

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 grain 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 de chou, frites maison
et sauce miel épice

Club sandwich et frites maison 13.95\$

Burger du Travailleur 15.75\$
fromage le Raclé de la fromagerie des Grondines
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\$



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

POUR DÉBUTER OU PARTAGER !

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

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 Tao,
Poulet pané, cachou, échalotte verte sauce tao et sésame
modérée 14.95\$ / appétit 18.95\$

Poutine Régulière
modérée 9.95\$ / appétit 13.95\$


Burger Cochon **16.95\$**
porc effiloché à la Charlotte, rémoulade de céleri rave, confit d'oignons et frites maison

Burger du Travailleur **15.75\$**
fromage le Raclé de la fromagerie des Grondines de Portneuf et frites maison

Burger Roquemont **17.95\$**
saveur du moment et frites maison

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

Smoked Meat **16.95\$**
moutarde, cornichons, frites maison

Burger végétarien  **17.95\$**
galette de riz bio aux légumes, champignons sautés, et frites maison

SALADES



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

Salade grecque rustique  **14.95\$**
tomates en quartiers, féta, olives noires, pesto et concombres

Salade césar au poulet fumé de notre fumoir **15.95\$**
croûtons à l'ail et lardon

Salade de saumon fumée  **18.95\$**
épinard, pomme de terre Gabrielle, tomate, oignon rouge, câpre, vinaigrette, crème sure et ciboulette



TERRE

Suprême de volaille style cordon bleu 24.95\$
farci au prosciutto, fromage le Raclé de la fromagerie des Grondines de Portneuf et gnocchi carbonara à la bière

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

Crème Brulée * 7.25\$

Gâteau décadent au chocolat 9.50\$

Gâteau New York 8.95\$

Douceur du soir * 7.25\$

*Desserts disponibles en forfait



POISSONS

Saumon grillé aux épices cajun 23.95\$
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\$
pomme de terre ratte rôtie, sauce crémeuse au bacon, légumes de saison

PÂTES

Spaghetti bolognaise et son pain gratiné 14.95\$

Mac and Cheese bacon et jambon maison 19.95\$
Bacon et jambon maison à la bière, sauce crémeuse au vin blanc et gratin au Raclé de la fromagerie des Grondines

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

Spaghetti aux crevettes d'Argentine 23.95\$
tomates confites, sauce crémeuse à l'ail et citron

BLANCS

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

DÉLICAT
ET LÉGER

ECO 6.50\$ 11.50\$ 33.00\$
Chardonnay / Ontario

FRUITÉ
ET VIF

INNISKILLIN UNOAKED 7,50\$ 13,50\$ 36.00\$
Chardonnay / Ontario

DÉLICAT
ET LÉGER

INNISKILLIN 8,00 14,00\$ 38,00\$
Pinot Grigio / Ontario

KLOOF STREET 49.00\$
Chenin blanc / Afrique du Sud

MOILLARD 53,00\$
Chablis / Bourgogne

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

PATA NEGRA 6.75 \$ 11.50 \$ 33.00 \$
Tempranillo / Espagne

AROMATIQUE
ET SOUPLE

PEREIRA 7,00 \$ 12,00 \$ 35.00 \$
Touriga Nacional / Portugal

AROMATIQUE
ET SOUPLE

INNISKILLIN 8,75 \$ 15,50 \$ 43.00 \$
Pinot Noir / Ontario

FRUITÉ ET
GÉNÉREUX

ROBERT MONDAVI SÉLECTION 9,50 \$ 17,00 \$ 46.00 \$
Cabernet Sauvignon / Californie

AURORA 54,00 \$
Montepulciano, Sangiovese / Italie

TERRE ROUGE Les Côtes de l'Ouest 62,00 \$
Syrah / Californie

71,00 \$

THE PRISONER 85,00 \$
Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Petite syrah, Syrah / Californie