

# Déjeuner

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



## CAFÉS ET BOISSONS CHAUDES

	Tasse	Bol	Double
<b>Café Latte</b>	3.95	4.95	
Espresso, lait chaud et mousse de lait			
<b>Cappuccino</b>	3.95		4.95
Espresso et mousse de lait chaud			
<b>Espresso</b>	3.50		3.95
<b>Espresso allongé</b>	3.50		3.95
<b>Con Panna</b>	3.75	4.50	
Café latte et crème fouettée			
<b>Moccaccino</b>	3.95	4.95	
Chocolat chaud et espresso court			
<b>Café filtre</b>	3.00		
<b>Chocolat chaud</b>	3.00		
<b>Tisane, Thé classique</b>	2.50		
<b>Thé vert</b>	2.50		
<b>Thé Earl Grey</b>	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	6.50	7.95
Avec bacon	9.95	10.95
Avec saucisse ou jambon ou cretons maison	9.50	9.95

### Assiette des Rangs 17,50\*

Oeufs(2), bacon(2x), saucisse maison, tranche de jambon, cretons maison, fèves au lard, caramel Singletrack, rôties, pommes de terre assaisonnées et salade de fruits frais

## DÉJEUNERS ENFANTS

Incluant jus ou chocolat chaud

<b>Traditionnel</b>	5.50
Un oeuf bacon, saucisse ou jambon	
<b>Crêpe choco-fraise</b>	5.50
Crêpe garnie de chocolat et de fraises	
<b>Pain doré à l'érable</b>	5.50
Servi avec des petits fruits et du sirop d'érable	



## DÉJEUNERS GOURMANDS

### **Pain doré du brasseur** 14,50

Pains dorés multigrains (2x), jambon, bacon et brie, oeuf au choix, pacanes et canneberges séchées

### **Pain doré pommes-érable** 15,25

Pains dorés (2x) quatre-quarts banane et chocolat tartiné au beurre d'érable, pommes caramélisées, canneberges, céréales croquantes et amandes, ramequin de beurre de pomme

### **Crêpes au sirop d'érable** 13,95

Crêpes (2x) avec sirop d'érable et salade de fruits frais

### **Crêpe farcie** 15,95

Crêpe farcie à l'effiloché de jambon à la bière, cheddar, pommes caramélisées et sirop d'érable

### **Roq Croissant** 10,95

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** 14,95

Granola maison (croque nature, amandes, graines de citrouille grillées, noisettes grillées), yogourt vanille, fruits frais, tranche de pain aux bananes et chocolat

### **Bon matin** 16,25

Salade de pommes de terre grelot et légumes croquants de saison, crostini de saumon fumé maison et guacamole, oeuf poché, crème sûre à la ciboulette

Option 1,95

Beurre de pomme

Caramel fleur de sel Singletrack

## BÉNÉDICTINES/POÊLÉES

### **Béné classique** 13,95 15,25\*

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** 14,75 16,75\*

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** 13,25 14,50\*

Saucisse, bacon, jambon, oignons et poivrons sautés, un oeuf ou deux, sauce hollandaise maison, rôties, pommes de terre assaisonnées et salade de fruits frais

## OMELETTES

### **Omelette jambon** 14,25

Trois oeufs(3), rôties, pommes de terre assaisonnées et salade de fruits frais

### **Omelette western** 14,25

Trois oeufs(3x), poivrons, oignons, jambon, mozzarella râpé, rôties, pommes de terre assaisonnées et salade de fruits frais

### **Omelette champignon et fromage** 14,25

Trois oeufs(3x), champignons et fromage (cheddar ou suisse), rôties, pommes de terre assaisonnées et salade de fruits frais

# Souper

À PARTIR DE 17H



## Table d'hôte

Ajoutez 16\$ à n'importe quel plat du menu

Inclut entrée au choix jusqu'à 13,00\$ ou potage, douceur sucrée du soir, thé ou café



## POUR DÉBUTER OU PARTAGER !

**Frites maison** 5,25

**Panier de chips maison aux épices Roquemont** 5,95

(avec mayo maison)

