

# DÎNER

Inclut soupe ou une entrée du moment, thé ou café régulier (lundi au vendredi)

## Pour débiter ou partager!

**Panier de chips maison 5.95\$**

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 8.95\$**

**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\$ /**

**Pâte du moment 14.50\$ /**

**Grillade du chef 19.00\$ /**

offrez-vous le Verre de 10 oz à 2.95\$

Charlotte ou Roquemont

**Poulet frit à la cajun 18.50\$**

salade de chou, frites maison et sauce miel épicé

**Club sandwich et frites maison 14.75\$**

**Burger 100% Portneuf 19.50\$**

bœuf de la ferme Syldia, fromage de la fromagerie des Grondines, tomate biologique de Chez Félix ferme bio, pain de la boulangerie Le Soleil Levain, sauce et oignon confits à la bière noire Talayarde du Roquemont et frites maison



**Burger du Travailleur 16.00\$**

fromage le Raclé de la fromagerie des Grondines de Portneuf et frites maison

**Burger Roquemont 17.95\$**

**Saumon grillé aux épices cajun 23.95\$**

**Smoked Meat et frites maison 17.50\$**

**Salade de betteraves jaunes 17.95\$**

fromage de chèvre, pacanes, tomates cerises et sa vinaigrette au miel

**Boudin noir maison rôti 19.95\$**

**Tartare de saumon 22.95\$**

**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\$**

## **COUP CŒUR**

**Tacos (3) de doré 18.75\$**

**Poutine Général Tao modérée 14.95\$ / appétit 18.95\$**

**Fish n'chips de doré 19.50\$**

**Guédille aux crevettes et pétoncles 23.50\$**

## **Poutines**

**Poutine au poulet fumé**

poulet fumé de notre fumoir, sauce bbq à la bière noire Talayarde, salsa de maïs, tomate et coriandre

**modérée 14.50\$ / appétit 17.75\$**

**Poutine du Brasseur**

oignons caramélisés à la bière noire, Perron vieilli et languettes de bacon, sauce poivre vert et bière

**modérée 14.25\$ / appétit 17.25\$**

**Poutine Coureur des bois**

saucisses de sanglier aux bleuets, languettes de bacon, Perron vieilli, sauce balsamique et bleuets

**modérée 14.25\$ / appétit 17.25\$**

**Poutine Régulière**

**modérée 9.95\$ / appétit 13.95\$**

**DESSERT DU JOUR 3\$**



**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 !**

<b>Frites maison</b> <i>mayo aromatisée</i>	<b>5.25\$</b>
<b>Panier de chips maison</b> <b>aux épices Roquemont</b>	<b>5.95\$</b>
<b>Ailes de poulet maison sauce BBQ à la bière</b> 8 / 11.25\$ 16 / 19.25\$ 24 / 25.50\$	
<b>Oignons frits à la bière</b>	<b>8.95\$</b>
<b>Fromage en grain pané</b>	<b>12.95\$</b>
<b>Nachos gourmand au porc effiloché</b> oignons confits à la Charcoal Milker, salsa de tomate à la bière et gratin de mozzarella	<b>17.95\$</b>
<b>Nachos du cycliste</b> salsa tomates à la bière, crème sure, guacamole et gratin de mozzarella, garni de coriandre	<b>14.95\$</b>
<b>Calmars frits en croûte de farine de maïs et épices</b> sauce crémeuse épicée à la bière et quartier de citron et salade estivale	<b>9.95\$</b>
<b>Fish tacos (2) de doré à la bière</b> Oignon rouge, câpres, sauce tartare, lime	<b>11.50\$</b>
<b>Duo de fondues</b> beurre de pommes et salade estivale	<b>10.95\$</b>
<b>Plateau Après Velo</b> Nachos ! Ailes de poulet (6) ! Calmars!	<b>19.95\$</b>
<b>Tartare de saumon</b>  salade composée et chips de taro	<b>12.95\$</b>
<b>Soupe à l'oignon gratinée</b> bouillon aromatisé à la bière Charlotte, croûtons de la boulangerie Soleil Levain, fromage le Raclé biologique de la fromagerie des Grondines	<b>8.95\$</b>
<b>Crème du soir</b> accompagnée de sa garniture du moment et pain de la boulangerie Soleil Levain	<b>4.25\$</b>



