

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. Soixante 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 12,50

2 oeufs 13,50

1 oeuf, bacon ou saucisses ou jambon 15,50

2 oeufs, bacon ou saucisses ou jambon 16,50

1 oeuf, fromage cottage, fruits frais 15,50

2 oeufs, fromage cottage, fruits frais 16,50

2 oeufs à la bénédicte 20,75

(jambon, fromage suisse, muffin anglais, sauce hollandaise)

Casserole de la boustifaille 20,75

(2 oeufs, cheddar, jambon, oignons, piment, saucisses)

 Déjeuner végétalien (*Nouveau*) 17,95

(muffin anglais, oeuf vegan, saucisse vegan, guacamole, laitue et tomates)

Club déjeuner 19,75

(oeuf, bacon, cheddar, laitue, tomates)

Servis avec pommes de terre rissolées et pain grillé

(sauf oeufs), fromage cottage et fruits frais ET oeufs à la bénédicte)

OMELETTES

Omelette nature 13,95

Omelette champignons (oignons, cheddar) 18,25

Omelette jambon fromage (oignons, cheddar) 19,25

Servies avec pommes de terre rissolées et pain grillé

PAINS GRILLÉS

Pain grillé 6,95

Pain grillé, cheddar, cretons ou graisse de rôti 11,75

Pain grillé, fèves au lard 11,50

ASSIETTE DU GOURMET

2 oeufs, jambon, saucisses de porc, bacon, tourtière,
cretons, fèves au lard, crêpes, pommes de terre rissolées

pain grillé 25,95

Déjeuners

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

* Aucune substitution permise

CRÊPES ET PAINS DORÉS

Pain doré 13,95

Pain doré, fruits frais 17,50

Crêpes minces (2) 14,50

♥ Crêpe mince aux fruits frais, crème anglaise 18,95
(fraises, framboises, bleuets et coulis de chocolat)

Crêpe de chez-nous 20,75
(temps d'attente de 20 minutes)

Crêpe de chez-nous, fruits frais 22,95
(temps d'attente de 20 minutes)

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

DOUCEURS MATINALES ET DÉLICIES FRUITÉS

Smoothie..... 6,95

Gruau, sucre d'érable 12,95

Gruau, sucre d'érable, fruits frais 14,95

La Boustifaille fruitée..... 15,95
(yogourt, crème pâtissière, fruits frais et sucre d'érable)

Servis avec pain grillé sauf smoothie

♥ Beurrée de crème et sucre d'érable 11,95
(au choix pain blanc ou blé)

SUPPLÉMENTS (au choix)

Crème anglaise, crème douce, pain grillé, petit gruau..... 3,95

Bacon, cretons, fèves au lard, fromage (cheddar, cottage ou suisse)
fruits frais, graisse de rôti, jambon, patates rissolées,
tourtière, porc froid, saucisses, sirop d'érable,
sucre d'érable..... 4,50

Pain sans gluten (1 tranche) 2,25

La carte

Offerte les soirs de théâtre dès 17h30

SOUPES DU JOUR (au choix).....5,95

METS TRADITIONNELS

Boeuf à la mode25,50

Boudin à l'ancienne25,50

♥ Cipâte (boeuf, poulet et porc).....26,75

Pâté de poulet.....25,50

Pâté de saumon avec sauce aux oeufs.....25,75

♥ Ragoût de boulettes et pattes de porc.....27,95

Salade de poulet ou saumon et câpres.....24,95

(carottes, canneberges, concombres, oignons rouge, oignons verts, tomates, vinaigrette maison)

Servis avec macédoine de légumes et condiments sauf les salades

SUCRERIES

Beigne et sirop d'érable.....6,75

♥ Beurrée de crème et sucre d'érable11,95

Coupe de fruits et galette6,50

Pouding chômeur6,75

Tarte au sucre6,75

BREUVAGES

Boissons gazeuses.....3,50

Café régulier.....3,50

Café cappuccino4,75

Café espresso3,75

Café latté.....4,75

Chocolat chaud.....3,95

Eau pétillante.....3,95

Eau de source.....2,95

Infusion ou thé2,95

Jus ou lait..... Petit 6 oz.....3,50...Grand 10 oz.....4,50

Menu enfants

Enfants moins de 12 ans - Inclus : Jus ou lait format régulier
Servi jusqu'à 14h

DÉJEUNERS (au choix) 12,00

2 crêpes minces avec coulis de chocolat

Pain doré

Gruau et pain grillé

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

MENU MIDI (11h à 14h) et les soirs de théâtre 15,00

Soupes du jour (au choix)

Filets de poulet assaisonnées (sauce BBQ)

Tourtière

Ragoût de boulettes et pattes de porc

Servis avec pommes de terre frites déjeuner ou bouillies, salade de chou et condiments

DESSERTS DU JOUR (au choix)

Menu du midi

Servi de 11 h à 14 h

SOUPES DU JOUR (au choix) 24,00

PLATS DE RÉSISTANCE (au choix)

 Menu végétalien du jour (*Nouveau*)

Menu spécial du chef (*Nouveau*)

Ragoût de boulettes et pattes de porc

Vol-au-vent au poulet

*Servis avec pommes de terre dauphinoises sauf le ragoût, servi avec
une pomme de terre bouillie.*

DESSERTS DU JOUR (au choix)

BREUVAGES (au choix)

(café, thé, infusion, boisson gazeuse)

Table d'hôte et repas-théâtre

Offerts dès 17h30 les soirs de théâtre

*Aucune substitution permise

SOUPES DU JOUR (au choix) 41,00

PLATS DE RÉSISTANCE (au choix)

