

BLACK ROCK GRILL

APPORTEZ VOTRE VIN

ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT / 6

SALADE EN CACHETTE VINAIGRETTE
ÉRABLE ET SOYA / 8

ESCARGOTS GRATINÉS SUR FONDUE DE
POIREAUX À L'AIL / 11

FORUM DES DOUZE CÉSARS EN FOLIE
(SALADE GRILLÉE) / 10

TARTARE DE SAUMON 4OZ / 15

TARTARE DE BOEUF 4OZ / 16
Accompagné de frites, mayo épicée et croutons

ROULEAUX DE CANARD CROUSTILLANTS
FAÇON CAFÉ DES COURS / 14

NACHOS / 14

Garnis de poivrons, olives noires, jalapeno, tomates,
oignons rouges et gratiné au mozzarella.
Accompagnés de crème sûre, guacamole et
bruschettas

CALMARS FRITS SAUCE ESPAGNOLE ET
MAYO ÉPICÉE / 13

CUISSON SUR PIERRE VOLCANIQUE

SUPRÊME DE VOLAILLE / 24

FILET MIGNON DE VIANDE CHEVALINE / 34

LONGE OU FILET D'AGNEAU SELON LE MARCHÉ / 39

FILET DE PORC / 24

FILET MIGNON DE BISON / 55

FILET MIGNON DE BOEUF ANGUS AAA / 49

*Tous ces plats sont accompagnés de fricassée de pommes de terre aux poireaux gratinés, légumes d'accompagnement et délicieuse sauce maison

Table d'hôte 3 services pour 10\$ additionnel inclus : soupe, dessert et café

Table d'hôte 4 services pour 16\$ additionnel inclus: soupe, entrée du chef, dessert et café

2 crevettes géantes ou pétoncles géants 10\$

PLATS PRINCIPAUX

BAVETTE DE BOEUF ANGUS CUIT

SUR LE GRILL / 35

Sauce au poivre vert, frites maison et légumes

TARTARE DE BOEUF 8OZ / 33

Frites maison, mayo épicée et croutons

TARTARE DE SAUMON 8OZ / 34

Frites maison, mayo épicée et croutons

STEAK DE FAUX FILET / 40

Sauce au poivre, pommes de terre en quartier et légumes

MAGRET DE CANARD À LA CORIANDRE

ET SIROP D'ÉRABLE / 32

Pommes de terre au gratin et légumes

TERRE ET MER. FILET MIGNON 5OZ ET

CREVETTES (8) / 49

Riz, légumes, pommes de terre à la grecque et beurre à l'ail

CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER

AUX DEUX FROMAGES / 30

Riz, légumes, pétoncles, crevettes, chair de homard et champignons dans une sauce au vin blanc

FILET MIGNON 8OZ / 49

Sauce au poivre, légumes grillés et frites maison

CREVETTES PAPILLON (8) OU CREVETTES

TEMPURA (10) / 35

Beurre à l'ail, citron, riz et légumes

Table d'hôte 3 services pour 10\$ additionnel inclus : soupe, dessert et café

Table d'hôte 4 services pour 16\$ additionnel inclus: soupe, entrée du moment (2 choix), dessert et café

NOS BURGERS

Accompagné de frites maison, salade de chou et mayonnaise épicée

LE CHÈVRE / 19.95

Bœuf AAA, poivrons rouges grillés, fromage de chèvre, luzerne et tapenade de tomates séchées

LE CANARD / 19.95

Effiloché de canard, champignons portobello, oignons confits, fromage gouda fumé et mayonnaise maison

LE BISON / 22.95

Tendre bison, oignons confits, champignons sautés, fromage gouda fumé, laitue, tomates et mayonnaise épicée

NOS POUTINES

LA TAO / 19.95

Tendre poulet croustillant, oignons verts, sauce asiatique sucrée salée et fromage en grains ou râpé

L'EFFILOCHÉ / 19.95

Effiloché de porc BBQ maison, cornichons, sauce brune maison et fromage en grains ou râpé

LA SAUCISSE DOUCE / 19.95

Saucisses italiennes, jalapeno, champignons sautés, sauce brune maison et fromage en grains ou râpé

NOS BREUVAGES

LAIT / 2.65

JUS / 3.65

BOISSON GAZEUSE / 2.25

EAU PLATE / 5

EAU PÉTILLANTE / 3.65 (P) ET 6 (G)

VIRGIN CEASAR / 4