

Déjeuner

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



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

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

• supplémente 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

Éfiloché 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
au bleu maison

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, olives noires, coriandre),
fromage mozzarella, salsa, crème
sure, sauce jalapeño et lime

version au poulet 24.00

version au chili 28.00

Arancinis aux 4
fromages 13.50

Calmars frits 15.00

émulsion épicée, salade
estivale, citron

Tartare de saumon 16.00

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

Cassolette 13.00

escargots, Pernod, feuilleté au
beurre et pacanes confites
épicées

Fish tacos (2x) 14.00

morue, laitue, oignons, câpres
et sauce aux agrumes

Tacos du chasseur (2x) 15.00

chili au wapiti haché, pico de
gallo (tomates, oignons, maïs,
coriandre), mélange de
fromage cheddar et
mozzarella

Fromage en grains
pané 18.75

servi avec beurre de pommes
maison

Soupe à l'oignon 13.50

à la bière, fromage
emmental Suisse

Olives chaudes 9.85

Repas

Assiette de saumon 26.95

saumon grillé laqué, salade
tiède de choux de Bruxelles,
champignons sauvages de
Charlevoix, wakamé,
aiguillettes de poireaux, noix de
cajou et filet de sauce asiatique
aux sésames

Boudin noir maison 24.95

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

Tartare de saumon 25.00

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

Cannellonis de wapiti 24.00

2 cannellonis maison cuits au
four, servi avec sauce marinara
et Alfredo

Salade César 21.00

poulet grillé, bacon maison,
fromage parmesan, croûtons

Fish tacos (3x) 22.50

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

Tacos du chasseur (3x) 23.50

chili au wapiti haché, pico de
gallo (tomates, oignons, maïs,
coriandre), mélange de fromage
cheddar et mozzarella

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 maison 12.00
servie avec crème glacée à la vanille

Gâteau au fromage 13.00

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

Poutine steak philly
lanières de boeuf Angus AAA,
poivrons et oignons grillés,
fromage en grain et sauce au
poivre
modérée 22.00 / appétit 26.50

Entre pains

Burger Portneuf 22.50

boeuf Angus AAA, fromage de la
Fromagerie des Grondines,
tomate, 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 végété 18.50

croquette de quinoa maison,
tartinade de chèvre,
champignons sauvages du
Québec, laitue, relish aux
légumes

Burger Mr. Séguin 23.00

boeuf Angus AAA, tartinade de
chèvre aux fines herbes, bacon
de notre fumoir, oignon rouges
caramélisés aux canneberges,
laitue et tomate

Club sandwich 18.25
servi avec frites et salade de
chou maison

Souper

POUR DÉBUTER OU PARTAGER !

Frites maison 5,75

Panier de chips maison aux épices Roquemont 6,25

Ailes de poulet et trempette au bleu maison

Sauce BBQ ou sauce très épicée
1/2 LBS/12.00 1 LBS/24.00

Olives chaudes 9.85

Soupe à l'oignon 13,50

À la bière et fromage emmental Suisse

Oignons frits à la bière 13,00

Arancinis aux 4 fromages 13,50

Servis avec une sauce marinara maison

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

Nachos du cycliste 21,00

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

Nachos au poulet 24,00

Pico de gallo (tomates, oignons, maïs, coriandre), olives noires, fromage mozzarella, salsa, crème sure, guacamole, sauce jalapeño et lime, poulet grillé

Nachos du chasseur 28.00

Chili au wapiti haché, pico de gallo (tomates, oignons, maïs, coriandre), olives noires, fromage mozzarella, salsa, crème sure, guacamole, sauce jalapeño et lime, brunoise de courgettes et oignons, tomates en dés, vin rouge et épices

Cassolette d'escargots 13.00

Au Pernod, feuilleté au beurre et pacanes confites épicées

Tacos de morue (2x) 14,00

Morue, laitue, oignons, câpres et sauce aux agrumes

Tacos du chasseur (2x) 15,00

Chili au wapiti haché, pico de gallo (tomates, oignons, maïs, coriandre), mélange de fromage cheddar et mozzarella

