

# 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 jour \* PM

Inspiration du moment \* PM

Pièce du boucher Artisans \* PM

Cheeseburger du Rosély 26

Avocat, fromage 1608, bacon,  
sauce barbecue, frites

Raviolis de ricotta 22

Légumes printaniers et herbes fraîches

Niçoise du Rosély 26

Artichauts marinés, olives, œuf mollet avec

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 + 8

Pommes de terre pont-neuf

Champignons de saison sautés

Frites

Fleurettes de chou-fleur frites

Sucrines au parmesan

### DESSERTS

Verrines Gourmandes 6

Tarte feuilletée du jour 6

Choux du jour Marché Artisans 8

### BAR À HUÎTRES

Huîtres de la côte Est / Demi-douzaine 21

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

\* LE ROSÉLYS 60

## VINS AU VERRE

### BLANCS

6oz | 9oz

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, Torrés, Espagne 15 | 22

Sauvignon Blanc, Kim Crawford, Nouvelle-Zélande 15 | 22

### ROUGES

6oz | 9oz

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, Torrés Espagne, 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 25 | 37

### ROSÉ

6oz | 9oz

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 + 6  
In ceviche, amarillo tomatoes, yucca and rhubarb chips

### MAIN COURSES

Fish of the day \* MP

Inspiration of the moment \* MP

From the Artisans butchers block \* MP

Rosélys cheeseburger 26  
Avocado, 1608 cheese, bacon, barbecue sauce

Ricotta ravioli 22

Spring vegetables and fresh herbs

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+ 8

Pont-Neuf Potatoes

Sauteed seasonal mushrooms

French Fries

Deep-fried cauliflower florets

Parmesan sucrones

### DESSERTS

Gourmet jars 6

Flaky Pie of the day 6

Cream Puffs of the day Marché Artisans 8

### RAW BAR

East Coast oysters / Half dozen 21

Served with assorted condiments: Xeres vinegar, homemade cocktail sauce, lemon, horseradish

\* LE ROSÉLYS 60

### WINES BY THE GLASS

#### WHITE

6oz | 9oz

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, United States 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, Italy 12 | 18

\*Rias Baixas Albarinho Pazo das Bruxas, Torrès, Spain 15 | 22

Sauvignon Blanc, Kim Crawford, New Zealand 15 | 22

#### RED

6oz | 9oz

Rougemont Le Grand Coteau, Canada 15 | 22

Okanagan Valley, Le Grand Vin, Osoyoos Larose, Canada 27 | 40

California, Cabernet Sauvignon, Tom Gore, United States 15 | 22

California Coast, Pinot Noir, Meiomi, United States 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, 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 25 | 37

#### ROSÉ

6oz | 9oz

Côtes de Provence, Pétale de Rose, Régine Sumeire  
France

15 | 22