



La
Roche à
Veillon

RESTO THÉÂTRE

LA ROCHE À VEILLON RESTO-THÉÂTRE

PRÉSENTE

GYM TONIC



WORKOUT, BICEPS ET SPANDEX...

UNE SOIRÉE DÉLIRANTE À COUPER LE SOUFFLE !

DU 26 JUIN AU 1^{ER} SEPTEMBRE 2018 À 20 H

UNE COMÉDIE DE BRUNO MARQUIS | COLLABORATION MARYLISE TREMBLAY

AVEC NANCY BERNIER | CHRISTIAN MICHAUD | RÉJEAN VALLÉE | SARAH VILLENEUVE-DESJARDINS

MISE EN SCÈNE BERTRAND ALAIN | SCÉNOGRAPHIE JANIE LAVOIE | COSTUMES JULIE LÉVESQUE

BANDE SON ET VIDÉO MARILYN LAFLAMME | ÉCLAIRAGE ET RÉGIE FRANCE DESLAURIERS



La
Roche à
Veillon

RESTO THÉÂTRE

rocheaveillon.com



La
Roche à
Veillon

RESTO THÉÂTRE

Bienvenue à La Roche à Veillon,

Si vous lisez ceci, c'est que vous avez dit oui à une expérience gourmande unique. Nous sommes choyés de vous avoir avec nous, et ce, depuis plus de 50 ans.

C'est avec plaisir et fierté que nous vous présentons notre nouveau menu, spécialement concocté par notre chef Stéphane Caron.

Célébrer la généreuse cuisine traditionnelle de nos grands-mères tout en y ajoutant une touche de modernité, tel était le désir de Stéphane. Vous retrouverez plusieurs plats chouchous offerts à La Roche à Veillon depuis des années. À ces classiques s'ajoutent de succulentes découvertes et de délicieux coups de cœur savamment cuisinés avec le souci de mettre en valeur les produits régionaux et certaines traditions ancestrales.

À titre d'exemples, saviez-vous que la sauge est l'une des herbes les plus anciennes d'Amérique ? Elle était particulièrement appréciée des Amérindiens pour ses propriétés médicinales. Aujourd'hui, on l'utilise en cuisine pour aromatiser de nombreux plats. Vous la retrouverez dans la cuisse de poulet au beurre de sauge.

Le cipâte ou cipaille est quant à lui un plat d'Angleterre, soit « sea pie ». On le connaît comme un gros pâté de viande en croûte. Plusieurs régions du Québec ont leur propre recette mais tous s'entendent sur une chose, il doit être cuit à petit feu pendant de longues heures.

Le ragoût de boulettes et de pattes de cochon est pour sa part l'un des premiers plats qui figuraient au menu de La Roche à Veillon dès les débuts de cette belle aventure. Imaginez le nombre de boulettes qu'ont pu déguster les clients depuis... des centaines de milliers !

Et comme la tradition c'est aussi de se rassembler autour d'un bon repas, nous vous proposons quelques planches à partager.

Nous espérons que vous apprécierez votre expérience et nous vous invitons à la poursuivre au théâtre, avec un savoureux « Gym Tonic ».

Bonne dégustation !

L'équipe de La Roche à Veillon

DÉJEUNERS

[Servis jusqu'à 14h]

TOUS LES DÉJEUNERS INCLUENT CAFÉ RÉGULIER, JUS, THÉ OU INFUSION



Bon matin!

