

## LE BAR À HUÎTRES ET FRUITS DE MER Prix du marché

### Nos huîtres

Servies avec divers condiments : vinaigre de Xérès, sauce cocktail maison, citron, raifort, mignonnette

### Plateau de fruits de Mer

#### Le Rosélyls :

½ homard, 6 huîtres, crevettes de Matane, 6 bourgots, 4 palourdes

#### Le Grand Rosélyls :

½ homard, 8 huîtres, 3 couteaux, 2 oursins, 6 bourgots, 1 section de crabe des neiges, crevettes de Matane

## ENTRÉES

Gravlox de truite des Bobines, radis multicolores et purée de sésame noir	13
Salade Waldorf	10
Jeunes pousses, céleri-rave et canneberges	
Jeunes Poireaux de chez Louis, En vinaigrette, moutarde, oeuf à 64 degré	12
Pieuvre rôtie	13
Purée de chou-fleur au piment, chou multicolore, câpres frites	
Escargots petits-gris en cassolette champignons sauvages, ail noir	13
Velouté de courge musquée, Curry rouge, lait de coco, crème fraîche au yuzu	9
Joue de boeuf et foie gras du Québec, Pousses de salades amères, noisettes et oignons au vinaigre	16

## TARTINES

Pain de notre marché Artisans et son beurre aromatisé

4

Prosciutto

figues rôties, perles de balsamique, fromage Hercule de Charlevoix

13

Bleu d'Élizabeth

Endives caramélisées, poires et noix de Grenoble

12

## À PARTAGER

### Volaille de grain

Rôtie et braisée, risotto d'avoine du Moulin des Cèdres, salsifis rôtis et coings confits

demi/ 48 entier/ 76

### Canard du Village vieilli

rôti, céleris en déclinaison et jus à la réglisse

pour 2/ 72 pour 4/ 132

### Côte de boeuf AAA 30 oz

Pommes boulangères et choux de Bruxelles

108

## PLATS PRINCIPAUX

Omble chevalier Poêlé, endives braisées, embeurrée de chou vert et jus de pomme	29
Raviolis de ricotta Courges Hubbard, pesto de noix de Grenoble et sauge	22
Cheeseburger du Rosélyls avocat, fromage 1608, bacon, sauce barbecue, frites	26
Morue poêlée Galette de sarrasin croustillant, coquillages, poireaux et écume au curcuma	32
Bavette de boeuf 6 oz Courge spaghetti, champignons et ail noir	32
Flanc de porc de chez Gaspor Ragoût d'haricots coco et châtaignes fraîches	29

## DESSERTS

Crème glacée au bleu chocolat signature 1958, pain rôti	15
Double fondant signature 'Kaos' et Embruns Sorbet cacao et citron vert	16
Biscuit madeleine noix de coco, compotée d'ananas et coriandre et crème moelleuse à la lime	13
Pomme façon tatin et fèves de tonka Espuma à l'érable accompagné d'une gelée de pomme verte	13
Tarte rustique Feuilletage caramélisé, crème de poires et poires pochées au caramel, sorbet à la liqueur de poire	11

## À-CÔTÉS

Purée de pommes de terre

Champignons sautés

Frites

Choux de Bruxelles rôtis

Chou-fleur frit

8

## COCKTAILS

Dubonnet Cocktail 16  
 Buvez comme une reine notre cocktail signature. Gin Plymouth, Dubonnet, Orange bitter, zeste de citron

Sparkling Royal Collins 24  
 Belvedere Vodka, Champagne Veuve Clicquot, menthe, concombre, jus de citron

Right Word 16  
 Bombay Sapphire Gin, Lillet Blanc, St-Germain, jus de citron vert

Perfect Martinez 16  
 The Botanist Gin, Cointreau, vermouth doux, vermouth blanc, Bitter

V.S.O.P Boulevardier 18  
 Gentleman Jack Whisky, Rémy Martin V.S.O.P. Cognac, Campari, vermouth doux

Pomegranate Paloma 16  
 Casamigos Reposado Tequila, Cointreau, jus de grenade, de citron vert et de pamplemousse, Bitter

Fairmont Old Fashioned 14  
 Woodford Reserve Bourbon, Mount Gay Rhum, Bitter

## BIÈRES Pression – 20 oz

Stella Artois	12
Budweiser	10
Lefte Blonde	12
Hoegaarden	12
Alexander Keith's Red	10
Goose Island (sélection saisonnière)	11
Mill Street Organic	11
Archibald	10
Espace Public – Sure Framboise	12
Glutenberg – IPA	12

## BIÈRES Bouteilles

Budlight 341 ml	7
Budweiser / Budweiser Prohibition 341 ml	7
Corona 330 ml	8
Goose Island – Sophie 750 ml	12
Bilboquet – Coup de Canon 500 ml	14
Espace Public – Bière de Balcon 335 ml	10
Dunham – Saison 500 ml	20

## BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Sodas Coke diète, Sprite...  
5

Fever Tree  
 Indian Tonic, Ginger Beer,  
 Ginger Ale, Sicilian lemonade...  
7

Jus  
 Raisin rosé, Pomme verte,  
 Abricot, Tomate jaune  
10

Café ou décaféiné  
3,50

Sélection de thés,  
 décaféinés et tisanes  
3,50

Expresso  
3,75

Double espresso, cappuccino  
 ou café au lait  
4,50

## CHAMPAGNE ET MOUSSEUX

Coupe

Prosecco Ruffino Mousseux, Glera, Veneto, Italie	12
Piper-Heidsieck Brut Champagne, Montagne de Reims, France	23
Moët & Chandon Brut Impérial Champagne Rosé, Vallée de la Marne, France	34
Veuve Clicquot Ponsardin Brut Champagne, Montagne de Reims, France	30
Piper-Heidsieck Rare Brut Champagne 2002, Montagne de Reims, France	95

## BLANC

6 oz 9 oz

Chardonnay Inniskillin, Montague Vineyard, Niagara VQA, Canada	17	25
Riesling Kung Fu Girl, Washington	14	20
Sauvignon Blanc Kim Crawford, Marlborough, Nouvelle-Zélande	14	21
Pinot Grigio Mondavi Private Selection, Californie	12	18
Chardonnay Clos du Bois, North Coast, Californie	13	19
Viura ljalba Genoli, La Rioja, Espagne	12	17
Pinot Grigio Banfi, San Angelo, Italie	15	21
Muscat & Gewurztraminer Vina Esmeralda Torres, Catalogne, Espagne	13	19
Domaine de Cigalus Gérard Bertrand, IGP Aude Hauterive, France	25	37
Chablis Domaine Testut, Burgundy, France	18	26

## ROSÉ

6 oz 9 oz

Gris Blanc Rosé, IGP Pays d'Oc, France	13	20
--	----	----

## ROUGE

6 oz 9 oz

Pinot Noir Meiomi, Sonoma County, Californie	18	25
Pinot Noir Mondavi Private Selection, Californie	13	19
Cabernet Sauvignon Tom Gore, Sonoma Valley, Californie	14	21
Sangiovese Ruffino Modus, Tuscany, Italie	17	24
Merlot The Velvet Devil, Columbia Valley, Washington	15	21
Osoyoos Larose Le Grand Vin, Okanagan Valley, Colombie-Britannique	25	37
Château Rauzan Despagne Réserve, Bordeaux, France	14	20
Tempranillo Celeste Torres, Ribera del Duero, Castilla y León, Espagne	15	22
Grand Terroir Tautavel Gérard Bertrand, Languedoc, France	13	20
Syrah Château Pesquié Quintessence, Rhône Valley, France	16	23