

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		

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	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'érable	7.00
Servi avec des petits fruits et du sirop d'érable	



DÉJEUNERS GOURMANDS

Pain doré du brasseur 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

• clients en hébergement (supplément de 2\$)

BÉNÉDICTINES/POÊLÉES

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

Omelette champignon et fromage 17,00

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 6.25

Ailes de poulet sauce

BBQ
1/2 lbs/ 12.00 1 lbs/ 24.00

Oignons frits à la bière 13.00

Nachos du cycliste 21.00

pico de gallo (tomates, oignons, maïs, coriandre), fromage mozzarella, salsa, crème sure, sauce jalapeño et lime

version au poulet 24.00

Fondue pannée 13.50

Calmars frits 15.00

émulsion épicée, salade estivale, citron

Tartare de saumon 15.00

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

Cassolette 14.00

escargots, tomates séchées, échalotes, sauce au fromage brie, noix caramélisées au miel

Tacos de morue (2x) 14.00

morue, laitue, oignons, câpres et sauce aux agrumes

Fromage en grains 18.75

pané
servi avec beurre de pommes maison

Soupe à l'oignon 13.50

à la bière, fromage Raclé de la Fromagerie Des Grondines

Suggestion du jour 16.95

Pâte du moment 17.00

Grillade du chef 19.00

Dessert du jour 3.75

Repas

Assiette de saumon 26.95

pavé de saumon en croute de sésame, salade tiède aux choux de Bruxelles frits, champignons, wakamé et noix de cajou

Boudin noir maison 24.95

purée de céleri rave, légumes de saison, juliennes de pomme avec sauce vin rouge

Tartare de saumon 26.50

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

Fish & chips de morue 22.75

pâte à frire à la bière du Roquemont, salade de chou, sauce à l'aneth et frites maison

Poulet frit 22.00

haut de cuisse de poulet frit, miel épicé, salade de légumes racines et chou, servi avec frites maison

Moules à la dijonnaise et crème, frites maison 24.00

Salade César 21.00

poulet grillé, bacon maison, fromage parmesan, croutons

Tacos de morue (3x) 22.50

morue, laitue, oignons câpres, sauce aux agrumes et frites maison

Disponibles du lundi au vendredi
(11h00 à 14h00)
Inclut soupe ou salade, thé ou café

BIÈRE DU MIDI

(8 oz à 2.75)

Roquemont- Ale blonde
Charlotte- Rousse irlandaise
Voyer- Blanche Belge

Poutines

Poutine du brasseur

oignons caramélisés, Perron vieilli, lardons de bacon, sauce au poivre vert et à la bière
modérée 17.75 / appétit 22.00

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

Entre pains

Burger 100% Portneuf 22.50

boeuf de la ferme Syldia, fromage de la Fromagerie des Grondines, tomate, pain de la Boulangerie Le Soleil Levain, mayonnaise à l'oignon caramélisé à la bière noires et frites maison

Burger Roquemont 21.50

haut de cuisse de poulet frit, tomate assaisonnée au basilic, mayonnaise chipotle et frites maison
Offrez-vous une version avec du bacon

Burger végé 18.50

croquette de quinoa maison, fromage de chèvre, champignons portobello, relish aux légumes

Club sandwich 18.25

servi avec frites et salade de chou maison

Desserts

Crème brûlée 9.00
À la vanille

Brownie maison 11.00

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

Tarte au sucre 12.00

maison
Servie avec crème glacée à la vanille

Gâteau au fromage 13.00
Façon crème brûlée



Souper



POUR DÉBUTER OU PARTAGER !