DE LA BASSE-COUR *

1 oeuf, pain grillé	7,25
2 oeufs, pain grillé	8,25
1 oeuf, bacon ou saucisses ou jambon, pain grillé	9,50
2 oeufs, bacon ou saucisses ou jambon, pain grillé	10,50
1 oeuf, fromage cottage, fruits frais, pain grillé	9,50
2 oeufs, fromage cottage, fruits frais, pain grillé	10,50
Club déjeuner (œuf, bacon, fromage cheddar jaune, laitue, tomates)	12,95

* Servis avec pommes de terre rissolées

OMELETTES *

Omelette nature	9,75
Omelette champignons (échalotes, fromage suisse)	11,75
Omelette aux deux fromages (cheddar jaune et suisse)	12,25
Omelette jambon fromage (échalotes, fromages suisse et cheddar)	12,95
Omelette cœurs d'artichauts (oignon, tomate, mozzarella et fines herbes)	13,25

* Servies avec pommes de terre rissolées

ASSIETTE DU GOURMET

2 oeufs, jambon, saucisse de porc maison, bacon, pâté à la viande, cretons, fèves au lard, muffin bacon-pommes-cheddar, pain grillé, pommes de terre rissolées	16,95
--	-------

CRÊPES, PAINS DORÉS ET GAUFRES **

Demi-pain doré	7,50
Demi-pain doré, fruits frais	9,50
Pain doré	9,25
Pain doré, fruits frais	11,50
Crêpes minces (2)	9,50
Crêpe mince, fruits frais	12,75
Crêpe de chez-nous	12,75
Crêpe de chez-nous, fruits frais	13,95
Gaufre nature	9,75
Gaufre, fruits frais	12,25
Gaufre choco-banane	12,25

** Servis au choix avec sirop d'érable, mélasse ou crème anglaise

DOUCEURS MATINALES ET DÉLICES FRUITÉS

Gruau avec sucre d'érable (sans breuvage)	5,25
Fromage cottage, fruits frais, pain grillé	8,50
Gruau, sucre d'érable, pain grillé	8,75
Gruau, sucre d'érable, fruits frais	9,95
Yogourt parfait fruité, pain grillé	9,50

PAINS GRILLÉS ET LEURS GARNITURES *

Pain grillé	5,25
Pain grillé, fromage cheddar ou suisse	7,50
Pain grillé, cretons ou graisse de rôti	7,50
Pain grillé, fèves au lard	7,50

* Au choix: pain blanc, pain de blé ou pain aux raisins

SUPLÉMENTS

Pain grillé, cretons, graisse de rôti, sucre d'érable, sirop d'érable, porc froid, bacon, saucisse, jambon, fèves au lard, pâté à la viande, fromage (cheddar, suisse, cottage ou à la crème), crème anglaise, crème fraîche, fruits frais, patates rissolées.	2,95
--	------

REMPLACEZ VOTRE CAFÉ RÉGULIER PAR UN ESPRESSO, UN CAPPUCINO OU UN LATTÉ!

1,75



MENU DU JOUR

[Servi du lundi au vendredi de 11h à 14h]

SOUPES ET POTAGE

Légumes, pois, orge ou potage du moment

PLATS PRINCIPAUX [AU CHOIX]

Jambon à l'ancienne, érable et balsamique

Pain de viande à l'ancienne

Filet de sole aux câpres et tomates confites

Suggestion du chef

DESSERTS [AU CHOIX]

Dessert du jour

Coupe de fruits frais

CAFÉ, THÉ, INFUSION, LAIT OU JUS

16,75

LA CARTE

[À partir de 11h]

**AJOUTEZ 6 \$ À VOTRE PLAT
ET PROFITEZ DE LA
FORMULE TABLE D'HÔTE**

(Soupe, plat principal, dessert,
thé, café, infusion)

ENTRÉES

NOUVEAUTÉ!

Salade d'artichauts (melon d'eau, tomates, basilic et féta)	8,25
Carpaccio de légumes estivaux (tomate, courgette, oignon rouge, piment), copeaux du Canotier de l'Isle	8,25
Fondue parmesan aux 5 fromages	8,95
Ailes de poulet à l'érable	(6) 9,25 (12) 17,50
Cocktail de crevettes fraîcheur (melon miel, vinaigrette à l'orange et ciboulette)	9,50
Terrine de bison au porto (Vignoble du Faubourg)	9,25
Carpaccio de bœuf, huile d'olive assaisonnée et copeaux du Canotier de l'Isle	10,25
Truite fumée, fromage de chèvre et moutarde à l'ancienne	12,25

SOUPES ET POTAGE

Légumes, orge ou pois	4,50
Potage du moment	4,50

SALADES

NOUVEAUTÉ!

