


Entrées froides / Cold appetizers :

	Forfait	A la carte
Salade printanière, épinards, baies rouges, oignons frits et vinaigrette de framboise 		7 \$
Spring salad, spinach, red berries, fried onions and raspberry dressing		
Gravlax de saumon, feuilleté au sésame, fromage de chèvre et crèmeuse au citron		9 \$
Salmon gravlax, sesame puff pastry, goat cheese and creamy with lemon		
Tataki de bœuf asiatique, roquette et tartare de tomate épicée		9 \$
Asian beef tenderloin tataki, aragula and spicy tomato tartar		
Cœurs de romaine « style César », copeaux de parmesan et petits lardons		7 \$
Roman lettuce « Caesar style » parmesan chips and smalls lardoons		
















Entrées chaudes / Hot appetizers :

Baluchon d'escargots et de champignons à la fleur de moutarde	4 \$	15 \$
Mustard flower sauce with snails & mushrooms in filo pastry		
Casserole de moules marinières aux épices cajun  		11 \$
Casserole of mussels "marinière" with cajun spices		

Les potages / Soups :

Potage du jour / <i>Soup of the day</i>		5 \$
Marmite du pêcheur / <i>Fisherman soup</i>		5 \$
Consommé de bœuf et sa garniture / <i>Beef consommé and its garnish</i>		5 \$

PLATS PRINCIPAUX / MAIN DISHES

Pavé de saumon de l'Atlantique poêlé, émulsion d'herbes fraîches  		28 \$
Pan-seared Atlantic salmon steak, fresh herbs emulsion		
 Steak de thon rouge sur pierre, pesto de tomates séchées 	6 \$	32 \$
Red tuna steak on Black Rock, sundried tomatoes pesto		
Nage de crustacés aux petits légumes et bouillon safrané  	6 \$	32 \$
Shellfish with small vegetables in saffron broth		
Macreuse de bœuf braisé à la bière rousse et marmelade d'oignon à l'orange		32 \$
Red beer braised beef with orange onion marmalade		
 Filet mignon de bœuf Angus (8 onces), sauce vin rouge et échalotes sèches 	12 \$	38 \$
Angus beef filet mignon (8 oz), red wine sauce and dry shallots		
 Terre et mer de filet de bœuf Angus (8 onces) & 3 crevettes tigrées, sauce au vin rouge et beurre à l'ail	17 \$	44 \$
Surf and turf of Angus beef filet mignon(8 oz) & 3 tiger shrimp, red wine sauce and garlic butter		
Suprême de volaille rôti, tombée de poivrons aux épices Piri Piri 		28 \$
Roasted chicken supreme with Piri Piri spiced peppers		
Cuisse de canard confit et son jus corsé aux saveurs du Moyen Orient 		28 \$
Duck leg confit in its juice with the flavours of the Middle East		
 Médaille de filet mignon de porc, sauce crèmeuse aux agrumes		28 \$
Pork filet mignon, creamy citrus fruit sauce		
Escalope de veau sur linguine, sauce tomate, poivrons grillés & parmesan	4 \$	30 \$
Veal scaloppini on linguini, tomato sauce, grilled peppers & parmesan cheese		
Jarret d'agneau braisé à la Provençale 	8 \$	34 \$
Braised lamb shank "à la Provençale"		
Rotolo farçi de ratatouille et sa sauce Andalouse (Végétarien)		24 \$
Rotolo stuffed with ratatouille, "Andalouse" sauce (Vegetarian)		
 Saucisses de légumes et tofu mariné à l'orange et gingembre frais 		24 \$
Vegetables sausage and fresh ginger & orange pickled tofu		

Sans Lactose/Lactose-free



Sans gluten/Gluten-free

NOS PLATS «BLACK ROCK» / OUR «BLACK ROCK» DISHES

Servis avec légumes, pomme de terre et sauce, les plats Black Rock consistent en une cuisson sur pierre chaude directement à votre table!

AVERTISSEMENT IMPORTANT – 850°F :

Ne touchez pas à la pierre – elle est chauffée à 850°F. Tenir hors de la portée des enfants. Nous ne sommes pas responsable de tout incident qui pourrait survenir. De plus, évitez d'y mettre beurre ou poivre au risque d'enfumer la pièce.



Served with vegetables, potato and sauce, our Black Rock dishes are to be grilled on a sizzling hot stone right at your table!

IMPORTANT NOTICE - 850°F.

Do not touch the stone – it is heated at 850°F. Keep the stone out of the reach of children. We will not take responsibility for any incident that could occur. Also, avoid putting butter or pepper on the stone as this may smoke out the room.

**** AJOUTEZ À VOS PLATS / ADD TO YOUR PLATE « BLACK ROCK »**

Crevette (chacune) / *Shrimp (each)*
Pétoncle (chacun) / *Scallop (each)*
Flambé / *Flambé*

Forfait A la carte








3 \$	3 \$
7 \$	7 \$
3 \$	3 \$

**** PLATEAU DE FROMAGES FINS DU QUÉBEC POUR 2 / SELECTION OF FINE QUEBEC CHEESES FOR 2**

Sélection de fromages fins du Québec accompagnés de fruits frais, croutons et de noix rôties

14 \$	14 \$
-------	-------

GOURMANDISES / DESSERTS

Crème brûlée aux deux parfums / <i>Two flavors Crème Brûlée</i> 	8 \$
Gâteau mousse au chocolat mi-amère / <i>Mousse cake half bitter Chocolate Cake</i> 	9 \$
Gâteau au fromage traditionnel / <i>Traditionnal Cheesecake</i>	9 \$
Brownies, glace vanille et sa sauce / <i>Brownie, vanilla ice cream and its sauce</i>	9 \$
Gâteau Opéra / <i>Opera cake</i>	9 \$
Trio de sorbets maison dans sa tulipe / <i>Homemade Sorbet Trio in its tulip</i>  	7 \$
Coupe de salade de fruits frais / <i>Fresh Fruit Salad Cup</i>  	6 \$
Extra crème glacée / <i>Extra Ice Cream</i> 	3 \$

Note importante / Important note:

Bien que nous préparions des options sans gluten, sans produits laitiers et/ou sans œuf, nous ne pouvons garantir l'absence complète de ces éléments sur nos aires de préparation. / Although we prepare options without gluten, milk products and/or egg, we can not guarantee the complete absence of these elements on our preparation areas.

**En 1963 nous faisons l'agrandissement en façade avec l'architecte Roger Chalifoux qui ajoute trois chambres et permet de bâtir le salon avec le foyer en vieilles briques de démolition, le four à pain et une salle de jeux au rez-de-chaussée. Nous changeons alors le nom pour L'auberge du Vieux Foyer. **

** In 1963 we made the extension in frontage with the architect Roger Chalifoux who added three bedrooms and made it possible to build the living room with the fireplace in old demolition bricks, the bread oven and a games room on the ground floor. We then changed the name to L'auberge du Vieux Foyer. **



**Extrait tiré de la société d'histoire et du patrimoine de Val-David*