollini, broccolini, carottes nantaises, betteraves jaunes

**Boudin noir maison 25.00**

Purée de pomme de terre, oignons cipollini, broccolini, carottes nantaises, betteraves jaunes, chutney de pomme et raisin à l'érable avec notre sauce vin rouge

**Tartare de saumon 26.00**

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

**Fish & chips de morue 23.00**

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 épice, salade de chou, servi avec frites maison

**Salade César 21.00**

Poulet grillé, bacon maison, fromage parmesan, câpres et croûtons

**Tacos de poulet fajitas (3x) 23.00**

Morceaux de poulet frits, légumes sautés, salsa, crème sûre

**Steak & frites 20.00**

Juleniennes de frites et d'oignons

**Lasagne du chasseur 28.00**

Sauce bolognaise wapiti, sauce alfredo, mozzarella

## Desserts

**Crème brûlée 10.00**

À la vanille

**Brownie maison 12.00**

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

**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 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 22.00**

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 végé 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 rouge caramélisés aux canneberges, laitue et tomate

**Club sandwich 18.00**

servi avec frites et salade de chou maison

# 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 & mayonnaise au bleu maison

1/2 Lb 12.00  
1 Lb 24.00

BBQ classique à la bière

## Fondue au fromage

13.00

Servies avec chutney de pomme et raisin à l'étable

## Oignons frits

13.00

Panure à la bière et miel bio de Miel & Co

## 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

## Os à moelle

21.00

Fleur de sel, gremolata et pain focaccia

## Fromages en grains panés

18.75

Servis avec beurre de pomme à l'étable maison

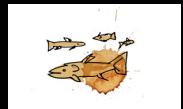


Une touche sucrée tout en finesse grâce au sirop d'érable artisanal de l'Érablière Normand Gauthier, récolté avec savoir-faire au cœur de notre terroir.



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

MER



## 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 grillé

27.00

Servi avec sauce crème au vin blanc et miso érable, purée de chou-fleur et oignons cipollini, broccolini, carottes nantaises, betteraves jaunes

## VOLAILLE

### Poulet Yassa

22.00

Cuisse de poulet, sauce au citron moutardée, olives, couscous et légumes

### Poulet Frit

26.00

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

## 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, sauce crème au 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 croûtons 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



## POUTINES

### Poutine du Brasseur

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

modérée 18.00      appétit 24.00

### Poutine coureur des bois

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

modérée 19.00      appétit 25.00

### Poutine Tao

Poulet pané maison, fromage en grains, 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 grains et sauce au poivre

modérée 23.00      appétit 28.00



Du fromage en grains 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 PRODUCTEURS DU QUÉBEC

**Fromagerie La Chaudière**

**Ferme Valupierre**

**Érablière Normand Gauthier**

**Fromagerie Alexis de Portneuf**

**Véritable solution gourmande**

**Champignons Charlevoix inc.**

**Boulangerie La Fabrique**

## ENTRE PAINS



### Club sandwich

Poulet, bacon maison de notre fumoir, tomates, laitue

### Burger végé

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

### Burger aux champignons et suisse

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

### Burger Roquemont

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

### Burger Portneuf

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

### Burger de Mr. Séguin

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

### Burger le signature

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

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

Améliorez votre plat avec notre bacon fumé sur place !



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

## TERRE



### Saucisse de sanglier et bleuets 25.00

Purée de pomme de terre, sauce au vin rouge, oignons cipollini, broccolini, carottes nantaises, betteraves jaunes et chutney de pomme et raisin à l'étable

Pour deux saucisses 29.00

### Boudin noir maison rôti 25.00

Purée de pomme de terre, oignons cipollini, broccolini, carottes nantaises, betteraves jaunes, chutney de pomme et raisin à l'étable avec notre sauce vin rouge

### Tomahawk de porc de la Ferme Syldia 27.00

Laqué avec notre réduction de vinaigre balsamique au miel Bio, pommes de terre ratte confites au gras de canard et oignons cipollini, broccolini, carottes nantaises, betteraves jaunes

### Côtes levées 28.00

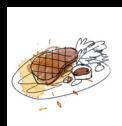
Marinées et cuites dans notre sauce bbq à la bière Charlotte et whisky au miel. Servi avec frites et salade de chou maison

### Bavette de bœuf grillée Angus AAA 6oz 32.00

Pommes de terre ratte confites au gras de canard, champignons sauvages du Québec, servie avec une sauce crèmeuse au Porto

### New York certifié Bœuf Angus AAA vieilli 10oz 48.00\*

Servi avec sauce au poivre et oignons cipollini, broccolini, carottes nantaises, betteraves jaunes.  
Choix de :  
-Frites  
-Pomme de terre au four  
-Purée de pommes de terre  
-Pommes de terre ratte confites dans le gras de canard



### New York certifié Bœuf Angus AAA vieilli 14oz 56.00\*

\* non inclus en forfait 10 oz, supplément de 16\$

\* non inclus en forfait 14 oz, supplément de 24\$



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.



