

# Historique

---

## **Quand on vient du coin, on l'appelle La Roche !**

Quand on vient du coin, on en est fier parce qu'on en connaît l'histoire...

Avec la construction de l'autoroute 20, des gens de Saint-Jean-Port-Joli avaient peur que les touristes passent... trop vite. C'est à ce moment que des visionnaires décident de créer la Commission touristique du Port-Joli inc., un organisme sans but lucratif avec une mission avant-gardiste : faire rayonner son coin de pays.

On commence par transformer une grange en boîte à chansons. L'année suivante, en 1965, la naissance du restaurant La Boustifaille donnera à l'organisme les ailes pour réaliser tous les rêves liés au développement touristique de la région. L'ancienne grange, devenue le théâtre d'été La Roche à Veillon, permet de récolter un autre genre de foin qui est aussitôt réinvesti dans la communauté. Des projets d'envergure se concrétisent comme le Club de golf Trois-Saumons et le Parc nautique de Saint-Jean-Port-Joli pour ne nommer que ceux-là. Cinquante-cinq ans plus tard, l'écho des bâtisseurs déterminés qui ont créé cet emblème régional résonne toujours au cœur de La Roche.

Quand on vient du coin, on sait que La Roche à Veillon a pris le nom d'un rocher situé au large de Saint-Jean-Port-Joli, près du Pilier de pierre. La Roche à Veillon des marins était surmontée d'un phare dont les derniers vestiges ont littéralement explosé sous la force des vagues lors d'une violente tempête automnale en 2015. Notre Roche à Veillon, elle, demeure enracinée dans notre communauté.

## **Quand on vient du coin, La Roche, on y tient !**

(Auteur: Un membre de la Commission touristique du Port-Joli inc.)

---

# Déjeuners

Servis jusqu'à 14 h - Inclus : Thé, café ou jus

\* Aucune substitution permise

## DE LA BASSE-COUR

1 oeuf .....	7,50
2 oeufs .....	8,50
1 oeuf, bacon ou saucisses ou jambon .....	9,75
2 oeufs, bacon ou saucisses ou jambon.....	10,75
1 oeuf, fromage cottage, fruits frais.....	9,75
2 oeufs, fromage cottage, fruits frais.....	10,75
Club déjeuner (oeuf, bacon, cheddar, laitue, tomates).....	13,25

*Servis avec pommes de terre rissolées et pain grillé*

## OMELETTES

Omelette champignons (échalotes, cheddar).....	12,25
Omelette jambon fromage (échalotes, cheddar) .....	12,95

*Servis avec pommes de terre rissolées et pain grillé*

## PAINS GRILLÉS

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

## ASSIETTE DU GOURMET

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

# Déjeuners

---

Servis jusqu'à 14 h - Inclus : Thé, café ou jus

\* Aucune substitution permise

## CRÊPES ET PAINS DORÉS

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 farcie aux fruits frais, crème anglaise .....	12,75
Crêpe de chez-nous .....	12,75
Crêpe de chez-nous, fruits frais .....	13,95

*Servis au choix avec sirop d'érable, mélasse ou crème anglaise  
sauf crêpe mince aux fruits frais*

## DOUCEURS MATINALES ET DÉLICIES FRUITÉS

Gruau, sucre d'érable .....	8,75
Gruau, sucre d'érable, fruits frais .....	9,95
La Boustifaille fruitée.....	9,75
<i>(yogourt, crème pâtissière et fruits frais)</i>	

*Servis avec pain grillé*

## SUPPLÉMENTS (au choix)

Crème anglaise, crème douce, pain grillé, petit gruau.....	2,50
Bacon, cretons, fèves au lard, fromage (cheddar ou cottage) fruits frais, graisse de rôti, jambon, patates rissolées, pâté à la viande, porc froid, saucisses, sirop d'érable, sucre d'érable.....	2,95

---

**Ajoutez 9\$** + taxes pour une table d'hôte  
Comprend : soupe, plat principal  
dessert et breuvage.

# La carte

A partir de 11 h

## ENTRÉES

Ailes de poulet BBQ (6) .....	9,25
Cocktail fraîcheur de crevettes (vinaigrette à l'orange et ciboulette) .....	9,50
Fondue parmesan aux 5 fromages servie avec salade .....	8,95
Galantine de veau et sa garniture .....	7,25
Terrine de bison au porto .....	9,25
Truite fumée, fromage de chèvre et son croûton .....	12,25

## SOUPES

Légumes, orge ou pois .....	4,50
Crème de légumes.....	4,50

## SALADIER

Salade festin au poulet, vinaigrette crémeuse.....	16,50
Salade estivale de saumon, vinaigrette à l'huile d'olive et balsamique .....	18,50

