

## Le Calvados

# La destination des Portelance

Peu importe par quel moyen de transport ou pour quelle occasion ils s'y rendent, Claude et Nathalie Portelance, propriétaires de La Pérade Ford et de Donnacona Ford, s'assurent de passer un agréable moment au Pub Le Calvados de Pont-Rouge.

Frère et sœur, M. et Mme Portelance sont unanimes au sujet du restaurant de la rue du Collège à Pont-Rouge... Lorsqu'ils souhaitent bien manger dans une atmosphère conviviale et décontractée, leur endroit de prédilection dans Portneuf est le Pub Le Calvados.

Ils s'y rendent en voiture (évidemment!), mais également à moto ou à motoneige, puisque la piste les mène jusqu'à ce restaurant qui a tout prévu pour bien accueillir les motoneigistes. C'est-à-dire, un stationnement, un vestiaire verrouillé et même une sècheuse pour que leurs vêtements d'extérieur soient bien secs à leur départ. Qu'ils portent des bottes de travail, un habit de motoneige ou un veston, tous les clients sont donc les bienvenus au Calvados.

«Lorsqu'on a quelqu'un à rencontrer, on pense automatiquement à venir ici», souligne M<sup>me</sup> Portelance, qui a un faible pour les nachos du Calvados, dégustés sur la terrasse. Dans la soirée, son frère se laisse plutôt tenter par un steak ou la spécialité de la maison, les côtes levées, servies de différentes façons: en poutine, en burger, avec des penne, sur une pizza fine, seule ou en combo avec salade César, ailes de poulet, brochette de poulet ou crevettes Won Ton.

Les propriétaires de La Pérade Ford et de Donnacona Ford (autrefois Plamondon Ford), maintenant situés en bordure de l'autoroute 40, se sentent «comme à la maison» au Calvados et ils apprécient la présence d'un chansonnier les vendredis et samedis soirs. «Il y a une ambiance ici qu'on ne retrouve pas en ville», souligne M. Portelance.



Le propriétaire du Pub Le Calvados de Pont-Rouge, Pierre Vaillancourt, entouré des concessionnaires de La Pérade Ford et Donnacona Ford, Nathalie et Claude Portelance. PHOTOS AMÉLIE DESCHÈNES



### Son plat préféré

## La spécialité de la maison

D'abord cuites au four, les côtes levées du Calvados se font ensuite dorer sur le grill, pour qu'elles caramélisent, enrobées d'une sauce à base de cassonade, d'ail et de sauce barbecue. Une petite louche de cette sauce consistante au goût sucré est versée sur les côtes juste avant de les servir, coiffées de deux rondelles d'oignons français. Savoureuses et tendres, ces côtes levées font la réputation du Calvados.



On fait vos paiements jusqu'en avril!

Q50 et QX60  
2014\*

## L'ÉVÉNEMENT

VENTES INSPIRÉES DE INFINITI.

Les offres sur nos modèles 2014 se terminent le 31 octobre.

AUCUN COMPTANT INITIAL!

Passez aussi voir nos

**DÉMOS À BAS PRIX**



INFINITI.

Performance inspirée.

Fier partenaire de 50chefs.org

INFINITI  
QUÉBEC

Infiniment accessible.

2766, rue Einstein, Québec | 1 855 274-6896  
Sortie 140, Via Henri-IV

\*Détails sur place, valide à l'achat du véhicule, offre basée sur un financement de 84 mois auprès d'une institution bancaire déterminé par Infiniti Québec. Conditionnel à votre approbation de crédit. Véhicule présenté à titre indicatif. Le modèle peut différer.