



## [ 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

Le Rok du jour (poisson ou viande, au choix du chef) ..... 36 <i>Rok of the day (fish or meat, chef's choice)</i>	
Bavette de porcelet Gaspor du Québec au sel de betteraves ..... 36 <i>Québec pork mignon with beet salt</i>	
Médaille de cerf rouge des Appalaches ..... 44 <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 mushroom salt rub</i>	
Filet de veau du Québec, fromage Saint-Honoré après cuisson ..... 45 <i>Quebec veal tenderloin, garnished, after grilling, with Saint-Honoré cheese</i>	
Côtelettes d'agneau « rub » façon Estérel (4) ..... 42 <i>Rack of lamb, with Esterel rub (4)</i>	
Filet de bœuf AAA frotté au sel de champignons sauvages ..... 7 oz. 52 <i>AAA beef tenderloin with wild mushroom salt rub</i>	(Extra 14 en forfait)
Filet de bœuf du Québec vieilli 40 jours au sel de champignons sauvages ..... 9 oz. 67 <i>40-days aged beef filet mignon with wild mushroom salt</i>	(Extra 27 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) ..... 54 <i>Giant U-10 fresh scallops (5)</i>	(Extra 15 en forfait)
Thon jaune Yellowfin ..... 37 <i>Yellowfin tuna</i>	
Crevettes géantes à la Chinata (4) ..... 55 <i>Giant shrimps à la Chinata (4)</i>	(Extra 15 en forfait)

Tous nos plats sont servis avec notre jus corsé au syrah et accompagnés de notre cassolette de champignons sauvages, satay de pommes de terre grelots à l'échalote et crème sûre au Pacific Rock.

All of our dishes are served with our Shiraz sauce and accompanied by our wild mushroom cassolette, baby potatoes with shallots satay, and Pacific Rock sour cream.



## Votre terre et mer ROK

Filet de bœuf AAA (7 oz.) frotté au sel de champignons sauvages et crevettes géantes à la Chinata.....72 <i>AAA beef tenderloin (7 oz.) with wild mushroom salt rub and giant shrimps à la Chinata</i>	(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:

Crevettes géantes (2) .....21 <i>Giant shrimp (2)</i>	
Pétoncle géant frais U-10 (3) .....18 <i>Giant U-10 fresh scallop (3)</i>	
Côtelettes d'agneau (2) .....15 <i>Lamb chops (2)</i>	
Queue de homard.....18 <i>Lobster tail</i>	
<b>Sucré inc.</b> Choix du Pâtissier .....10 <i>Choice of dessert from pastry chef</i>	
Assiette de fromages d'ici .....15 <i>Quebec cheese plater</i>	

Tous nos plats sont servis avec notre jus corsé au syrah et accompagnés de notre cassolette de champignons sauvages, satay de pommes de terre grelots à l'échalote et crème sûre au Pacific Rock.

All of our dishes are served with our Shiraz sauce and accompanied by our wild mushroom cassolette, baby potatoes with shallots satay, and Pacific Rock sour cream.