Salade du jardin	(entrée) 7,25 (plat) 12,50
Salade festin au poulet	16,50
Salade de saumon estivale	18,50

SANDWICHES *

NOUVEAUTÉ!

> AJOUTEZ UNE SOUPE POUR 3,25 \$

L'Indécis (tomates, bacon, laitue, mayonnaise)	6,95
Le Traditionnel (jambon, bacon, fromage suisse, salami hongrois, laitue, mayonnaise)	7,75
Le Port-Joli (terrines de bison au porto du Vignoble du Faubourg, laitue, cheddar, cornichons, échalotes, moutarde et mayonnaise)	7,95
Le Gourmand (salade de poulet, bacon, cheddar, laitue)	7,50

* Servis avec crudités

LES TRADITIONNELS

Chiard au jambon	12,50
Rôti de porc et patates brunes	16,75
Pâté de poulet	16,50
Pâté de saumon et sauce aux oeufs	16,75
Bouilli de légumes	16,75
Cipâte (bœuf, dinde et porc)	17,25
Ragoût de boulettes et pattes de cochon	18,95

NOUVEAUTÉ!

PLATS*

Cuisse de poulet au beurre de sauge	12,75
Deux cuisses de poulet au beurre de sauge	17,50
Boudin sauce aux pommes	16,50
Saucisses grand-mère et choucroute à la bière	17,50
Longe de morue grillée au bacon et fine chapelure aux herbes	17,50
Foie de veau au bacon et à l'oignon	17,50
Demi-côtes levées à l'érable et à la bière régionale	19,50
Côtes levées à l'érable et à la bière régionale	27,75
Demi-côtes levées et cuisse de poulet	23,75
Pot-en-pot des Îles de la Madeleine (homard, pétoncles, crevettes et palourdes des îles)	29,25
Saumon laqué à l'érable et curry	24,75
Joue de bœuf braisée, sauce au vin	28,50

* Servis avec pommes de terre rissolées ou purée ou salade de pommes de terre, légumes et salade

PLANCHES À PARTAGER** (POUR 2 PERSONNES)

NOUVEAUTÉ!

No. 1. Jambon balsamique, salami hongrois, pepperoni de bison, galantine de veau, fromage bleu (Le Ciel de Charlevoix) et rôti de porc.	22,00
No. 2. Terrine de bison au porto (Vignoble du Faubourg), galantine de veau, camembert de chèvre (le Miss B), le Canotier de l'Isle, fromage bleu (Le Ciel de Charlevoix) et le Riopelle de l'Isle.	24,00

** Servies avec pommes de terre rissolées

MENU * Enfants *

INCLUS: JUS OU LAIT
DE FORMAT RÉGULIER

DÉJEUNERS

2 crêpes minces
Pain doré
Gruau et pain grillé
1 œuf, saucisse ou jambon ou bacon
ou fruits frais, pommes de terre rissolées

6,75

DÎNERS & SOUPERS

ENTRÉE DE CRUDITÉS

PLATS PRINCIPAUX [AU CHOIX] *

Filets de poulet croustillants
Jambon balsamique et érable
Ragoût de boulettes et pattes de cochon
Sandwich du Port-Joli
(jambon, bacon, cheddar, laitue, mayonnaise)

* Servis avec pommes de terre rissolées

DESSERTS [AU CHOIX]

Gâteau au chocolat, coulis de chocolat
Coupe de fruits frais et biscuits

9,75



MIAM!

