

BLACK ROCK GRILL

- APORTEZ VOTRE VIN -

ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT / 6

SALADE AGRUMES / 9
vinaigrette maison

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

SALADE CÉSAR GRILLÉE / 10

LANGUETTES DE COURGETTES FRITES / 9

TARTARE DE SAUMON 4OZ / 18

TARTARE DE BOEUF 4OZ / 17

TARTARE DE BETTERAVE 4OZ / 15

Accompagné de mayo épicée et croutons

BAGUETTE DE BRUCHETTA / 9

MOUSSE DE BETTERAVE / 9

ROULEAUX DE CANARD
CROUSTILLANT / 14

POUTINE EFFILOCHÉ DE
CANARD / 12
Sauce au poivre vert

PORTOBELLO FARCI / 15
confit de canard, gratiné de gouda fumé

CALMARS FRITS SAUCE ESPAGNOLE ET
MAYO ÉPICÉ / 18

CUISSON SUR PIERRE VOLCANIQUE

POITRINE DE POULET / 28

FILET MIGNON DE VIANDE CHEVALINE / 38

LONGE OU FILET D'AGNEAU SELON LE MARCHÉ / 45

FILET DE PORC / 28

FILET DE BISON SELON LE MARCHÉ / 58

FILET MIGNON DE BOEUF ANGUS / 55

*Tous ces plats sont accompagnés de fricassée de pommes de terres 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

Ajouter 2 crevettes géantes / 10\$

MENU ENFANTS / 11.95 10 ans et moins



2 saucisses enrobées, frites et mayo
Doigts de poulet et frites
Spaghetti sauce à la viande
Poitrine de poulet en sauce
Purée de pomme de terre et légumes



BREUVAGE ET DESSERT INCLUS

DESSERTS GOURMANDS / 8

Crème brûlée

Gâteau éponge au matcha

Gâteau au chocolat

Gâteau au fromage style New York
AVEC COULIS DE FRAMBOISES

Gâteau aux framboises

NOS BREUVAGES

LAIT / M 2.75 / G 3.25

JUS / M 3.15 / G 4.25

BOISSON GAZEUSE / 2.75

EAU PLATE / 3.00

EAU PÉTILLANTE / P 3.75 / G 6.50

VIRGIN CEASAR / 5.00

NOS CAFÉS

CAFÉ/THÉ / 2,50

TISANE / 2.50

ESPRESSO / S 3.75 / D 4.50

LATTÉ/ 5.45

CAPPUCCINO / 5.25

CAFÉ AU LAIT / 6.95