Tartare de saumon 16,00

Saumon frais et saumon fumé à froid, sauce aux agrumes

Tartare de boeuf 17.00

Brunoise de proscuitto et tomates séchées, basilic frais, ciboulette, noix de pin grillés, réduction de vinaigre de Charlotte, poivre, moutarde de Dijon, fromage Grana Padano

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 TARTARES



Salade César 21,00

Poulet grillé, bacon maison de notre fumoir, fromage parmesan et croutons

Tartare de saumon 25,00

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

Tartare de boeuf à l'italienne 28,00

Brunoise de proscuitto et tomates séchées, basilic frais, ciboulette, noix de pin grillés, réduction de vinaigre de Charlotte, poivre, moutarde de Dijon, fromage Grana Padano, frites et salade de julienne

Salade tiède de tataki de thon saké 29.00

Thon, oignons rouges, tomates, avocats, concombre, oeuf cuit dur, olives noires, asperges, poivrons et citron, cheddar Perron 2 ans

PÂTES



Penne arrabbiata 19,00

Saucisses chorizo, oignons rouges, poivrons, olives noires et marinara épicée, fromage Grana Padano frais râpé

Fettuccines poulet à la Toscanaise 21,00

Tomates séchées, pesto, oignons, beurre à l'ail, poulet, sauce crème et marinara, vin blanc

Cannellonis de wapiti 24,00

2 cannellonis maison cuits au four, servi avec sauce marinara et Alfredo

Linguines aux pétoncles et crevettes 29,00

Pétoncles et crevettes, vin blanc et herbes fraîches

*Toutes les pâtes sont servies avec croûton de focaccia à l'ail, herbes et fromage Grana Padano frais

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 pané, fromage en grain, noix de cajou, oignons verts, sauce tao et sésame

modérée 22,00

appétit 26,50

Poutine régulière

modérée 14,50

appétit 17,00

Poutine steak philly

Lanières de boeuf Angus AAA, poivrons et oignons grillés, fromage en grains et sauce aux poivres

modérée 22,00

appétit 26,50

LE COIN DES PETITS



Macaroni au fromage

9,95

Fish n'chips de morue

9,95

Poutine

9,95

Filets de poulet maison (3x)

9,95

Assiette de mini burgers (2x)

9,95

1 boeuf et 1 poulet

Breuvage et dessert glacé inclus

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, tarinade de chèvre, champignons sauvages du Québec, laitue, relish aux légumes

Burger de poulet grillé à la Louisianaise

19,50

Chutney de mangue, mayonnaise Sud-Ouest, fromage raclette l'Arrière-cour, laitue et tomate

Burger de saumon grillé

20,00

Mousse d'avocat, câpres, oignons rouges, laitue et tomate

Burger aux champignons et suisse

20,00

Boeuf Angus AAA, fromage suisse fondu, laitue, tomate et mayonnaise chipotle

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 100% Portneuf

22,50

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

Burger de Mr. Séguin

23,00

Boeuf Angus AAA, tartina de chèvre aux fines herbes, bacon de notre fumoir, oignons rouges caramélisés aux canneberges, laitue et tomate

TERRE



Poulet Frit 22,00

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

Tacos du chasseur (3x) 23,50

Chili au wapiti haché, pico de gallo (tomates, oignons, maïs, coriandre), mélange de fromage cheddar et mozzarella, frites maison

Boudin noir maison rôti 24,95

Purée de pommes de terre, légumes de saison, juliennes de pomme avec sauce vin rouge

Tomahawk de porc Nagano 9oz 26,00

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

Bavette de boeuf grillée Angus AAA 6oz 29,00

Pommes de terre confites, champignons sauvages de Charlevoix, servi avec une sauce crémeuse au Porto

