

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

Salade de melon d'eau compressé au gin St-Laurent +4
vinaigrette au concombre et au melon d'eau,
feta, concombre brûlé

Pieuvre rôtie +6

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

Tartine prosciutto +6

figes rôties, fromage Hercule de Charlevoix,
perles de balsamique

Maki de truite des Bobines +6

gel d'agrumes, pêches compressées au Schnaps
et crème d'aneth au saké

PLATS PRINCIPAUX

Poisson du Marché Artisans P.M.

Inspiration du moment P.M.

Pièce du boucher Artisans P.M.

Cheeseburger du Rosély 26

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

Raviolis végétariens 22

légumes d'été et herbes fraîches

Ajoutez du homard +P.M.

Niçoise du Rosély 26

artichauts marinés, olives, œuf mollet, choix de protéines :
poulet grillé, crevettes, thon Albacore ou tofu

Salade fraîcheur 25

nouilles croustillantes, coriandre, vinaigrette aux deux
sésames, choix de protéines : poulet grillé, crevettes,
thon Albacore ou tofu

À-CÔTÉS

Pommes de terre Pont Neuf 8

Frites 8

Sauté de haricots et amandes effilées 8

Asperges vertes grillées 8

Déclinaison de courgettes multicolores 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 HÛTRES

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 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 Coast, Chardonnay, Meiomi, États-Unis	16 24
Côtes de Gascogne 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, 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
Niagara, P3 Rosé, Inniskillin, Canada	14 21

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

Pressed watermelon with St-Laurent Gin +4
watermelon and cucumber dressing,
feta cheese, charred cucumber

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

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

Des Bobines trout maki +6
citrus gel, pressed peaches with Schnapps
and dill cream with sake

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,
stewed onions, green tomato relish, french fries

Vegetarian ravioli 22
summer vegetables and fresh herbs
Add a portion of lobster +M.P.

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

Fresh salad 25
crispy noodles, cilantro, sesame seed dressing,
choice of protein: grilled chicken, shrimp,
Albacore tuna or tofu

SIDES

Pont Neuf Potatoes 8

French Fries 8

Sautéed string beans with slivered almonds 8

Grilled green asparagus 8

Multicoloured zucchini 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 Coast, Chardonnay, Meiomi, U.S.A.	16 24
Côtes de Gascogne Tarique, 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
Niagara, P3 Rosé, Inniskillin, Canada	14 21