**Ailes de poulet maison sauce BBQ à la bière**

8/11,25 16/19,25 24/25,50

**Oignons frits à la bière** 8,95

**Fromages en grains panés à la bière** 12,95

**Nachos gourmand au porc effiloché** 18,95

Oignons confits à la Charcoal Milker, salsa à la bière et gratin de mozzarella

**Nachos du cycliste** 16,95

Crème sure, guacamole, salsa maison, gratin de mozzarella garni de coriandre

**Calmars frits en croûte de farine de maïs et épices** 10,95

Sauce crémeuse épicée à la bière, quartier de citron et salade estivale

**Taco (2x) au chili de cerf** 11,50

Pico de gallo, maïs et chou

**Brie frit** 10,95

Chutney de pomme et raisin à la stout

**Plateau après vélo** 19,95

Nachos, ailes de poulet (6x), calmars frits

**Tartare de saumon** 13,95

Salade composée et chips de taro

**Soupe à l'oignon gratinée** 9,95

Bouillon aromatisé à la bière Charlotte, croûton de la boulangerie Soleil Levain, fromage le Raclé biologique de la fromagerie des Grondines

**Crème du soir** 4,25

Accompagnée de sa garniture du moment et pain de la boulangerie Soleil Levain

## SALADES

**Salade asiatique** 17,95

Pétoncles et crevettes épicées, vermicelle de riz, bébés bok choy, légumes croquants, vinaigrette sésame et soya

**Salade César au poulet de notre fumoir** 16,95

Croûtons à l'ail, lardons, parmesan et vinaigrette maison

**Gravlax de saumon sur salade** 18,95

Roquette, fenouil, légumes de saison, vinaigrette crème sure et caviar tobiko

## PÂTES

**Mac and cheese bacon et jambon maison** 19,95

Bacon et jambon maison à la bière, champignons, sauce crémeuse au vin blanc et gratin au Raclé de la fromagerie des Grondines

**Fettucini au poulet fumé** 21,50

Poulet fumé de notre fumoir, sauce crème vin blanc, pacanes, roquette et parmesan

**Fettucini aux légumes** 18,50

Sauce crème vin blanc, pacanes, oignons, champignons, roquette et parmesan

## POUTINES

### Poutine vol-au-vent \*Poutine week

Pomme de terre Russet maison, fromages en grains, velouté de volaille et champignons servi avec une gremolata et poulet mijoté

modérée 14.95      appétit 17.75

### Poutine du Brasseur

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

modérée 14.95      appétit 17.25

### Poutine coureur des bois

Saucisses de sanglier au bleuets, Perron vieilli et lardon de bacon, sauce balsamique aux bleuets

modérée 14.95      appétit 17.25

### Poutine Tao

Poulet panné, cachous, oignons verts, sauce tao et sésame

modérée 14.95      appétit 18.95

### Poutine régulière

modérée 9.95      appétit 13.95

## LE COIN DES PETITS

Mac and Cheese	8,95
Fish n'chips	8,95
Poutine	8,95
Croquettes de poulet	8,95

*Breuvage et dessert glacé  
inclus*

## ENTRE PAINS



### Burger 100% Portneuf

19,50

Boeuf de la ferme Syldia, fromage de la fromagerie des Grondines, tomate biologique, pain de la boulangerie Soleil Levain, sauce à l'oignon confit et à la bière noire Talayarde du Roquemont et frites maison

### Burger Roquemont

Saveur du moment et frites maison

18,50

### Club sandwich et frites maison

16,50

### Smoked meat

Moutarde maison, cornichons et frites maison

18,50





## TERRE

**Suprême de volaille style** 24,95

### **cordon bleu**

Farci au prosciutto, fromage le  
Raclé de la fromagerie des  
Grondines et gnocchi carbonara à  
la bière