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

Servi avec sauce aux poivres

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

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

MER



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

Tacos de morue (3x) 22,50

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

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

Assiette de saumon 26,95

Saumon grillé laqué, salade tiède de choux de Bruxelles, champignons sauvages de Charlevoix, wakamé, aiguillettes de poireaux, noix de cajou et filet de sauce asiatique aux sésames

BOL POKÉ



Poké végé 20,00

Riz calrose, avocats, edamames, concombres, wontons frits, wakamé et julienne de légumes d'hiver

Poké Roquemont 24,00

Riz calrose, avocats, edamames, concombres, wontons frits, wakamé, julienne de légumes d'hiver, poulet grillé au citron et poivre avec tataki de boeuf Angus AAA

Poké Poséidon 25,00

Riz calrose, avocats, edamames, concombres, wontons frits, wakamé, julienne de légumes d'hiver, tartare de pétoncle avec tataki de thon Saké

EXTRAS



Champignons sautés 4,75

Pomme de terre au four gratinée 5,00

Extra poutine régulière 5,00

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

Extra sauce 3,50

Extra bacon 3,50

Extra salade 3,50

Extra crème sure, salsa, guacamole 1,50

*Extras servis avec plats ou entrées

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
Surprise sucrée du moment	11,00
Brownie maison <i>Servi avec crème glacée à la vanille, caramel Singletrack, crème chantilly</i>	10,00
Tarte au sucre maison <i>Servie avec crème glacée à la vanille</i>	12,00
Gâteau au fromage <i>Façon du chef</i>	13,00



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
SAINT COSME Syrah/ France, Côte du Rhône			52.00
LUIGI RIGHETTI VALPOLICELLA RIPASSO Corvina, Rondinella/ Italie			54.00
PHILIPPE ALLIET-IP Appellation chinon contrôlée/ France			70.00
CHÂTEAU LOUDENNE- MEDOC CRU BOURGEOIS			72.00
			Cabernet sauvignon, Merlot/ Bordeaux, France
LUIGI RIGHETTI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO Corvina, Rondinella/ Italie			76.00
LOGAN FARRELL-IP Cabernet Sauvignon / Vallée de Napa			82.00
CHÂTEAU GRANDCHEMIN MONTPLAISIR/ SAINT-ESTEPHE- IP 2015 Merlot, Cabernet sauvignon/ Bordeaux			89.00
THE PRISONER Zinfandel, Cabernet sauvignon/ Californie			92.00
MERUM PRIORATI INICI-IP Grenache, Syrah, Carignan, Cabernet Sauvignon/ Espagne			105.00
RAINERI-IP Barolo/ Italie			108.00
BRUNELLO DI MONTALCINO-IP Talenti, 2019/ Italie			149.00

* 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
LUIGI RIGHETTI DELLE VENEZIE- IP Pinot grigio/ Italie	11.00	18.00	49.00
JONTY'S DUCK- BIO Chenin blanc/ Afrique du sud			44.00
CHATEAU PESQUIÉ-BIO Viognier/ France			49.00
WESZELI- BIO Grüner veltliner/ Autriche			50.00
WENTE Chardonnay/ Californie			54.00
BAUDRY DUTOUR- LE PETIT LIEU-DIT- IP Sauvignon Blanc/ France			56.00
DOMAINE DES FINES CAILLOTES Sauvignon blanc/ France			58.00
BAUDOUIN MILLET- CHABLIS LA PERLE DE BAUDOUIN- IP Chardonnay/ France			66.00
VIN SANS ALCOOL			
NATUREO- 0.5 Muscat/ Espagne	6.50	8.25	31.00
VIN ROSÉ			
CARRELOT DES AMANTS Merlot, Côt / France	9.00	15.00	40.00
MOUSSEUX - CHAMPAGNE			
CLOS AMADOR Brut Reserva/ Espagne			41.00
			115.00
CHAMPAGNE AYALA Brut Reserva/ France			125.00
MOËT & CHANDON France			166.00
BOLLINGER- SPÉCIAL CUVÉE BRUT France			