

## NOS CLASSIQUES!

Nos bières quotidiennement brassées par  
notre Maître Brasseur Billy Ouellet et son équipe

Roquemont - Ale Blonde 4.8%

Bois Rond – Blonde dorée 5.5%

Grande Débâcle – Blanche 4.8%

La Côte Joyeuse – Ambrée 5.5%

Notik – Session IPA 4%

Rosavie – Sûre aux framboises 4.6%

Charlotte – Rouse irlandaise 5.9%

Blizzard – New England IPA 5.5%

SingleTrack – IPA américaine 6.7%

1899 – Scotch Ale 7.5%

Charcoal Milker – Stout enrichie au lactose 5.4%

Talayarde – Noire IPA 5.1%

Laissez-vous surprendre par nos saisonnières inscrites sur les ardoises

*Saint-Raymond*

Bonne dégustation!

HÔTEL

RESTO

*Fondé en 1980*

# DÎNER

Inclut soupe ou une entrée du moment, thé ou café régulier (lundi au vendredi)

## Pour débiter ou partager!

**Panier de chips maison 4.95\$**  
aux épices Roquemont

**Ailes de poulet sauce BBQ à la bière**  
8 / 11.25\$ 16 / 19.25\$ 24 / 25.50\$

**Oignons frits à la bière 9.95\$**

**Fromage en grain pané à la bière 12.95\$**

**Nachos du cycliste 14.95\$**  
salsa tomates et coriandre, crème sure,  
guacamole et gratin de mozzarella

**Nachos gourmand au porc effiloché 17.95\$**  
sauce aromatique à la bière, oignons confits à  
la Charcoal Milker, salsa de tomate et gratin de  
mozzarella

## Résistances

**Suggestion du jour 13.95\$ / offrez-vous le Verre de 10 oz à 2.95\$**

**Pâte du moment 14.50\$ / Charlotte ou Roquemont**

**Grillade du chef 19.00\$**

**Poulet frit à la cajun 16.95\$**  
salade composée, frites maison  
et sauce miel épice

**Club sandwich et frites maison 13.95\$**

**Burger du Travailleur 15.25\$**  
fromage Cantonnier de la fromagerie Alexis  
de Portneuf et frites maison

**Burger Roquemont 17.95\$**

**Saumon grillé aux épices cajun 18.95\$**

**Smoked Meat et frites maison 16.95\$**

**Salade de betteraves jaunes 17.95\$**  
fromage de chèvre, pacanes, tomates  
cerises et sa vinaigrette au miel

**Tartare de saumon 17.95\$**

**Boudin noir maison rôti 17.95\$**

**Plateau Après Vélo 19.95\$**

Nachos! Ailes de poulet (6)! Calmars!

**Calmars frits en croûte à la bière 9.95\$**  
sauce crémeuse à la bière et quartier de citron

**Duo de fondues 10.95\$**  
beurre de pommes et petite salade verte

**Soupe à l'oignon 8.95\$**  
bouillon aromatisé à la bière Charlotte,  
croûtons de la boulangerie *Soleil Levain*

**Tartare de saumon 12.95\$**

## **Poutines**

### **Poutine de la Mer**

saumon fumé de notre fumoir, câpres,  
roquette, fromage en grain et sauce crème  
au vin blanc  
**modérée 13.50\$ / appétit 17.25\$**

### **Poutine du Brasseur**

oignons caramélisés à la bière noire, Perron  
vieilli et languettes de bacon, sauce poivre  
vert et bière  
**modérée 13.50\$ / appétit 17.25\$**

### **Poutine Coureur des bois**

saucisses de sanglier aux bleuets,  
languettes de bacon, Perron vieilli, sauce  
balsamique et bleuets  
**modérée 13.50\$ / appétit 17.25\$**

### **Poutine Régulière**

**modérée 9.95\$ / appétit 13.95\$**

## **COUP CŒUR**

**Tacos (3) de doré 18.50\$**

**Poutine Général Tao modérée 14.95\$ / appétit 18.95\$**

**Fish n'chips de doré 19.50\$**

pâte à frire à la bière du Roquemont, salade  
de chou, sauce tartare et frites maison

