

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-Jbli avaient peur que les touristes passent... trop vite. C'est à ce moment que des visionnaires décident de créer la Commission touristique du Port-Jbli 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-Jbli pour ne nommer que ceux-là. Cinquante-neuf 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-Jbli, 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-Jbli inc.)

Déjeuners

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

* Aucune substitution permise

DE LA BASSE-COUR

1 oeuf	11,95
2 oeufs.....	12,95
1 oeuf, bacon ou saucisses ou jambon	14,95
2 oeufs, bacon ou saucisses ou jambon	15,95
1 oeuf, fromage cottage, fruits frais.....	14,95
2 oeufs, fromage cottage, fruits frais.....	15,95
2 oeufs à la bénédicte.....	19,95
<i>(jambon, fromage suisse, muffin anglais, sauce hollandaise)</i>	
Casserole de la boustifaille.....	19,95
<i>(2 oeufs, cheddar, jambon, oignons, piment, saucisses)</i>	
Club déjeuner	18,95
<i>(oeuf, bacon, cheddar, laitue, tomates)</i>	
<i>Servis avec pommes de terre rissolées et pain grillé</i>	
<i>(sauf oeuf(s), fromage cottage et fruits frais ET oeufs à la bénédicte)</i>	

OMELETTES

Omelette nature.....	13,95
Omelette champignons (oignons, cheddar).....	17,95
Omelette jambon fromage (oignons, cheddar)	18,75

Servies avec pommes de terre rissolées et pain grillé

PAINS GRILLÉS

Pain grillé	6,95
Pain grillé, cheddar, cretons ou graisse de rôti	11,25
Pain grillé, fèves au lard	10,95

ASSIETTE DU GOURMET

2 oeufs, jambon, saucisse de porc, bacon, tourtière, cretons, fèves au lard, crêpes, pommes de terre rissolées pain grillé.....	24,95
---	-------

Déjeuners

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

* Aucune substitution permise

CRÊPES ET PAINS DORÉS

Pain doré	13,75
Pain doré, fruits frais	16,95
Crêpes minces (2)	13,95
Crêpe mince farcie aux fruits frais, crème anglaise	18,25
(fraises, framboises, bleuets, mûres et chocolat)	
Crêpe de chez-nous	19,75
(temps d'attente de 20 minutes)	
Crêpe de chez-nous, fruits frais	21,95
(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.....	14,25
(yogourt, crème pâtissière, fruits frais et sucre d'érable)	

Servis avec pain grillé sauf smoothie

Beurrée de crème et sucre d'érable.....	10,95
(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, pâté à la viande, porc froid, saucisses, sirop d'érable, sucre d'érable.....	4,25
Pain sans gluten (1 tranche).....	1,95

La carte

Offerte les soirs de théâtre dès 17h30

SOUPES DU JOUR (au choix).....5,50

METS TRADITIONNELS

Boeuf à la mode24,50

Cipâte (boeuf, dinde et porc)25,25

Chiard blanc.....24,50

(accompagné de jambon d'antan et oreilles de crisse)

Pâté de poulet24,50

Pâté de saumon avec sauce aux oeufs.....24,75

Ragoût de boulettes et pattes de porc.....26,95

Salade de poulet ou saumon et câpres.....23,95

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

SUCRERIES

Beigne et sirop d'érable.....6,50

Beurrée de crème et sucre à l'érable10,95

Coupe de fruits et galette6,25

Pouding chômeur6,50

Tarte au sucre6,50

BREUVAGES

Boissons gazeuses.....3,25

Café régulier3,25

Café cappuccino4,50

Café espresso3,50

Café latté.....4,50

Chocolat chaud3,50

Eau pétillante.....3,25

Eau de source.....2,95

Infusion ou thé.....2,95

Jus ou lait Petit 6 oz3,25... Grand 10 oz4,25

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

Pain doré

Gruau et pain grillé

1 oeuf, saucisse 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

Ragôut de boulettes et pattes de porc

Servis avec pommes de terre frites déjeuner ou bouillies

DESSERTS DU JOUR (au choix)

Menu du midi

Servi de 11 h à 14 h

SOUPES DU JOUR (au choix) 23,00

PLATS DE RÉSISTANCE (au choix)

Pain de viande à l'ancienne, sauce tomates

Ragôut de boulettes et pattes de porc

Vol-au-vent au poulet

*Servis avec pommes de terre dauphinoises sauf le ragôut, 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) 40,00

PLATS DE RÉSISTANCE (au choix)

Boeuf à la mode

(servi avec pomme de terre bouillie)

Chiard blanc

(accompagné de jambon d'antan et oreilles de crisse)

Cipâte (boeuf, dinde et porc)

Pâté au poulet

Pâté de saumon et sauce aux oeufs

Ragoût de boulettes et pattes de porc

(servi avec pomme de terre bouillie)

Salade de poulet ou saumon et câpres

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

Servis avec salade jardinière et condiments

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
Pinot Grigio, Smoky Bay	7,00	24,95
<i>Australie, (délicat et léger)</i>		
Chardonnay, Jacob's Creek Sémillion	8,00	34,95
<i>Australie, (fruité et vif)</i>		

VIN ROUGE

	Verre	Bouteille
Cabernet Sauvignon, Smoky Bay	7,00	26,50
<i>Australie, (aromatique et souple)</i>		
Shiraz, Robertson, Western Cape	8,00	33,50
<i>Afrique du sud, (aromatique et souple)</i>		
Trapiche, Malbec, Réserve Mendoza	8,00	35,50
<i>Argentine, (aromatique et charnu)</i>		

VIN ROSÉ

	Verre	Bouteille
Pinot Grigio Rosé, Primelli	7,00	26,95
<i>Italie, (fruité et léger)</i>		

VIN MOUSSEUX

Zonin, Cuvée 1821, Prosecco, 200ml		10,95
<i>Italie, (fruité et vif)</i>		
Mimosa		11,95

CIDRES

Les P'tits Ritt		6,50
<i>Moût de pomme - Sans alcool</i>		
Le Libertin		8,00
<i>Cidre mousseux</i>		
Hopla!02		8,00
<i>Cidre cannerberge</i>		
Lady Geneva		8,00
<i>Cidre rosé et pétillant</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, Dry.....7,00

MOLSON (Fût)

	Verre	Pinte
Coors light, Canadian.....	6,50	8,00

HEINEKEN

Régulière ou 0,0%.....8,00

RAS L'BOCK - Microbrasserie locale

Barbe Bière8,50
(ambrée américaine)

Dieu Soleil.....9,00
(New England IPA)

Hautjaardin8,50
(witbier blanche)

Monsieur Madame.....8,00
(kölsch blonde)

Ptite Vingienne.....9,00
(blanche aux framboises)

RAS L'BOCK - Microbrasserie locale (Fût)

	Verre	Pinte
Monsieur Madame.....	7,00	8,00

(kölsch blonde)

BÉBÉ À BORD


**La
Roche à
Veillon**
RESTO THÉÂTRE



UNE COMÉDIE DE
CLAUDE MONTMINY

MISE EN SCÈNE DE
CAROL CASSISTAT

AVEC

**CATHERINE
CÔTÉ**

**SÉBASTIEN
DORVAL**

**LAURÉANNE
DUMOULIN**

**JOCELYN
PARÉ**


**La
Roche à
Veillon**
RESTO THÉÂTRE

DU 16 JUIN AU 2 SEPTEMBRE 2023

RÉSERVATION
418-598-7409
rocheaveillon.com