

# Déjeuner

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



## 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
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	

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

• supplément pour les clients en hébergement

## DÉJEUNERS ENFANTS

Incluant jus ou chocolat chaud

<b>Traditionnel</b>	7.00
Un oeuf bacon, saucisse ou jambon	
<b>Crêpe choco</b>	7.00
Crêpe garnie de chocolat et petits fruits	
<b>Pain doré à l'érable</b>	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

- 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 épicée, 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, broccolinis, carottes nantaises, betteraves jaunes*

- Boudin noir maison** 25.00  
*Purée de pomme de terre, oignons cipollini, broccolinis, 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 épicé, 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  
*Juliennes de frites et d'oignons*

- Lasagne du chasseur** 28.00  
*Sauce bolognaise au 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 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*

# Souper

POUR DÉBUTER OU PARTAGER !

## Frites maison 5.75

Servies avec notre mayonnaise épicée 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

## Fondues au fromage 13.00

Servies avec chutney de pomme et raisin à l'érable

## 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 et quartier de citron

## Mozzarella au lait de bufflonne 18.00

Servie sur carpaccio de tomates ancestrales, huile de basilic, fleur de sel, noix de Grenoble, réduction de Charlotte et fruits du moment grillés

## Fromages en grains panés 18.75

Servis avec beurre de pomme à l'érable 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, broccolis, carottes nantaises, betteraves jaunes

VOLAILLE

## 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, Peffron 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

18.00

### Burger végé

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

19.00

### Burger aux champignons et suisse

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

21.00

### Burger Roquemont

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

22.00

### Burger Portneuf

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

22.00

### Burger de Mr. Séguin

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

24.00

### Burger le signature

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

23.00

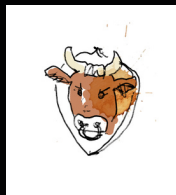
\*Tous nos entre pains sont servis avec frites maison et salade de chou Roquemont

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, broccolinis, carottes nantaises, betteraves jaunes et chutney de pomme et raisin à l'érable

Pour deux saucisses 29.00

### Boudin noir maison rôti 25.00

Purée de pomme de terre, oignons cipollini, broccolinis, carottes nantaises, betteraves jaunes, chutney de pomme et raisin à l'érable 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 rattes confites au gras de canard et oignons cipollini, broccolinis, 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 boeuf grillée Angus AAA 6oz 32.00

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

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

Servi avec sauce au poivre et oignons cipollini, broccolinis, carottes nantaises, betteraves jaunes.

Choix de ;

- Frites
- Pomme de terre au four
- Purée de pommes de terre
- Pommes de terre rattes confites dans le gras de canard



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

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

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

## 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*
<b>Boeuf à l'italienne</b>	18.00	28.00
Brunoise de prosciutto, tomates séchées, herbes fraîches, noix de pin, réduction de vinaigre de Charlotte, Dijon, fromage Grana Padano		
<b>Deux saumons</b>	16.00	26.00
Saumon frais et saumon fumé à froid, sauce aux agrumes		
<b>Bison aux bleuets</b>	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
<b>Morue panée</b>	15.00	23.00
Filet de morue panée, oignons, câpres, sauce aux agrumes		
<b>Poulet fajitas</b>	15.00	23.00
Morceaux de poulet frits, légumes sautés, salsa, crème sure		
<b>Du chasseur</b>	15.00	23.00
Chili de wapiti, laitue, fromage		

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

## NOS NACHOS

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



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.

## CAFÉS ET BOISSONS CHAUDES



Tasse Bol Double

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

## CAFÉS ALCOOLISÉS

<b>Brésilien</b>	9,50
<b>Espagnol</b>	9,50
<b>Irlandais</b>	9,50
<b>Brandy</b>	9,50
<b>Cognac</b>	11,00
<b>Coureur des bois</b>	9,50
<b>Bailey's</b>	9,50
<b>Amarula</b>	9,50



## NOS DOUCEURS MAISON

<b>Crème brûlée</b> <i>À la vanille</i>	10.00
<b>Brownie maison</b> <i>Servi avec crème glacée à la vanille, caramel Singletrack, crème chantilly</i>	12.00
<b>Tarte au sucre maison</b> <i>À l'érable, servie avec crème glacée à la vanille</i>	13.00
<b>Gâteau au fromage</b> <i>Façon du chef</i>	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

