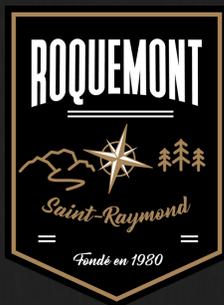


# Déjeuner

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

<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 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

### **Steak & EGG \* 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 12.25

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 12.75

Calmars frits 14.00

*émulsion épicée, salade estivale, citron*

Duo de tartare de saumon 15.00

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

Cassolette 14.00

*escargots, tomates séchées, échalotes, sauce au fromage brie, noix caramélisés au miel*

Fish tacos (2x) 12.00

*morue, laitue, oignons, câpres et sauce aux agrumes*

## Entre pains

Burger 100% Portneuf  22.00

*boeuf de la ferme Sylidia, fromage de la Fromagerie des Grondines, tomate biologique, pain de la Boulangerie Le Soleil Levain, mayonnaise à la bière Charcoal Milker, sauce à l'oignon confit et frites maison*

Burger Roquemont 21.00

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

*Offrez-vous une version avec du bacon*

Burger végété 18.00

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

Club sandwich 18.00

*servi avec frites et salade de chou maison*

Suggestion du jour 14.95

Pâte du moment 16.00

Grillade du chef 19.00

Dessert du jour 3.75

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

## Repas

Assiette de saumon 26.95

*pavé de saumon en croûte de sésame, salade tiède au chou de Bruxelles frits, champignons, wakamé, chou et noix de cajous*

Boudin noir maison 24.95

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

Duo de tartare de saumon 26.50

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

Fish & chips de morue 22.00

*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*

Moule à la dijonnaise et crème, frites maison 22.50

Salade César 21.00

*poulet grillé, bacon maison, fromage parmesan, croustons*

Tartelette  17.50

*tomate biologique de la Ferme Grenier Long, sauce au yogourt biologique de la Laiterie Reine des Prés, avocats, copeaux de fromage biologique Clos-des-Roches de la Fromagerie des Grondines, prosciutto*

Fish tacos (3x) 22.00

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

## Nos bières



ROQUEMONT- Ale blonde

LA PAULIN- Kolsh

LA VOYER- Blanche belge

CHARLOTTE- Rousse irlandaise

SINGLETRACK- IPA américaine

CHARCOAL MILKER- Milk stout

ROSAVIE- Sûre aux framboises

CIDRE MILTON- Cidre de pomme

## 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, fromages en grains, cajous, oignons verts, sauce tao et sésame*  
modérée 22.00 / appétit 26.50

Poutine régulière

modérée 14.50 / appétit 17.00

## Desserts

Crème brûlée 9.00

Pot glacé 10.00

*crème glacée maison à la vanille et brownie à la bière noire*

Ramequin aux fraises 11.00

*chapelure graham, crème pâtissière à la vanille, fraises fraîches et crème chantilly*

Verre 8 oz à 2.75 :

Roquemont - Ale blonde  
Charlotte - Rousse Irlandaise  
Voyer - Blanche belge

Regardez sur nos ardoises pour les bières saisonnières !

Verre: 6.25 Pinte: 8.50

# Souper



POUR DÉBUTER OU PARTAGER !



**Frites maison** 5,75

**Panier de chip 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** 12,25

**Fondue pannée** 12,75

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

**Rouleau de printemps** 12,00

Tataki de boeuf, salade wakamé, sauce ponzu

**Calmars frits en croûte de farine de maïs et épices** 14,00

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

**Fish tacos (2x)** 12,00

Morue, laitue, oignons, câpres et sauce aux agrumes

## 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



### Tartelette



17,50

Tomate biologique de la Ferme Grenier Long, sauce au yogourt biologique de la Laiterie Reine des Prés, avocats, copeaux de fromage biologique Clos-des-Roches de la Fromagerie des Grondines, prosciutto

**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, fromagè parmesan et croutons

## PÂTES



**Fettucini au pesto** 18,75

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

**Ramen végété** 19,50

Nouilles ramen, tofu grillé, bok choy, 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

18.00

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

### Burger végété

18.00

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

### Burger 100% Portneuf



22,00

Boeuf de la Ferme Syldia, fromage de la Fromagerie des Grondines, tomate biologique, pain de la Boulangerie Le Soleil Levain, mayonnaise à la bière Charcoal Milker, sauce à l'oignon confit et frites maison

### Burger Roquemont

21,00

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

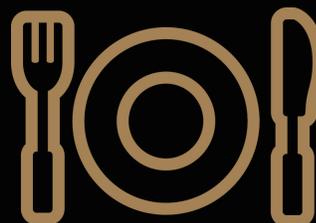
Poutine

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** 24,99

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

### **T-bone 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 au chou de Bruxelles frits, champignons, wakamé, chou et noix de cajous

### **Fish tacos (3x)** 21,00

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

### **Fish'n chips de morue** 22,00

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** 22,50

### **Tartare de saumon** 26,50

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

## EXTRAS



### **Mélange de 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
<b>Café Latte</b> Espresso, lait chaud et mousse de lait	4,25	5,25	
<b>Cappuccino</b> Espresso et mousse de lait	4,25		4,95
<b>Espresso</b>	3,50		3,75
<b>Espresso allongé</b>	3,50		3,75
<b>Con Panna</b> Espresso et crème fouettée	3,95	4,95	
<b>Moccaccino</b> Chocolat chaud et espresso court	3,95		4,95
<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		

## POUR LES DENTS SUCRÉES



<b>Crème brûlée</b>	9,00
<b>Pot glacé</b> <i>Crème glacée à la vanille, caramel Singletrack, morceaux de brownies à la bière Charcoal Milker, crème chantilly</i>	10,00
<b>Ramequin aux fraises</b> <i>Chapelure graham, crème pâtissière à la vanille, fraises fraîches et crème chantilly</i>	11,00

## CAFÉS ALCOOLISÉS DISPONIBLES !



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

\* IP- Importation privée

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