Frites maison 5,75

Panier de chips maison aux épices Roquemont 6,25

Ailes de poulet maison sauce BBQ à la bière

1/2 LBS/12.00 1 LBS/24.00

Oignons frits à la bière 13,00

Fondue pannée 13,50

Fromage Perron fumé maison farci au bacon et jalapeño, salade de pommes et noix

Nachos du cycliste 21,00

Pico de gallo (tomates, oignons, maïs, coriandre), fromage mozzarella, salsa, crème sure, sauce jalapeño et lime

Offrez-vous une version gourmande avec du poulet 24,00

Fromage en grains pané 18,75

Servi avec beurre de pommes maison

Calmars frits en croûte de farine de maïs et épices 15,00

Émulsion épicée, quartier de citron et salade estivale

Tartare de saumon 15,00

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

Cassolette 14,00

Escargots, tomates séchées, échalotes, sauce au fromage brie, noix caramélisées au miel

Tacos de morue (2x) 14,00

Morue, laitue, oignons, câpres et sauce aux agrumes

Soupe à l'oignon 13,50

À la bière, fromage Raclé de la Fromagerie Des Grondines

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



SALADES ET VÉGÉ



Salade de betteraves 17,50

Betteraves jaunes, pommes, noix, légumes de saison, laitue, émulsion à l'aneth et basilic

Salade César 21,00

Poulet grillé, bacon maison, fromagé parmesan et croutons

PÂTES



Fettucini au pesto 18,75

Pesto de basilic, légumes grillés, saucissons de chorizo, roquette

Ramen végétal 19,50

Nouilles ramen, tofu grillé, chou nappa, shiitake, maïs, oignons verts, bouillon au lait de coco

POUTINES



Poutine du Brasseur

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

modérée 17,75 appétit 22,00

Poutine coureur des bois

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

modérée 18,50 appétit 23,00

Poutine Tao

Poulet panné, fromage en grain, cajous, oignons verts, sauce tao et sésame

modérée 22,00 appétit 26,50

Poutine régulière

modérée 14,50 appétit 17,00

ENTRE PAINS



Club sandwich

18,25

Poulet, bacon maison, tomate, salade, servi avec frites et salade de chou maison

Burger végété

18,50

Croquette de quinoa maison, fromage de chèvre, champignons portobello, laitue, relish aux légumes

Burger 100% Portneuf



22,50

Boeuf Angus AAA, fromage de la Fromagerie des Grondines, tomate biologique, pain de la Boulangerie Le Soleil Levain, mayonnaise à l'oignon caramélisé à la bière noire et frites maison

Burger Roquemont

21,50

Haut de cuisse de poulet frit, tomate assaisonnée au basilic, mayonnaise chipotle et frites maison

Offrez-vous une version avec du bacon

LE COIN DES PETITS



Pâtes gratinées 8,95

Fish n'chips de morue 8,95

Poutine 8,95

Croquettes de poulet 8,95

Breuvage et dessert glacé inclus



TERRE



Poulet Frit 22,00

Haut de cuisse de poulet frit, miel épicé, salade de légumes racinés et chou, servi avec frites maison

Boudin noir maison rôti 24,95

Purée de céleri rave, légumes de saison, juliennes de pommes avec sauce vin rouge

Tomahawk de porc Nagano 9oz 26,00

Sauce aux crevettes flambées au cognac, servi avec risotto et asperges

Bifteck d'agneau et merguez grillé 27,00

Servi avec chimichurri et taboulé au cari, asperges grillées

Bavette de boeuf grillée Angus AAA 6oz 31,00

Pommes de terre confites, épinards et champignons à la crème

New York certifié Boeuf Angus AAA vieilli 10oz 41,00*

Servi avec sauce au poivre vert

MER



Assiette de saumon 26,95

Pavé de saumon en crouste de sésame, salade tiède aux choux de Bruxelles frits, champignons, wakamé et noix de cajou

Tacos de morue (3x) 22,50

Morue, oignons, câpres, sauce aux agrumes et frites maison

Fish'n chips de morue 22,75

Pâte à frire à la bière du Roquemont, salade de chou, sauce à l'aneth et frites maison

Moules à la dijonnaise et crème, frites maison 24,00

Tartare de saumon 26,50

Saumon frais et saumon fumé à froid, sauce aux agrumes, chips de taro, salade et frites maison