**Poulet frit à la cajun** 18,95

Salade composée, frites maison et  
sauce épicée au miel

**Joue de bœuf braisée au vin** 31,00

### **rouge**

Risotto et légumes de saison

**Côtes levées maison** 34,95\*

Cuisson sous-vide 24h,  
sauce BBQ à la bière et frites  
maison

1/2 côte 26,95

**Tacos (3x) au chili de cerf**

Pico de gallo, maïs et chou

19,50

**Boudin noir maison rôti**

Beurre de pommes, salade  
composée et frites maison

19,95

**Cassoulet**

Saucisses de sanglier, 1/2 cuisse  
de lapin, cerf et haricots blancs

24,75

**Bavette de bison**

Sauce bleuet et balsamique

29,00

**New York certifié Boeuf**

**Angus AAA vieilli 10oz**

Servi avec sauce au poivre vert

32,95\*

**New York certifié Boeuf**

**Angus AAA vieilli 14oz**

Servi avec sauce au poivre vert

39,95\*

## POISSONS ET FRUITS DE MER

**Saumon grillé** 25,95

Accompagné d'une purée de  
chou-fleur, épinards,  
champignons et graines de  
tournesol grillées

**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** 25,95

Salade composée, chips de taro  
et frites maison

**Moules et frites maison** 21,50

Sauce crémeuse à la bière  
maison

**Vol-au-vent aux fruits de** 28,00

**mer et poisson**

Crevettes, pétoncles, moules,  
saumon, servi avec une salade  
croquante

*Les viandes sont servies avec légumes de saison et frites  
ou risotto ou pomme de terre au four*

\*Non inclus en forfait

## POUR LES DENTS SUCRÉES

Brownie au chocolat noir et Charcoal Milker	<b>8,95</b>
Crème Brûlée	<b>8,95</b>
Profiterole glacée à la bière et sauce au chocolat servi avec fruit frais	<b>10,95</b>

## CAFÉS ET BOISSONS CHAUDES

	Tasse	Bol	Double
<b>Café Latte</b>	3,95	4,95	
Espresso, lait chaud et mousse de lait			
<b>Cappuccino</b>	3,95		4,95
Espresso et mousse de lait			
<b>Espresso</b>	3,50		3,95
<b>Espresso allongé</b>	3,75		4,50
<b>Con Panna</b>	3,95	4,95	
Café latte et crème fouettée			
<b>Moccaccino</b>	3,95		4,95
Chocolat chaud et espresso			
<b>Café filtre</b>	3,00		
<b>Chocolat chaud</b>	3,00		
<b>Tisane</b>	2,50		
<b>Thé classique</b>	2,50		
<b>Thé vert</b>	2,50		
<b>Thé Earl Grey</b>	2,50		



## LES VINS ROUGES

VERRE		BTL
125ml	255ml	750ml
5oz	9oz	26oz

### LIBERADO

Cabernet sauvignon, Tempranillo / Espagne  
7.25      11.50      33.00

### PEREIRA

Touriga Nacional / Portugal  
8.00      12.00      35.00

### INNISKILLIN

Pinot Noir / Ontario  
9.00      15.50      43.00

### TOM GORE

Cabernet sauvignon / État-Unis  
9.50      17.00      46.00

### FONTAINE

Cabernet sauvignon/ Australie  
51.00

### COSTE della SESIA

Nebbiolo/ Italie  
68.00

### BLACK SAGE VINEYARD

Cabernet Sauvignon / Vallée de l'Okanagan  
74.00

### THE PRISONER

Zinfandel, Cabernet sauvignon / Californie  
85.00

## LES VINS BLANCS

VERRE		BTL
125ml	255ml	750ml
5oz	9oz	26oz

### CONFESSIONS

Pinot Grigio / États-Unis  
7.25      11.50      33.00

### INNISKILLIN

Chardonnay / Ontario  
8.00      13.50      36.00

### INNISKILLIN

Pinot Grigio / Ontario  
8.50      14.00      38.00

### FRANK HELLWIG

Chardonnay / Australie  
49.00

### MOILLARD

Chablis / Bourgogne  
53.00

## VIN ROSÉ

### KIM CRAWFORD

Nouvelle Zélande  
8.75      15.80      43.00