Boeuf à la mode

Boudin à l'ancienne

Cipâte (boeuf, dinde et porc)

Pâté au poulet

Pâté de saumon et sauce aux oeufs

Ragoût de boulettes et pattes de porc

Salade de poulet ou saumon et câpres

(carottes, canneberges, concombres, oignons rouge, oignons verts, tomates, vinaigrette maison)

Servis avec macédoine de légumes et condiments sauf les salades

SUCRERIES (au choix)

Beigne et sirop d'érable

Coupe de fruits et galette

Pouding chômeur

Tarte au sucre

Suppléments: crème douce, sirop d'érable, crème anglaise

BREUVAGES (au choix)

Café, thé, infusion, lait, boisson gazeuse

Format régulier

Vins et cidres

VIN BLANC

	Verre	Bouteille
Soave, Rocca Bastia, Casa Vinicola ^(ip)	9,00	33,95
<i>Italie, (fruité et vif)</i>		
Chardonnay, Rocca Bastia, Casa Vinicola ^(ip)	9,00	34,95
<i>Italie, (fruité et vif)</i>		
Pinot Grigio, Rocca Bastia, Casa Vinicola ^(ip)	9,00	35,95
<i>Italie, (délicat et léger)</i>		
Sauvignon blanc, Oyster Bay, Marlborough	9,50	39,95
<i>Nouvelle-Zélande, (fruité et vif)</i>		

VIN ROUGE

	Verre	Bouteille
Cabernet Sauvignon, Smoky Bay	8,00	27,95
<i>Australie, (aromatique et souple)</i>		
Shiraz Cabernet, Jacob's Creek	9,00	35,95
<i>Australie, (aromatique et charnu)</i>		
Trapiche, Malbec, Réserve Mendoza	9,00	36,95
<i>Argentine, (aromatique et charnu)</i>		

VIN ROSÉ

	Verre	Bouteille
Pinot Grigio Rosé, Primelli	8,00	28,95
<i>Italie, (fruité et léger)</i>		

VIN MOUSSEUX

Carpene Malvolti, Prosecco Superiore, 200ml.....		11,95
<i>Italie, (fruité et vif)</i>		
Mimosa		12,95
<i>Prosecco et jus d'orange</i>		
Mimosa cassis		13,95
<i>Prosecco, jus d'orange et crème de cassis</i>		

CIDRES

Cidre de pommes aux cassis		28,00
<i>Cidres Appalaches</i>		
Cidre de pommes aux marcs de raisin.....		28,00
<i>Cidres Appalaches</i>		

SPIRITUEUX

	Shooter
Le Réduit de Léo,	8,00
<i>Liqueur de gin et sirop d'érable - Les Subversifs</i>	

BIÈRES

MOLSON

Coors light, Canadian, Export, Miller Lite.....	8,00
Madri.....	8,50

MOLSON (Fût)

	Verre	Pinte
Coors light, Canadian.....	6,50	9,00
Blue Moon	7,00	10,00

HEINEKEN

Régulière ou 0,0%.....	10,00
------------------------	-------

RAS L'BOCK - Microbrasserie locale

Barbe Bière	9,00
<i>(ambrée américaine)</i>	

Dieu Soleil.....	9,50
<i>(New England IPA)</i>	

Hautjaardin	9,00
<i>(witbier blanche)</i>	

La Chope à ragoût (bière du 60 ^e).....	8,00
<i>(kölsch blonde)</i>	

Ptite Vingnenne.....	9,50
<i>(blanche aux framboises)</i>	

RAS L'BOCK - Microbrasserie locale (Fût)

	Verre	Pinte
La Chope à ragoût (bière du 60 ^e).....	6,50	8,00

(ale blonde)

Cocktails

ALCOOLISÉS

Bloody Maestro	10,00
<i>(Téquila, Clamato et sel de céleri)</i>	
La bière à grand-maman	9,00
<i>(La Chope à ragoût et soda gingembre)</i>	
L'Ovila des bois	9,00
<i>(Coureur des bois à l'érable, léger arôme de thé chaï et cacao caramel fleur de sel)</i>	
Le SOS du SS Canadian	11,00
<i>(Rhum noir épicé « The Kraken » et soda gingembre)</i>	
La gigue à Veillon	11,00
<i>(Dry Gin Seventh Heaven, soda tonique et romarin frais)</i>	
L'Amaretto du verger	9,00
<i>(Disaronno Originale, jus de pomme pressé et cacao caramel fleur de sel)</i>	

SANS ALCOOL

Le bleu des champs	6,00
<i>(Bleuets avec arômes légers de citron, gingembre frais et soda gingembre)</i>	
La « Tite infusion »	6,00
<i>(Limonade maison avec arômes d'orange et verveine et menthe fraîche)</i>	

Partenaires 60^e anniversaire

Platine



Diamant



Argent



Bronze



Saphir



MAESTRO



UNE COMÉDIE DE
CLAUDE MONTMINY

MISE EN SCÈNE DE
CAROL CASSISTAT

AVEC
ANTOINE PARÉ-POIRIER
PIERRE-YVES CHARBONNEAU
AMÉLIE LAPRISE

DÉCORS
VANESSA CADRIN

COSTUMES
EVELINE TANGUAY

RÉSERVATION
418-598-7409
rocheaveillon.com

À SAINT-JEAN-PORT-JOLI
DU 20 JUIN AU 1er SEPTEMBRE 2024