

BLACK ROCK GRILL

- APPORTEZ VOTRE VIN -

ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT / 8

ESCARGOTS À L'AIL GRATINÉS / 12

FEUILLETÉS D'ESCARGOTS / 11
Sauce crémeuse ail et champignon

TARTARE DE SAUMON 4OZ / 18
TARTARE DE SAUMON 8OZ / 39

FEUILLETÉS DE FRUITS DE MER / 14
Pétoncles, crevettes, chair de homard et
champignons dans une sauce au vin blanc

SALADE CÉSAR GRILLÉE / 13
SALADE CÉSAR / 10

TARTARE DE BOEUF 4OZ / 18
TARTARE DE BOEUF 8 OZ / 39

ROULEAUX DE CANARD
CROUSTILLANT / 17

CALMARS FRITS SAUCE BRUSCHETTA
MAISON ET MAYO ÉPICÉ / 20

CUISSON SUR

PIERRE VOLCANIQUE

FILET DE PORC / 32

POITRINE DE POULET / 39

6 CREVETTES GÉANTES / 39

FILET MIGNON DE VIANDE CHEVALINE / 55

FILET DE VEAU SELON LE MARCHÉ / 61

FILET MIGNON DE BOEUF AAA / 59

FILET DE BISON SELON LE MARCHÉ / 78

Ajouter 2 crevettes géantes / 12\$

*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 14\$ additionnel
Inclus : potage du moment, dessert et café**

**Table d'hôte 4 services pour 20\$ additionnel
Inclus: potage du moment, dessert et café**

Entrée aux choix

Salade César

Cassolette d'escargots gratinés , sauce aux champignons

Crouûton de brie, nappé de sirop d'érable, canneberges et pacanes

MENU ENFANTS / 13.95 12 ans et moins



2 saucisses enrobées, frites et mayo

3 filets de poulet et frites

Spaghetti sauce à la viande

Inclus

Jus pomme, raisin ou orange

Crème glacé façon café des cours



Desserts gourmands

Crème brûlée maison /10

Mi-cuit au chocolat / 10

Gâteau au fromage - yogourt grec -framboises / 10

Gâteau Hercule double chocolat / 11



Brownie au chocolat blanc/ 11

NOS BREUVAGES

LAIT / M 3.95 / G 5.25

JUS / M 4.50 / G 4.95

BOISSON GAZEUSE / 3.25

EAU PLATE / P 3.50 / G 6.25

EAU PÉTILLANTE / P 3.95 / G 6.50

VIRGIN CESAR / 5.50

NOS CAFÉS

CAFÉ/THÉ / 3.25

TISANE / THÉ VERT / 3.50

ESPRESSO / S 3.75 / D 4.75

LATTÉ/ 5.50

CAPPUCCINO / 5.50

CAFÉ AU LAIT / 5.95 / 6.95