**DESSERT DU JOUR 2\$**




## POUR DÉBUTER OU PARTAGER !

<b>Frites maison</b> <i>mayo aromatisée</i>	<b>4.95\$</b>
<b>Panier de chips maison</b> <b>aux épices Roquemont</b>	<b>5.95\$</b>
<b>Ailes de poulet sauce BBQ à la bière</b> <b>8 / 11.25\$ 16 / 19.25\$ 24 / 25.50\$</b>	
<b>Oignons frits à la bière</b>	<b>9.95\$</b>
<b>Fromage en grain pané à la bière</b>	<b>12.95\$</b>
<b>Nachos gourmand au porc effiloché</b> sauce aromatique à la bière, oignons confits à la Charcoal Milker, salsa de tomate et gratin de mozzarella	<b>17.95\$</b>
<b>Nachos du cycliste</b> salsa tomates et coriandre, crème sure, guacamole et gratin de mozzarella	<b>14.95\$</b>
<b>Calmars frits en croûte à la bière</b> sauce crémeuse épicée à la bière et quartier de citron	<b>9.95\$</b>
<b>Fish tacos (2) de doré à la bière</b> oignon rouge, câpres, sauce tartare et lime	<b>11.50\$</b>
<b>Duo de fondues</b> beurre de pommes et petite salade verte	<b>10.95\$</b>
<b>Plateau Après Velo</b> Nachos ! Ailes de poulet (6) ! Calmars!	<b>19.95\$</b>
<b>Tartare de saumon</b>  salade composée et chips de taro	<b>12.95\$</b>
<b>Soupe à l'oignon gratinée</b> bouillon aromatisé à la bière Charlotte, croûtons de la boulangerie Soleil Levain	<b>8.95\$</b>
<b>Crème du soir</b> accompagnée de sa garniture du moment et pain de la boulangerie Soleil Levain	<b>4.25\$</b>

## Table d'hôte




Ajoutez 14\$ à n'importe quel plat du menu

*Inclut entrée au choix jusqu'à 10.95\$ ou  
potage, douceur sucrée du soir, thé ou café*

<b>Poutine de la Mer</b> saumon fumé de notre fumoir, câpres, roquette, fromage en grain et sauce crème au vin blanc <b>modérée 13.50\$ / appétit 17.25\$</b>	
<b>Poutine du Brasseur</b> oignons caramélisés à la bière noire, Perron vieilli et languettes de bacon, sauce poivre vert et bière <b>modérée 13.50\$ / appétit 17.25\$</b>	
<b>Poutine Coureur des bois</b> saucisses de sanglier aux bleuets, languettes de bacon, Perron vieilli, sauce balsamique et bleuets <b>modérée 13.50\$ / appétit 17.25\$</b>	
<b>Poutine Tao</b> poulet pané, cachous, échalotes vertes, sauce tao et sésame <b>modérée 14.95\$ / appétit 18.95\$</b>	
<b>Poutine Régulière</b> <b>modérée 9.95\$ / appétit 13.95\$</b>	
<b>Burger Cochon</b>	<b>16.95\$</b>
porc effiloché à la Charlotte, rémoulade de céleri rave, confit d'oignons et frites maison	
<b>Burger du Travailleur</b>	<b>15.25\$</b>
fromage Cantonnier de la fromagerie Alexis de Portneuf et frites maison	
<b>Burger Roquemont</b>	<b>17.95\$</b>
saveur du moment et frites maison	
<b>Club sandwich et frites maison</b>	<b>13.95\$</b>
<b>Smoked Meat</b>	<b>16.95\$</b>
moutarde, cornichons, frites maison	
<b>Burger végétarien</b> 	<b>17.95\$</b>
galette de riz bio aux légumes, champignons sautés, et frites maison	

## SALADES



<b>Salade de betteraves jaunes</b>  fromage de chèvre, pacanes, tomates cerises et sa vinaigrette au miel	<b>17.95\$</b>
<b>Salade grecque rustique</b>  tomates en quartiers, féta, olives noires, pesto et concombres	<b>14.95\$</b>
<b>Salade César au poulet fumé</b> <b>de notre fumoir</b>	<b>15.95\$</b>
croûtons à l'ail et lardon	
<b>Salade de saumon fumée</b>  épinard, pomme de terre Gabrielle, tomate, oignon rouge, câpre, vinaigrette, crème sure et ciboulette	<b>18.95\$</b>



