

# ROSÉLYS

## MIDI SAVOUREUX

11H30 À 14H30

FORMULE AU PRIX DU PLAT PRINCIPAL INCLUANT  
L'ENTRÉE OU LA SALADE DU JOUR

### ENTRÉES

Entrée du jour

Salade du jour

**Brocolis et broccoletti +4**  
en salade, feta, vinaigrette au citron et au tamari

**Pieuvre rôtie +6**  
chou-fleur au piment d'Espelette, chou romanesco, câpres frites

**Tartine prosciutto +6**  
figues rôties, fromage Hercule de Charlevoix, perles de balsamique

**«King Fish» +6**  
en ceviche, amarillo, croustilles de manioc et rhubarbe

### PLATS PRINCIPAUX

Poisson du Marché Artisans P.M.

Inspiration du moment P.M.

Pièce du boucher Artisans P.M.

**Cheeseburger du Rosély's 26**  
avocat, fromage 1608, bacon, sauce barbecue, frites

**Raviolis de ricotta 22**  
légumes printaniers et herbes fraîches

**Niçoise du Rosély's 26**  
artichauts marinés, olives, œuf mollet, choix de protéines : poulet grillé, crevettes, tataki de bœuf ou tofu

**Salade fraîcheur 25**  
nouilles croustillantes, coriandre, vinaigrette aux deux sésames, choix de protéines : poulet grillé, crevettes, tataki de bœuf ou tofu

### À-CÔTÉS

Pommes de terre Pont-Neuf 8

Frites 8

Champignons de saison sautés 8

Fleurettes de chou-fleur frites 8

Sucrines au parmesan 8

Pain du Marché Artisans et beurre aromatisé 4

### DESSERTS

Verrines Gourmandes 6

Tarte feuilletée du jour 6

Choux du jour du Marché Artisans 8

### BAR À HÛÎTRES

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

Plateau de fruits de mer  
Le Rosély's 60

### VINS AU VERRE

#### BLANCS

6 oz | 9 oz

Riesling Late Autumn Estate Select, Inniskillin, Canada	12   18
Péninsule du Niagara Pinot Grigio, Inniskillin, Canada	13   19
Rougemont Chardonnay La Plage, Canada	15   22
California, Chardonnay Clos du Bois, États-Unis	13   19
Côtes de Gascogne Cuvée Réserve, 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, Italie	12   18
Rias Baixas Albarinho Pazo das Bruxas, Torrès, Espagne	15   22
Sauvignon Blanc, Kim Crawford, Nouvelle-Zélande	15   22

#### ROUGES

6 oz | 9 oz

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

#### ROSÉ

6 oz | 9 oz

Côtes de Provence, Pétale de Rose, Régine Sumeire, France	15   22
---	---------

# ROSÉLYS

## MIDI SAVOUREUX

11:30 AM TO 2:30 PM

LUNCH FORMULA WHICH INCLUDES  
THE APPETIZER OR THE SALAD OF THE DAY

### STARTERS

**Appetizer of the day**

**Salad of the day**

**Broccoli and broccoletti salad +4**  
feta and lemon-tamari dressing

**Roasted octopus +6**  
cauliflower purée, Espelette pepper,  
fried capers, romanesco

**Prosciutto tartine +6**  
roasted figs, Hercule de Charlevoix cheese, balsamic

**Kingfish ceviche +6**  
amarillo tomatoes, yucca and rhubarb chips

### MAIN COURSES

**Fish of the day M.P.**

**Inspiration of the moment M.P.**

**From the Artisans butchers block M.P.**

**Rosély's cheeseburger 26**  
avocado, 1608 cheese, bacon,  
barbecue sauce

**Ricotta ravioli 22**  
Spring vegetables and fresh herbs

**Rosély's Niçoise 26**  
marinated artichokes, olives, boiled egg,  
choice of protein: grilled chicken, shrimp,  
beef tataki or tofu

**Fresh salad 25**  
crispy noodles, cilantro, sesame seed dressing,  
choice of protein: grilled chicken, shrimp,  
beef tataki or tofu

### SIDES

Pont Neuf Potatoes 8

French Fries 8

Sautéed seasonal mushrooms 8

Deep-fried cauliflower florets 8

Parmesan sucrites 8

Bread from Marché Artisans with flavoured butter 4

### DESSERTS

**Gourmet jars 6**

**Flaky pie of the day 6**

**Cream puffs of the day from Marché Artisans 8**

### RAW BAR

**East Coast oysters / Half dozen 21**  
Served with assorted condiments: Xeres vinegar,  
homemade cocktail sauce, lemon, horseradish

**Seafood platter**  
Le Rosély's 60

### WINE BY THE GLASS

#### WHITE WINES

6 oz | 9 oz

Riesling Late Autumn Estate Select, Inniskillin, Canada	12   18
Péninsule du Niagara Pinot Grigio, Inniskillin, Canada	13   19
Rougemont Chardonnay La Plage, Canada	15   22
California, Chardonnay Clos du Bois, U.S.A.	13   19
Côtes de Gascogne Cuvée Réserve, 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, Italie	12   18
Rias Baixas Albarinho Pazo das Bruxas, Torrès, Spain	15   22
Sauvignon Blanc, Kim Crawford, New Zealand	15   22

#### RED WINES

6 oz | 9 oz

Rougemont Le Grand Coteau, Canada	15   22
Okanagan Valley, Le Grand Vin, Osoyoos Larose, Canada	27   40
California, Cabernet Sauvignon, Tom Gore, U.S.A.	15   22
California Coast, Pinot Noir, Meiomi, U.S.A.	17   26
Côtes du Rhône Coudoulet de Beaucastel, France	17   25
Bourgogne Pinot Noir, Joseph Drouhin, France	17   26
Ribeira del Duero Céleste, Torrès, Spain	16   23
Valpolicella Classico Bolla, Italy	13   19
Chianti Riserva Castello Nipozzano, Italy	15   22
Rosso del Veronese Brolo Campofiorin Oro, Masi, Italy	17   25
Toscana Modus, Ruffino, Italy	17   24

#### ROSÉ WINE

6 oz | 9 oz

Côtes de Provence, Pétale de Rose, Régine Sumeire, France	15   22
---	---------