

ROSÉLYS

BAR À HUÎTRES

HUÎTRES

Huîtres de la côte Est / Demi-douzaine 21
Servies avec divers condiments : vinaigre de xérès,
sauce cocktail maison, citron, raifort, mignonnette

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Le Rosélys 80
Le Grand Rosélys 120

COCKTAIL DE CREVETTES 18

ENTRÉES ET SALADES

Crabe des neiges et œuf de cane 14
en cocotte, petits légumes de saison, émulsion de vin jaune

Brocolis et broccoletti 12
en salade, feta, vinaigrette au citron et au tamari
Ajoutez les protéines de votre choix :
poulet, crevettes, tataki de bœuf ou tofu +7

Salade fraîcheur 12
nouilles croustillantes, coriandre,
vinaigrette aux graines de sésame
Ajoutez les protéines de votre choix :
poulet, crevettes, tataki de bœuf ou tofu +7

« King Fish » 13
en ceviche, amarillo, croustilles de manioc et rhubarbe

Foie gras de Marieville au torchon 18
chutney du moment et pain brioché

Tartine « inspiration du moment » 16

À PARTAGER... OU NON!

Agneau de Chez-Nous en deux cuissons 78
purée de pommes de terre à la ricotta, piperade
à partager pour 2

Poisson du Marché Artisans P.M.
grillé, tian de légumes et salsa aux fines herbes

Côte de bœuf AAA vieillie de 30 oz 116
pommes de terre rôties, chou toscan et
pétales d'oignons | à partager pour 2

PLATS SIGNATURES

Pieuvre rôtie 13
chou-fleur au piment d'Espelette,
chou romanesco, câpres frites

Tartine de prosciutto 13
figues rôties, perles de balsamique,
fromage Hercule de Charlevoix

Escargots petits-gris en cassolette 14
champignons sauvages, ail noir

Canard du Village vieilli
petits navets, bettes à cardes,
jus de canard
à partager pour 2 : 76
à partager pour 4 : 152

PLATS PRINCIPAUX

Flétan de l'Atlantique 34
confit au beurre d'agrumes de Vyckie,
croquettes de lentilles aux palourdes

Risotto de petites pâtes ziti 22
légumes printaniers et herbes fraîches
Ajoutez du crabe des neiges +11

Cheeseburger du Rosélys 26
avocat, fromage 1608, bacon, sauce barbecue,
compotée d'oignons, relish de tomates vertes, frites

Esturgeon blanc de Cornell 32
à la vapeur de gingembre, légumes d'un aioli

Pièce du boucher Artisans P.M.
Marmelade d'échalotes, sucrides au parmesan
et pommes de terres pont-neuf

Volaille de la Ferme des Voltigeurs 29
rôtie, pois chiches, puntarelle et artichauts fumés au foin

À-CÔTÉS

Pain du Marché Artisans et beurre aromatisé 4

Pommes de terre Pont Neuf 8

Frites 8

Champignons de saison sautés 8

Fleurettes de chou-fleur frites 8

Sucrides au parmesan 8

ROSELYS

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

Leffe Blonde 12

Hoegaarden 12

Cidre Cidrerie Lacroix 10

Goose Island IPA 11

Mill Street Stout 12

Archibald, La Chipie
Pale ale rousse 10

Delirium Tremens 14

BOUTEILLES

Budlight 10
341 ml

Budweiser 10
341 ml

Budweiser Prohibition 10
sans alcool | 341 ml

Corona 12
330 ml

CHAMPAGNES ET MOUSSEUX

	Verre
Prosecco, Ruffino, Italie	14
Blanquette de Limoux Première Bulle, Sieur d'Arques, France	15
Champagne Extra-Brut Essentiel, Piper Heidsieck, France	23
Champagne Brut Carte Jaune, Veuve Clicquot Ponsardin, France	26
Champagne Brut Rose Clicquot, Veuve Clicquot Ponsardin, France	30

BLANCS

	6 oz 9 oz
Péninsule du Niagara Riesling Late Autumn Estate Select, Inniskillin, Canada	12 18
Péninsule du Niagara Pinot Grigio, Inniskillin, Canada	13 19
Rougemont Chardonnay La Plage, Coteau Rougemont, Canada	15 22
California, Chardonnay Clos du Bois, États-Unis	13 19
Côtes de Gascogne Cuvée Réserve, Domaine du Tariquet, France	12 18
Alsace Riesling Léon Beyer, France	14 21
Sancerre, Domaine La Moussière, France	18 28
Chablis, Joseph Drouhin, France	17 26
Vino Bianco Lapaccio Pinot Grigio & Sauvignon, Pasqua, Italie	12 18
Rias Baixas Albarinho Pazo das Bruxas, Torrès, Espagne	15 22
Marlborough Sauvignon Blanc, Kim Crawford, Nouvelle-Zélande	15 22

ROSÉ

	6oz 9oz
Côtes de Provence Pétale de rose, Château La Tour de l'Évêque, France	15 22

ROUGES

	6 oz 9 oz
Rougemont Le Grand Coteau, Coteau Rougemont, Canada	15 22
Vallée de l'Okanagan Le Grand Vin, Osoyoos Larose, Canada	27 40
California Coast, Pinot Noir, Meiomi, États-Unis	17 26
California Cabernet Sauvignon, Tom Gore, États-Unis	15 22
Côtes du Rhône Coudoulet de Beaucastel, Famille Perrin, France	17 25
Bourgogne Pinot Noir, Joseph Drouhin, France	17 26
Valpolicella Classico Bolla, Italie	13 19
Chianti Riserva Castello Nipozzano, Marchesi de Frescobaldi, Italie	15 22
Rosso del Veronese Brolo Campofiorin Oro, Masi, Italie	17 25
Toscana Modus, Ruffino, Italie	17 24
Ribeira del Duero Céleste, Torrès, Espagne	16 23

BOISSONS NON-ALCOOLISÉES

Boissons gazeuses 5
Coke, Sprite...

Fever Tree 7
Ginger Beer, Ginger Ale,
Sicilian lemonade

Café ou décaféiné 3,50

Thés et tisanes 3,50

Espresso 3,75

Double espresso,
cappuccino ou café au lait 4,50