<b>Poutine au poulet fumé</b> poulet de notre fumoir, sauce bbq à la bière noire Talayarde, salsa de maïs, tomate et coriandre <b>modérée 14.50\$ / appétit 17.75\$</b>
<b>Poutine du Brasseur,</b> oignons caramélisés à la bière noire, Perron vieilli et lardons de bacon, sauce au poivre vert et bière <b>modérée 14.25\$ / appétit 17.25\$</b>
<b>Poutine Coureur des bois,</b> saucisses de sanglier aux bleuets, lardon de bacon, Perron vieilli, sauce balsamique et bleuets <b>modérée 14.25\$ / appétit 17.25\$</b>
<b>Poutine Tao,</b> Poulet panné, cachou, échalotte verte, sauce tao et sésame <b>modérée 14.95\$ / appétit 18.95\$</b>
<b>Poutine Régulière</b> <b>modérée 9.95\$ / appétit 13.95\$</b>



<b>Burger 100% Portneuf</b> bœuf de la ferme Syldia, fromage de la fromagerie des Grondines, tomate biologique de Chez Félix ferme bio, pain de la boulangerie Le Soleil Levain, sauce et oignon confits à la bière noire Talayarde du Roquemont et frites maison	<b>19.50\$</b>
<b>Burger du Travailleur</b> fromage le Raclé de la fromagerie des Grondines et frites maison	<b>16.00\$</b>
<b>Burger Roquemont</b> saveur du moment et frites maison	<b>17.95\$</b>
<b>Club sandwich et frites maison</b>	<b>14.75\$</b>
<b>Smoked Meat</b> moutarde maison, cornichons, frites maison	<b>17.50\$</b>
<b>Burger végétarien</b>  galette de riz bio aux légumes, champignons sautés, et frites maison	<b>17.95\$</b>

**SALADES**



<b>Salade de betteraves jaunes</b>  fromage de chèvre, pacanes, crouton, tomates cerises et sa vinaigrette au miel	<b>17.95\$</b>
<b>Salade césar au poulet de notre fumoir</b> croûtons à l'ail, lardons, parmesan et vinaigrette maison	<b>15.95\$</b>
<b>Salade de saumon de notre fumoir</b>  épinards, pomme de terre Gabrielle, tomates, oignons rouge, câpres, vinaigrette crème sure et ciboulette	<b>18.95\$</b>



## 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** 18.50\$  
salade composée, frites maison et sauce miel épicé

**Joue de bœuf braisée au vin rouge** 24.95\$  
risotto et légumes de saison

**Côtes levées maison**  
cuisson sous vide 24h, 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*

**Bavette de bœuf à la crème cognac** 25.95\$  
**New York certifiée Angus Beef AAA Vieille 10 oz 31.95\$\***

*Servi avec sauce au poivre vert*

**New York certifiée Angus Beef AAA Vieille 14 oz 39.95\$\***

*Servi avec sauce au poivre vert*

## DESSERTS

**Brownie au chocolat noir et Charcoal Milker** 8.95\$

**Crème Brulée** 7.25\$

**Gâteau décadent au chocolat** 9.50\$\*

**Gâteau New York** 8.95\$

\*non inclus 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** 18.75\$  
Oignon rouge, câpres, sauce tartare, lime

**Moules et frites maison** 18.75\$  
sauce crémeuse à la bière maison

**Guédille aux crevettes et pétoncles** 23.50\$  
crevettes et pétoncles à la mangue et basilic servi avec le pain de la Boulangerie Soleil Levain et frites maison

## PÂTES

**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

**Fettucini aux crevettes et pétoncles** 25.95\$  
sauce à la tomate et vodka fait maison de style bloody césar, accompagné d'asperges

## BLANCS

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

**DEAKIN ESTATE** 6.75\$ 11.50\$ 33.00\$  
Chardonnay / Australie

**INNISKILLIN UNOAKED** 7,50\$ 13,50\$ 36,00\$  
Chardonnay / Ontario

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

**NOBILO** 49.00\$  
Sauvignon blanc / N. Zélande

**Nicolas Potel** 53,00\$  
Bourgogne

## ROSÉS

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

**KIM CRAWFORD** 8.75\$ 15,80 \$ 43,00 \$  
Nouvelle-Zélande

## ROUGES

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

**DEAKIN ESTATE** 6.75 \$ 11.50 \$ 33.00 \$  
Shiraz/ Australie

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

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

**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

**MALLEE ROCK** 36,00\$  
Shiraz Cab.Sauvignon / Australie

**THE PRISONER** 85,00 \$  
Zinfandel, Ca. Sauvignon, Petite syrah, Syrah / Californie