SUCRERIES

Carré aux dattes	5,50
Beignes et sirop d'érable	5,75
Gâteau au sucre d'érable	5,75
Gâteau aux carottes	5,75
Pouding au riz avec sauce caramel et biscuits	5,75
Gâteau au chocolat, coulis au chocolat	5,75
Pouding chômeur	5,75
Coupe de fruits frais et biscuits	5,50
Tartes : pommes ou sucre	5,75
Tarte aux fruits de saison	5,95
Tarte au sirop d'érable	6,75
Beurrée de crème avec sucre d'érable	8,75

SUPPLÉMENTS

Coulis au chocolat	1,75
Crème glacée à la vanille (1 boule)	2,50

BREUVAGES

Café régulier, thé, infusion	2,75
Cappuccino	3,95
Café latté	3,95
Espresso court ou allongé	3,25
Espresso double	3,95
Lait, chocolat chaud	Petit 2,75 Grand 3,75
Thé glacé, jus (orange, pomme, raisins)	2,75
Boissons gazeuses (355 ml)	3,25
Root beer à l'ancienne (275 ml)	4,25
Limonade rose (275 ml)	4,25
Eau pétillante	(355ml) 3,25 (750ml) 5,25
Eau de source (500 ml)	3,25

CARTE DES VINS

VIN MAISON

VERRE 6,25 1/2 LITRE 16,95 1 LITRE 27,95

BLANC

VOLTERRA, TREBBIANO, ITALIE

ROUGE

VOLTERRA, SANGIOVESE, MONTEPULCIANO, ITALIE

ROSÉ

MIGLIANICO, MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CERASUOLO, ITALIE

CIDRE ET MOUSSEUX

	VERRE	BOUTEILLE
CIDRE MOUSSEUX, CANNEBERGE, CAP-ST-IGNACE (ROSÉ)	4,75	14,50
LE ST-LAURENT, CIDRE TRANQUILLE, CAP-ST-IGNACE	6,25	24,95
MOUSSEUX HUNGARIA GRANOE, CUVÉE BRUT, HONGRIE		28,95

VIN BLANC

PINOT GRIGIO, SMOKY BAY, AUSTRALIE	5,25	22,95
CHENIN BLANC, WESTERN CAPE, AFRIQUE DU SUD	6,25	23,95
AVELEDA, VINHO VERDE, PORTUGAL	7,25	25,95
TRAPICHE, CHARDONNAY, ARGENTINE		26,95
LES JAMELLES, SAUVIGNON BLANC, FRANCE	7,50	28,95

VIN ROUGE

LE ORME "16 MOIS", BARBERA D'ASTI, PIEDMONT, ITALIE	7,25	26,95
BERONIA, TEMPRANILLO, RIOJA, ESPAGNE		28,95
BLÉS CRIANZA, CABERNET SAUVIGNON, ESPAGNE	7,50	29,95
COPEAUX BOUGUIGNONS, GAMAY NOIR, BOURGOGNE, FRANCE		30,95
ORIGINALE, TOSCANA, ITALIE	7,50	31,95
TOMASSI, VALPOLICELLA, VÉNÉTIE, ITALIE	8,00	32,95
JACOB'S CREEK, SHIRAZ/CABERNET, AUSTRALIE	8,00	33,95
CHÂTEAU ST-ANTOINE, BORDEAUX SUPÉRIEUR, FRANCE		36,95

VIN ROSÉ

ROSÉ, VENT DE ROSES, VIGNOBLE DU FAUBOURG, SAINT-JEAN-PORT-JOLI	6,25	25,95
PRIMELLI, PINOT GRIGIO/ROSÉ, VÉNÉTIE, ITALIE	6,25	24,95

BIÈRE EN FÛT

	12 OZ	20 OZ	60 OZ
COORS LIGHT, BELGIAN MOON WHITE BORÉALE (ROUSSE OU BLONDE)	5,95	8,95	20,95

BIÈRE EN BOUTEILLE

COORS LIGHT, MOLSON CANADIAN, MOLSON DRY, MOLSON EX, RICKARD'S RED	5,95
BORÉALE (ROUSSE, IPA)	5,95
BORÉALE, IPA DES CHUTES (SÉRIE ARTISAN)	6,25
BORÉALE, SAISON DES PLAGES (SÉRIE ARTISAN)	6,25