## TERRE

**Poulet frit à la cajun** 17.95\$  
salade composée, frites maison et sauce miel épicé

**Joue de bœuf braisée au vin rouge** 24.95\$  
risotto et légumes de saison

**Côtes levées**  
sauce BBQ à la bière et frites maison  
**Portion ½ / 23.95\$ Entière / 32.95\$\***

**Boudin noir maison rôti** 19.95\$  
beurre de pommes, salade composée et frites maison

*Les viandes sont servies avec légumes de saison et frites ou risotto ou pomme de terre au four, sauce poivre vert à la bière*

**Bavette de bœuf à la crème cognac** 25.95\$  
**New York certifiée Angus Beef AAA Vieille 10 oz 31.95\$\***  
**New York certifiée Angus Beef AAA Vieille 14 oz 39.95\$\***

## DESSERTS

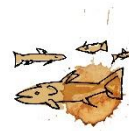
**Brownie au chocolat noir et Charcoal Milker** \* 8.95\$

**Crème Brulée** \* 7.25\$

**Gâteau décadent au chocolat** 9.50\$

**Gâteau New-York** 8.95\$

\*Desserts disponibles en forfait



## POISSONS

**Saumon grillé aux épices cajun** 21.95\$  
accompagné d'un citron grillé et risotto aux poivrons rôtis, légumes, sauce pesto

**Fish n'chips de doré** 19.50\$  
pâte à frire à la bière du Roquemont, salade de chou, sauce tartare et frites maison

**Tartare de saumon** 22.95\$  
salade composée, chips de taro et frites maison

**Fish tacos (3) de doré à la bière** 18.50\$  
oignon rouge, câpres, sauce tartare, lime

**Flétan rôti** 28.95\$  
pommes de terre rattes rôties, sauce crémeuse et légumes de saison

## PÂTES

**Spaghetti bolognaise et son pain gratiné** 14.95\$

**Mac and Cheese de la mer** 25.95\$  
crevettes d'Argentine, homard, sauce crème vin blanc et gratin de mozzarella

**Penne** 17.95\$  
poulet de notre fumoir, sauce crème de vin blanc, champignons poêlés, pacanes, roquette et parmesan

## BLANCS

VERRE BOUT.  
125 ML 255 ML 750 ML  
5 OZ 9 OZ 26 OZ

DÉLICAT ET LÉGER	<b>ECO</b> Chardonnay / Ontario	6.50\$	11.50\$	33.00\$
	<b>INNISKILLIN UNOAKED</b> Chardonnay / Ontario	7,50\$	13,50\$	36,00\$
FRUITÉ ET VIF	<b>INNISKILLIN</b> Pinot Grigio / Ontario	8,00	14,00\$	38,00\$
DÉLICAT ET LÉGER	<b>KLOOF STREET</b> Chenin blanc / Afrique du Sud			49,00\$
	<b>MOILLARD</b> Chablis / Bourgogne			53,00\$

## ROSÉS

VERRE BOUT.  
125 ML 255 ML 750 ML  
5 OZ 9 OZ 26 OZ

**KIM CRAWFORD** 8.75\$ 15,80 \$ 43,00 \$  
Nouvelle-Zélande

## ROUGES

VERRE BOUT.  
125 ML 255 ML 750 ML  
5 OZ 9 OZ 26 OZ

AROMATIQUE ET SOUPLE	<b>PATA NEGRA</b> Tempranillo / Espagne	6.75 \$	11.50 \$	33.00 \$
	<b>PEREIRA</b> Touriga Nacional / Portugal	7,00 \$	12,00 \$	35,00 \$
AROMATIQUE ET SOUPLE	<b>INNISKILLIN</b> Pinot Noir / Ontario	8,75 \$	15,50 \$	43,00 \$
AROMATIQUE ET SOUPLE	<b>ROBERT MONDAVI SÉLECTION</b> Cabernet Sauvignon / Californie	9,50 \$	17,00 \$	46,00 \$
FRUITÉ ET GÉNÉREUX	<b>AURORA</b> Montepulciano, Sangiovese / Italie			54,00 \$
	<b>TERRE ROUGE Les Côtes de l'Ouest</b> Syrah / Californie			62,00 \$
	<b>NOBILO</b> Pinot noir / Nouvelle-Zélande			71,00 \$
	<b>THE PRISONER</b> Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Petite syrah, Syrah / Californie			85,00 \$