## 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\*

### Bœuf 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 aux bleuets 23.00 30.00

Câpres, parmesan, mayonnaise de bleuets, réduction de vinaigre balsamique

\*À noter que la version repas ne comprend pas de frites.

\*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

Filet de morue panée, oignons, câpres, sauce aux agrumes

### Poulet fajitas 15.00 23.00

Morceaux de poulet frits, légumes sautés, salsa, crème sure

### Du chasseur 15.00 23.00

Chili de wapiti, laitue, fromage

\*La portion de 3 tacos est servie avec frites maison

## NOS NACHOS

### Le cycliste 21.00

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

### Le cycliste au poulet 24.00

### Le chasseur 26.00

Chili de wapiti, pico de gallo, olives noires, mozzarella, salsa, crème sure, guacamole, sauce jalapeno et lime

## CAFÉS ALCOOLISÉS

### 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

**Con Panna** 4,25 5,25

Espresso et  
crème fouettée

**Moccaccino** 5,25 5,95

Chocolat chaud et  
espresso court

**Café filtre** 3,00

**Chocolat chaud** 3,50

**Tisane** 3,25

**Thé classique** 3,25

**Thé vert** 3,25

**Thé Earl Grey** 3,25

**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**

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

12,00

**Tarte au sucre maison**

À l'éable, servie avec crème glacée à la vanille

13,00

**Gâteau au fromage**

Façon du chef

14,00

**Tiramitsu italien**

Recette secrète du chef\*

14,00

### 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**

# LES VINS ROUGES

**5 oz      9 oz      BTL**

**CARRELOT DES AMANTS**      **9,00**      **15,00**      **40,00**

Merlot, Tannat, Cabernet Sauvignon/ France

**CHÂTEAU PESQUIÉ**      **11,00**      **18,00**      **49,00**

Grenache, Syrah/ France

**COSME PALACIO**      **11,00**      **18,00**      **49,00**

Tempranillo/ Espagne

**CLARENDELLE, MÉDOC**      **12,50**      **19,00**      **58,00**

Merlot, Cabernet Sauvignon/ France

**JONTY'S DUCK-BIO**      **44,00**

Syrah, Cabernet/ Afrique du Sud

**LA RÉSERVE**      **48,00**

Le Cep d'Argent/ Québec

**SAINT COSME**      **52,00**

Syrah/ Côte du Rhône

**LUIGI RIGHETTI VALPOLICELLA RIPASSO**      **54,00**

Corvina, Rondinella/ Italie

**CHÂTEAU PUY CASTERA, APPELLATION HAUT-MÉDOC CONTROLÉE**      **68,00**

Haut-Médoc, 2013/ France

**PHILIPPE ALLIET-IP**      **70,00**

Appellation chinon controlée, 2023/ France

**CHÂTEAU LOUDENNE- MEDOC CRU BOURGEOIS**      **72,00**

Cabernet sauvignon, Merlot, 2017/ Bordeaux

**LUIGI RIGHETTI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO**      **76,00**

Corvina, Rondinella, 2021/

Italie

**SAINT-JOSEPH EMISPHÈRE**      **80,00**

Syrah 2023/ Vallée du Rhône

**LOGAN FARRELL-IP**      **82,00**

Cabernet Sauvignon, 2023 / Vallée de Napa

**CAMILLE GIROUD**      **84,00**

Pinot noir 2022/ Bourgogne

**CASTELLO VOLPAIA, CLASSICO RISERVA**      **98,00**

Chianti, 2020/ Italie

**RAINERI-IP**      **108,00**

Barolo, 2020/ Italie

**VOLPAIA, IGT**      **143,00**

Balifico, 2020/ Italie

**BRUNELLO DI MONTALCINO-IP**      **149,00**

Talenti, 2019/ Italie

**CHÂTEAU DE LA CRÉE**      **188,00**

Premier Cru, Santenay, 2022/ Bourgogne

# 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 CAILOTTES**

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**