



[Entrées]

Potage du moment	6
<i>Potage of the day</i>	
Salade mixte, balsamique réduit, nectar d'érable en émulsion.....	10
<i>Mixed greens, balsamic reduction, maple nectar emulsion</i>	
Cocktail de crevettes ROK	14
<i>ROK shrimp cocktail</i>	
Crab cake (1), mayonnaise, citron, jalapenos	12
<i>Crab cake (1), mayonnaise, lemon, jalapenos</i>	
Crab cake (3), mayonnaise, citron, jalapenos	23
<i>Crab cake (3), mayonnaise, lemon, jalapenos</i>	(Extra 10 en forfait)
Saumon fumé aux épices orientales, confit de gingembre, salade de pousses au sésame noir.....	14
<i>Oriental spiced smoked salmon, yuzu candied ginger, black sesame sprout salad</i>	(Extra 3 en forfait)
Tarte de tomates confites et fromage de chèvre d'ici	14
<i>Candied tomato tart with local goat cheese</i>	
Notre César artisan pas comme les autres.....	12
<i>Our artisan Caesar salad, unlike any other</i>	
Tartare de bœuf à l'italienne	13
<i>Italian beef tartar</i>	
Tartare de bœuf gourmand à l'italienne	17
<i>Gourmet italian beef tartar</i>	(Extra 7 en forfait)



[Sur votre ROK] La terre

Bavette de porcelet Gaspor du Québec au sel de betteraves	36
<i>Feu Sacré marinated Québec pork mignon</i>	
Médaille de cerf rouge des Appalaches	42
<i>Medallion of Appalachian deer</i>	
Filet de surlonge de bœuf AAA (7 oz) frotté au sel de champignons sauvages	42
<i>AAA beef sirloin, with wild mushrooms salt rub</i>	
Filet de veau du Québec, fromage Saint-Honoré après cuisson	44
<i>Quebec veal tenderloin, garnished, after grilling, with Saint-Honoré cheese</i>	
Carré d'agneau « rub » façon Estérel	47
<i>Rack of lamb, with Esterel rub</i>	(Extra 10 en forfait)
Filet de boeuf AAA frotté au sel de champignons sauvages	7 oz. 55
<i>AAA beef tenderloin, with wild mushrooms salt rub</i>	(Extra 14 en forfait)
Filet de bœuf Butcher block frotté au sel de champignons sauvages	9 oz. 65
<i>Butcher's block beef tenderloin, with wild mushrooms salt rub</i>	(Extra 24 en forfait)

[Sur votre ROK] La mer

Servi avec notre salsa aux citrons confits - *served with our candied lemon salsa*

Pétoncles géants frais U-10 (5)	52
<i>Giant U-10 fresh scallops (5)</i>	(Extra 13 en forfait)
Longe de saumon « rub » méditerranéen	32
<i>Loin of salmon, with mediterranean rub</i>	
Thon jaune Yellowfin	37
<i>Yellowfin tuna</i>	
Crevettes géantes à la Chinata	49
<i>Giant shrimps à la Chinata</i>	(Extra 10 en forfait)

Tous nos plats sont servis avec notre jus corsé au syrah et accompagnés de notre cassolette de légumes du jour, de pommes de terre au four, puis crème sûre à l'échalote confite.
All of our dishes are served with our Shiraz sauce and accompanied by our veggie of the day cassolette, baked potato, and candied shallot sour cream



Votre terre et mer ROK

Filet de boeuf AAA (7 oz.) frotté au sel de champignons sauvages
et crevettes géantes à la Chinata.....72
AAA beef tenderloin (7 oz.), with wild mushrooms salt rub and giant shrimps à la Chinata
(Extra 32 en forfait)

Créez votre duo ou trio en ajoutant ces choix à votre plat principal :
Create your own duo or trio by enhancing your main dish with:

Crevette géante16
Giant shrimp

Pétoncle géant frais U-10 (2)12
Giant U-10 fresh scallop (2)

Carré d'agneau (3 côtes)25
Rack of lamb (3 ribs)

Sucré inc.

Choix du Pâtissier.....10
Choice of dessert from pastry chef

Tous nos plats sont servis avec notre jus corsé au syrah et accompagnés de notre cassolette de légumes du jour, de pommes de terre au four, puis crème sûre à l'échalote confite.
All of our dishes are served with our Shiraz sauce and accompanied by our veggie of the day cassalette, baked potato, and candied shallot sour cream