

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

Chèvre des neiges en panna cotta +5
poivre de Sichuan, pâte de noix et betteraves

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

Velouté de moules +4
embeurrée de chou vert et paprika fumé

PLATS PRINCIPAUX

Poisson du jour P.M.

Inspiration du moment P.M.

Pièce du boucher Marché Artisans P.M.

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

Raviolis végétariens 22
pesto de pistaches, oranges rôties

Niçoise du Rosélyls 26
artichauts marinés, olives, œuf mollet, choix de protéines :
poulet grillé, crevettes, thon Albacore ou tofu

Steak de laitue iceberg 25
déclinaison de pommes et érable, 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 HUITRES

Huitres 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 Rosélyls 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 Campoforin 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



 **ocean wise**. UN CHOIX ÉCORESPONSABLE

Figurant parmi les quelques établissements montréalais certifiés Ocean Wise, Rosélyls adhère à des principes rigoureux de protection des espèces marines et propose un menu composé à base de fruits de mer et poissons de pêche durable.

Taxes et service non-inclus. / novembre 2019

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

Goat cheese panna cotta +5
Sichuan pepper, nut paste and beets

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

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

Mussels velouté +4
cabbage and smoked paprika

MAIN COURSES

Fish of the day M.P.

Inspiration of the moment M.P.

From the Marché 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
pistachio pesto, roasted oranges

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

Iceberg lettuce steak 25
apples and maple, 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 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,
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



As one of the few approved Ocean Wise restaurants in Montreal, Rosély's abides by rigorous principles to preserve marine life and is committed to offering sustainable fish and seafood choices.

Taxes and service not included. / November, 2019