## SANDWICHES FROIDS (non grillés)

L'Indécis (tomates, bacon, laitue, mayonnaise).....	6,95
Le Traditionnel (jambon, bacon, cheddar, salami hongrois, laitue, mayonnaise).....	7,75
Le Port-Joli (terrine de bison au porto, laitue, cheddar, cornichons, échalotes, moutarde et mayonnaise).....	7,95
Le Gourmand (poulet, bacon, cheddar, laitue, mayonnaise).....	7,50
<i>Servis avec crudités</i>	
* <b>Ajoutez une soupe pour</b> .....	3,50

# La carte

---

À partir de 11 h

## METS TRADITIONNELS

Demi-portion

Bouilli de légumes.....	12,75	16,75
Chiard accompagné de jambon d'antan .....	12,50	
Cipâte (boeuf, dinde et porc).....	13,25	17,25
Rôti de porc froid et patates brunes.....	12,75	16,75
*Pâté à la viande et fèves au lard .....	14,50	
Pâté de poulet.....	16,50	
Pâté de saumon avec sauce aux oeufs.....	16,75	
*Poule au pot.....	10,25	14,25
Ragoût de boulettes et pattes de porc.....	14,95	18,95
*Saucisses de porc .....	10,50	14,50

*\* Servis avec pommes de terre bouillies, purée ou quartiers et légumes.*

## SERVICE DU GOURMET

Dégustation de mets traditionnels / 2 plats différents.....	21,50
Plat supplémentaire, ajoutez .....	4,50

À votre choix sauf pâté de poulet et pâté de saumon.

## AUTRES PLATS DE RÉSISTANCE

Boudin sauce aux pommes .....	16,95
Côtes levées BBQ.....	19,95
Foie de veau avec bacon et oignons .....	17,95
Longe de morue grillée.....	17,50
Pavé de saumon sauce vin et pesto.....	17,95
Pot-en-pot (crevettes, homard, pétoncles et poisson).....	29,75

*Servis avec pommes de terre bouillies, purée ou quartier et légumes sauf pot-en-pot.*

---

# La carte

---

## SUCRERIES

Beignes et sirop d'érable .....	5,95
Beurrée de crème avec sucre d'érable .....	8,95
Carré aux dattes .....	5,75
Coupe de fruits et galette .....	5,50
Crêpe de chez nous .....	10,50
Gâteau au sucre d'érable .....	5,95
Gâteau aux carottes .....	5,95
Gâteau au chocolat, coulis au chocolat .....	5,95
Pouding au riz avec sauce caramel et galette .....	5,95
Pouding chômeur .....	5,95
Tarte au sirop d'érable .....	6,95
Tarte aux fruits de saison .....	6,25
Tarte aux raisins .....	5,95
Tarte au sucre .....	5,95

## SUPPLÉMENTS

Coulis au chocolat, crème douce, sirop d'érable crème anglaise .....	2,50
---	------

---

# La carte

---

## BREUVAGES

Boissons gazeuses (355 ml) .....	3,25
Café régulier.....	2,95
Chocolat chaud .....	2,95
Eau pétillante (355 ml) .....	3,25
Eau de source (500 ml) .....	3,25
Infusion .....	3,95
Jus (orange, pomme, pamplemousse rose, raisins).....	2,95
Lait .....	Petit 6 oz.....2,95..... Grand 10 oz..... 3,95
Limonade à la rose (275 ml) .....	4,25
Racinette à l'ancienne (root beer) (275 ml) .....	4,25
Thé .....	2,95
Thé glacé .....	2,95

---

# Menu enfants

---

Enfants moins de 12 ans - Inclus : Jus ou lait format régulier

## **DÉJEUNERS** (au choix)

2 crêpes minces

Pain doré

Gruau et pain grillé

1 oeuf, saucisse ou jambon ou bacon,  
pommes de terre rissolées et pain grillé

6,75

## **ENTRÉE DE CRUDITÉS ou SOUPES** (au choix)

Légumes, orge ou pois

Crème de légumes

## **PLATS DE RÉSISTANCE** (au choix)

\*Filets de poulet croustillants (3)

\*Pâté à la viande

Ragoût de boulettes et pattes de porc

Sandwich du Port-Joli Junior (jambon, bacon, cheddar, laitue, mayonnaise)