<b>CARRELOT DES AMANTS</b> Merlot, Tannat, Cabernet Sauvignon/ France	9,00	15,00	40,00
<b>CHÂTEAU PESQUIÉ</b> Grenache, Syrah/ France	11,00	18,00	49,00
<b>COSME PALACIO</b> Tempranillo/ Espagne	11,00	18,00	49,00
<b>CLARENDELLE, MÉDOC</b> Merlot, Cabernet Sauvignon/ France	12,50	19,00	58,00
<b>JONTY'S DUCK-BIO</b> Syrah, Cabernet/ Afrique du Sud			44,00
<b>LA RÉSERVE</b> Le Cep d'Argent/ Québec			48,00
<b>SAINT COSME</b> Syrah/ Côte du Rhône			52,00
<b>LUIGI RIGHETTI VALPOLICELLA RIPASSO</b> Corvina, Rondinella/ Italie			54,00
<b>CHÂTEAU PUY CASTERA, APPELLATION HAUT-MÉDOC CONTROLÉE</b> Haut-Médoc, 2013/ France			68,00
<b>PHILIPPE ALLIET-IP</b> Appellation chinon contrôlée, 2023/ France			70,00
<b>CHÂTEAU LOUDENNE- MEDOC CRU BOURGEOIS</b> Cabernet sauvignon, Merlot, 2017/ Bordeaux			72,00
<b>LUIGI RIGHETTI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO</b> Corvina, Rondinella, 2021/ Italie			76,00
<b>LOGAN FARRELL-IP</b> Cabernet Sauvignon, 2023 / Vallée de Napa			82,00
<b>CAMILLE GIROUD</b> Pinot noir 2022/ Bourgogne			84,00
<b>CASTELLO DI VERRAZZANO, RISERVA - IP</b> Chianti Classico 2021/ Italie			96,00
<b>RAINERI-IP</b> Barolo, 2020/ Italie			108,00
<b>VOLPAIA, IGT</b> Balifico, 2020/ Italie			143,00
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO-IP</b> Talenti, 2019/ Italie			149,00
<b>CHÂTEAU DE LA CRÉE</b> Premier Cru, Santenay, 2022/ Bourgogne			188,00
<b>ROUX PÈRE &amp; FILS - IP</b> Chambolle-Musigny, 2022/ Bourgogne			192,00

## LES VINS BLANCS

5 oz 9 oz BTL

<b>DOMAINE BOUSQUET-BIO</b> Chardonnay/ Argentine	9,00	15,00	41,00
<b>CAVE SPRING</b> Riesling/ Ontario	10,00	17,00	45,00
<b>LUIGI RIGHETTI DELLE VENEZIE- IP</b> Pinot grigio/ Italie	11,00	18,00	49,00
<b>JONTY'S DUCK- BIO</b> Chenin blanc/ Afrique du sud			44,00
<b>CHÂTEAU PESQUIÉ-BIO</b> Viognier/ France			49,00
<b>WESZELI- BIO</b> Grüner veltliner/ Autriche			50,00
<b>DOMAINE DES FINES CAILLOTES</b> Sauvignon blanc, 2023/ France			58,00
<b>SER CHIARO, CASTELLO DI VERRAZZANO - IP</b> Pinot Bianco, 2024/ Italie			64,00
<b>BAUDOIN MILLET</b> Petit Chablis, 2023/ France			68,00
<b>VAUX CARRÉS, ROLAND LAVANTUREUX - IP</b> Chablis, 2023/ Bourgogne			82,00
<b>VIN SANS ALCOOL</b>			
<b>NATUREO- 0.5</b> Muscat/ Espagne	6,50	8,25	31,00
<b>VIN ROSÉ</b>			
<b>CONDE VALDEMAR RIOJA</b> Rioja Oriental/ Espagne	9,50	16,00	42,00
<b>MOUSSEUX - CHAMPAGNE</b>			
<b>CLOS AMADOR</b> Brut Reserva/ Espagne			41,00
<b>CHAMPAGNE AYALA</b> Brut Reserva/ France			115,00
<b>MOËT &amp; CHANDON</b> France			125,00
<b>BOLLINGER- SPÉCIAL CUVÉE BRUT</b> France			166,00

\* IP- Importation privée