EXTRAS



Champignons sautés 4,75

Pomme de terre au four gratinée 5,00

Extra poutine régulière 5,00

Extra poutine (brasseur, coureur, tao) 7,50

Extra sauce 3,50

Extra bacon 3,50

Extra salade 3,50

*Extras servis avec plats ou entrées

Le steak New York est servi avec légumes de saison et frites ou pomme de terre au four

* non inclus en forfait
10 oz, supplément de 10\$
14 oz, supplément de 18\$

CAFÉS ET BOISSONS CHAUDES



	Tasse	Bol	Double
Café Latte Espresso, lait chaud et mousse de lait	4,25	5,25	
Cappuccino Espresso et mousse de lait	4,25		4,95
Espresso	3,50		3,75
Espresso allongé	3,50		3,75
Con Panna Espresso et crème fouettée	3,95	4,95	
Moccaccino Chocolat chaud et espresso court	3,95		4,95
Café filtre	3,00		
Chocolat chaud	3,00		
Tisane	2,50		
Thé classique	2,50		
Thé vert	2,50		
Thé Earl Grey	2,50		

POUR LES DENTS SUCRÉES



Crème brûlée <i>À la vanille</i>	9,00
Brownie maison <i>Servi avec crème glacée à la vanille, caramel Singletrack, crème chantilly</i>	11,00
Tarte aux sucres maison <i>Servi avec crème glacée à la vanille</i>	12,00
Gâteau aux fromages <i>Façon crème brûlée</i>	13,00

CAFÉS ALCOOLISÉS DISPONIBLES !



LES VINS ROUGES

	5 oz	9 oz	BTL
CARRELOT DES AMANTS Merlot, Tannat, Cabernet Sauvignon/ France	9.00	15.00	40.00
CHATEAU PESQUIÉ-BIO Grenache, Syrah/ France	11.00	18.00	49.00
COSME PALACIO Tempranillo/ Espagne	11.00	18.00	49.00
WENTE Cabernet sauvignon/ Californie	12.00	19.00	56.00
JONTY'S DUCK-BIO Syrah, Cabernet/ Afrique du Sud			44.00
MARCEL MALBEC- IP Malbec/ France			47.00
SAINT COSME Syrah/ France			52.00
VALPOLICELLA RIPASSO-IP Corvina, Rondinella/ Italie			62.00
BEAUJOLAIS FRUCTUS AGAPÉ- IP Gamay/ France			66.00
CHÂTEAU LOUDENNE- MEDOC CRU BOURGEOIS Cabernet sauvignon, Merlot/ Bordeaux, France			72.00
BLACK SAGE VINEYARD Merlot/ La Vallée de l'Okanagan			74.00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO Corvina, Rondinella/ Italie			76.00
CHÂTEAU GRANDCHEMIN MONTPLAISIR/ SAINT-ESTEPHE- IP 2015 Merlot, Cabernet Sauvignon/ Bordeaux			89.00
THE PRISONER Zinfandel, Cabernet sauvignon/ Californie			92.00
PASCAL BOUCHARD- IP- BIO Pinot Noir/ Bourgogne			92.00
MERUM PRIORATI INICI- IP Grenache, Syrah, Carignan, Cabernet Sauvignon/ Espagne			105.00

* IP- Importation privée

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
CHATEAU PESQUIÉ-BIO Viognier/ France	11.00	18.00	49.00
JONTY'S DUCK- BIO Chenin blanc/ Afrique du sud			44.00
WESZELI- BIO Grüner veltliner/ Autriche			50.00
WENTE Chardonnay/ Californie			54.00
DOMAINE DES FINES CAILLOTES Sauvignon blanc/ France			58.00
VIN SANS ALCOOL			
NATUREO- 0.5 Muscat/ Espagne	6.50	8.25	31.00
VIN ROSÉ			
CAZAL VIEL Syrah-Cinsault, France	8.00	12.00	36.00
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