\* *Servis avec pommes de terre bouillies, purée  
ou quartiers et légumes*

## **DESSERTS** (au choix)

Gâteau au chocolat, coulis de chocolat

Coupe de fruits et galette

9,95

---



# Menu du midi

---

Servi du lundi au vendredi de 11 h à 14 h

## **SOUPES** (au choix)

Légumes, orge ou pois

Crème de légumes

## **PLATS DE RÉSISTANCE** (au choix)

Filet de sole avec câpres et tomates cerises

Pain de viande à l'ancienne, sauce tomate

Vol-au-vent au poulet

*\* Servis avec pommes de terre bouillies, purée  
ou quartiers et légumes*

## **DESSERTS** (au choix)

Dessert du jour

Coupe de fruits et galette

Café, thé, infusion ou lait

16,95

---

# Menu Forfait souper-théâtre

---

## SOUPES (au choix)

Légumes, orge ou pois  
Crème de légumes

## PLATS DE RÉSISTANCE (au choix)

- \* Bouilli de légumes  
Pavé de saumon sauce au vin et pesto
- \* Chiard accompagné de jambon d'antan  
Poule au pot
- \* Cipâte
- \* Ragoût de boulettes et pattes de porc
- \* Fèves au lard
- \* Rôti de porc froid et patates brunes  
Longe de morue grillée  
Saucisses de porc
- \* Pâté de poulet

*Tous nos plats sont servis avec pommes de terre bouillies, purée ou quartiers et légumes sauf **ceux avec un \****

## SUCRERIES (au choix)

Beignes et sirop d'érable  
Coupe de fruits et galette  
Gâteau aux carottes  
Gâteau au sucre d'érable  
Pouding chômeur  
Pouding au riz sauce caramel et galette  
Tartes : Fruits de saison, raisins, sucre, (**sirop d'érable: extra 1 \$**)  
**Suppléments:** crème douce, sirop d'érable, crème anglaise

## BREUVAGES (au choix)

Café, thé, infusion, lait, boisson gazeuse  
Format régulier

---

# Carte des vins

---

## VIN MAISON

Verre 6,50..... 1/2 litre 16,95..... 1 litre 27,95

BLANC - Volterra, Trebbiano, Italie

ROUGE - Volterra, Sangiovese, Montepulciano, Italie

## VIN ROSÉ

Domaine de Gournier, vin de pays des Cévennes (fruité et léger)..... 25,95

## MOUSSEUX

Mousseux Hungaria Granoe, cuvée brut, Hongrie (fruité et vif)..... 28,95

## VIN BLANC

	Verre	Bouteille
Pinot Grigio, Smoky Bay, Australie (délicat et léger) .....	5,25	23,95
Chenin Blanc, Western Cape, Afrique du sud (fruité et vif).....		23,95
Trapiche, Chardonnay, Argentine (aromatique et rond).....		26,95
Les Jamelles, Sauvignon blanc, France (délicat et léger).....		28,95

## VIN ROUGE

	Verre	Bouteille
Beronia, Tempranillo, Rioja, Espagne (aromatique et charnu) .....		28,95
Blés Crianza, Cabernet Sauvignon, Espagne (fruité et généreux).....	7,25	30,95
Coteaux Bourguignons, Gamay Noir, Bourgogne, France (fruité et léger)...		30,95
Originale, Carpineto, Toscana, Italie (aromatique et souple).....		31,95
Tommassis, Valpolicella, Vénétie, Italie (fruité et léger).....		32,95

## BIÈRE EN FÛT

	12 oz	20 oz	60 oz
Coors Light, Belgian Moon White.....	5,95	8,95	20,95

Boréale (rousse ou lager)

## BIÈRE EN BOUTEILLE

Coors Light, Molson Canadian, Molson Dry,  
Molson Ex, Rickard's Red..... 5,95

Heineken régulière.....	6,25
Heineken 0,0%.....	6,25
Boréale (Blanche, IPA) .....	5,95
Boréale, Saison des plages (Série artisan).....	6,25

---

# LA ROCHE À VEILLON RESTO-THÉÂTRE

PRÉSENTE

UNE COMÉDIE BRILLANTE ET TOUCHANTE  
DU THÉÂTRE MUSICAL À SON MEILLEUR !



# LES INSÉPARABLES

THÉÂTRE MUSICAL

DU 25 JUIN AU 31 AOÛT 2019 À 20 H

UNE COMÉDIE DE CLAUDE MONTMINY | MUSIQUE ROBERT LÉGER

AVEC BERTRAND ALAIN | NICOLAS DROLET | CHRISTIAN MICHAUD | SARAH VILLENEUVE-DESJARDINS

MISE EN SCÈNE NANCY BERNIER | DÉCORS ET COSTUMES AMÉLIE TRÉPANIER | VIDÉO MARILYN LAFLAMME | ÉCLAIRAGE ET RÉGIE FRANCE DESLAURIERS



La  
**Roche à  
Veillon**  
RESTO THÉÂTRE

UNE EXPÉRIENCE GOURMANDE  
ET THÉÂTRALE UNIQUE !

FORFAITS SOUPER-THÉÂTRE  
CUISINE TRADITIONNELLE  
COMPTOIR DE METS PRÉPARÉS

418 598-7409 — [rocheaveillon.com](http://rocheaveillon.com)



CHAUDIÈRE  
APPALACHES

LE JOURNAL  
DE QUÉBEC

TVA

1075  
rouge

AP  
12

Québec  
Crédit d'impôt  
spectacle

SOQC