

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 Rosély 80
Le Grand Rosély 120

COCKTAIL DE CREVETTE 18

ENTRÉES ET SALADES

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

Brocoli 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

PLATS PRINCIPAUX

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

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 Rosély 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, sucrites 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 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.
grillée 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

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

Sucrine 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

Lefte 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

Prosecco, Ruffino, Italie

Blanquette de Limoux Première Bulle, Sieur d'Arques, France

Champagne Extra-Brut Essentiel, Piper Heidsieck, France

Champagne Brut Carte Jaune, Veuve Clicquot Ponsardin, France

Champagne Brut Rose Clicquot, Veuve Clicquot Ponsardin, France

Verre

14

15

23

26

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

ROSÉLYS

RAW BAR

OYSTERS

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

SEAFOOD PLATTERS

Le Rosélys 80

Le Grand Rosélys 120

SHRIMP COCKTAIL 18

STARTERS & SALADS

Snow crab and duck egg casserole 14
seasonal baby vegetables, yellow wine emulsion

Broccoli and broccoletti salad 12
feta, lemon and tamari dressing
Add a protein:
chicken, shrimp, beef tataki or tofu +7

Fresh salad 12
crispy noodles, cilantro, sesame seed dressing
Add a protein:
chicken, shrimp, beef tataki or tofu +7

King Fish ceviche 13
amarillo tomatoes, yucca and rhubarb chips

Marieville foie gras au torchon 18
chutney and brioche bread

"Inspiration of the moment" Tartine 16

MAIN COURSES

SIGNATURE

Roasted octopus 13
cauliflower purée, Espelette pepper,
fried capers, romanesco

Prosciutto tartine 13
roasted figs, balsamic,
Hercule de Charlevoix cheese

Petit-gris snails in cassolette 14
wild mushrooms, black garlic

Aged Canard du Village
baby turnips, Swiss chard, duck jus
to share for 2: 76
to share for 4: 152

Atlantic halibut 34
confit with Vyckie's citrus butter, lentil
and clam croquettes

Mini ziti pasta risotto 22
spring vegetables, fresh herbs
Add a portion of snow crab +11

Rosélys cheeseburger 26
avocado, 1608 cheese, bacon, barbecue sauce,
stewed onions, green tomatoes relish, french fries

Ginger steamed Cornell's white sturgeon 32
aioli vegetables

From Marché Artisans butchers block M.P.
shallot marmalade, parmesan sucrones, and Pont Neuf fries

Roasted chicken from Ferme des Voltigeurs 29
chick peas, puntarella and hay smoked artichokes

TO SHARE... OR NOT!

Agneau de Chez-Nous cooked two ways 78
mashed potatoes with ricotta, piperade
to share for 2

Fish from Marché Artisans M.P.
grilled, vegetable tian and fine herb salsa

Dry aged prime rib (30 oz) 116
roasted potatoes, Tuscan cabbage,
and onion petals
to share for 2

SIDES

Bread from Marché Artisans with flavoured butter 4

Pont Neuf potatoes 8

French fries 8

Sauteed seasonal mushrooms 8

Deep fried cauliflower florets 8

Parmesan sucrones 8

ROSELYS

COCKTAILS

Dubonnet Cocktail 16

The Queen Elizabeth signature cocktail. Plymouth Gin, Dubonnet, Orange Bitters, Lemon Zest

Sparkling Royal Collins 24

Belvedere Vodka, Veuve Clicquot Champagne, Mint, Cucumber, Lemon Juice

Right Word 16

Bombay Sapphire Gin, Lillet Blanc, St-Germain, Lime Juice

Perfect Martinez 16

The Botanist Gin, Cointreau, Sweet Vermouth, Dry Vermouth, Bitters

V.S.O.P Boulevardier 18

Gentleman Jack Whisky, Rémy Martin V.S.O.P. Cognac, Campari, Sweet Vermouth

Pomegranate Paloma 16

Casamigos Reposado Tequila, Cointreau, Pomegranate, Lime and Grapefruit Juices, Bitters

Fairmont Old Fashioned 14

Woodford Reserve Bourbon, Mount Gay Rum, Bitters

BEERS

DRAFT 20 oz

Stella Artois 12

Budweiser 10

Lefse Blonde 12

Hoegaarden 12

Cidre Cidrerie Lacroix 10

Goose Island IPA 11

Mill Street Stout 12

Archibald, La Chipie
Red Ale 10

Delirium Tremens 14

BOUTEILLES

Budlight 10
341 ml

Budweiser 10
341 ml

Budweiser Prohibition 10
non alcoholic | 341 ml

Corona 12
330 ml

CHAMPAGNES & SPARKLING WINES

	Glass
Prosecco, Ruffino, Italy	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

WHITE WINES

	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, U.S.A.	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, Italy	12 18
Rias Baixas Albarinho Pazo das Bruxas, Torrès, Spain	15 22
Marlborough Sauvignon Blanc, Kim Crawford, New Zealand	15 22

ROSÉ WINE

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

RED WINES

	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, U.S.A.	17 26
California Cabernet Sauvignon, Tom Gore, U.S.A.	15 22
Côtes du Rhône Coudoulet de Beaucastel, Famille Perrin, France	17 25
Bourgogne Pinot Noir, Joseph Drouhin, France	17 26
Valpolicella Classico Bolla, Italy	13 19
Chianti Riserva Castello Nipozzano, Marchesi de Frescobaldi, Italie	15 22
Rosso del Veronese Brolo Campofiorin Oro, Masi, Italy	17 25
Toscana Modus, Ruffino, Italy	17 24
Ribeira del Duero Céleste, Torrès, Spain	16 23

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Soft drinks 5
Coke, Sprite...

Fever Tree 7
Ginger Beer, Ginger Ale,
Sicilian lemonade

Coffee or decaffeinated 3.50

Teas and herbal teas 3.50

Espresso 3.75

Double espresso,
cappuccino or café au lait 4.50