

# ROSÉLYS

## BAR À 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 ROSÉLYS 80  
\* LE GRAND ROSÉLYS 120

## 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  
\* Ajout des protéines de votre choix:  
poulet, crevettes, tataki de bœuf ou tofu +7

Salade fraîcheur 12  
Nouilles croustillantes, coriandre, vinaigrette aux graines de sésame  
\* Ajout des 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

## PLATS PRINCIPAUX

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  
\* Ajout de crabe des neiges +11

Cheeseburger du Rosély 26  
Avocat, fromage 1608, bacon, sauce barbecue, frites

Esturgeon blanc de Cornell 32  
À la vapeur de gingembre, légumes d'un aioli

Pièce du boucher Artisans 32  
Marmelade d'échalotes, sucrites au parmesan et pommes pont-neuf

Volaille de la Ferme des Voltigeurs 29  
Rôtie, pois chiches, puntarelle et artichauts fumés au foin

## PLATS 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  
Pour 2 ou Pour 4 \* 38 par personne

## À PARTAGER...OU NON

Tartine « inspiration du moment » 16  
Selon les arrivages et la saison

Agneau de Chez-Nous en deux cuissons  
Purée de pommes de terre à la ricotta, piperade  
Pour 2 \* 39 par personne

Choix de poisson du Marché Artisans \* PM  
À griller, tian de légumes et salsa aux fines herbes

Côte de bœuf AAA vieillie de 30 oz  
Pommes de terre rôties, chou toscan et pétales d'oignons  
Pour 2 \* 58 par personne

## À-CÔTÉS

Pommes de terre Pont-Neuf 8

Champignons de saison sautés 8

Frites 8

Fleurettes de chou-fleur frites 8

Sucrine au parmesan 8

 **ocean wise** UN CHOIX ÉCORESPONSABLE

# ROSELYS

## COCKTAILS

Dubonnet Cocktail Buvez comme une reine notre cocktail signature. Gin Plymouth, Dubonnet, Orange bitter, zeste de citron	16	Right Word Bombay Sapphire Gin, Lillet Blanc, St-Germain, jus de citron vert	16	Pomegranate Paloma Casamigos Reposado Tequila, Cointreau, jus de grenade, decitron vert et de pamplemousse, Bitter	16
Sparkling Royal Collins Belvedere Vodka, Champagne Veuve Clicquot, menthe, concombre, jus de citron	24	Perfect Martinez The Botanist Gin, Cointreau, vermouth doux, vermouth blanc, Bitter	16	Fairmont Old Fashioned Woodford Reserve Bourbon, Mount Gay Rhum, Bitter	14
		V.S.O.P Boulevardier Gentleman Jack Whisky, Rémy Martin V.S.O.P. Cognac, Campari, vermouth doux	18		

## BIÈRES

### PRESSION

20 oz

Stella Artois	12
Budweiser	10
Leffe Blonde	12
Hoegaarden	12
Cidre Cidrerie Lacroix	10
Goose Island IPA	11
Mill Street Stout	12
Archibald Chipie Red Ale	10
Delirium Tremens	14

### BOUEILLES

Budlight 341 ml	10
Budweiser / Budweiser Prohibition 341 ml	10
Corona 330 ml	12

## CHAMPAGNE ET MOUSSEUX

Coupe

Prosecco Ruffino Mousseux, Glera, Veneto, Italie	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

## BLANC

6oz | 9oz

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, United States	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

6oz | 9oz

Côtes de Provence Pétale de rose, Château La Tour de l'Évêque, France	15   22
---	---------

## ROUGE

6oz | 9oz

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, United States	17   26
California Cabernet Sauvignon, Tom Gore, United States	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, Italy	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

## BOISSONS NON-ALCOOLISÉES

Boissons gazeuses Coke, Sprite...	5	Espresso	3,75
Fever Tree Ginger Beer, Ginger Ale, Sicilian lemonade	7	Café ou décaféiné	3,50
		Sélection de thés et tisanes	3,50
		Double espresso, cappuccino ou café au lait	4,50

# ROSÉLYS

## RAW BAR

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

## STARTERS AND SALADS

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

Broccoli and broccoletti salad 12  
feta, lemon and tamari dressing  
\* Extra portion of protein: chicken, shrimp, beef tataki or tofu +7

Fresh salad, crispy noodles 11  
cilantro, sesame seed dressing  
\* Extra portion of protein: chicken, shrimp, beef tataki or tofu +7

King Fish 13  
In ceviche, amarillo tomatoes, yucca and rhubarb chips

Marieville foie gras au torchon 18  
Chutney and brioche bread

## MAIN COURSES

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

Mini ziti pasta risotto 22  
Spring vegetables, fresh herbs  
\* Extra portion of snow crab +11

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

Ginger steamed Cornell's white sturgeon 32  
Aioli vegetables

From Marché Artisans butchers block 32  
Shallot marmalade, parmesan sucrones, and Pont-Neuf fries

Roast Ferme des Voltigeurs chicken 29  
Chick peas, puntarella and hay smoked artichokes

## SIGNATURE DISHES

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  
For 2 or For 4 people \* 38 per person

## TO SHARE...OR NOT

"Inspiration of the moment" Tartine 16  
According to arrivals and season

Agneau de Chez-Nous Two Ways  
Mashed potatoes with ricotta, piperade  
For 2 \* 39 per person

Choice of Marché Artisans fish \* MP  
For grilling, vegetable tian and fine herb salsa

Grilled aged prime rib beef (30 oz.)  
Roast potatoes, Tuscan cauliflower, and onion petals  
For 2 \* 58 per person

## SIDES

Pont-Neuf potatoes 8

Sauteed seasonal mushrooms 8

French Fries 8

Deep fried cauliflower florets 8

Parmesan sucrones 8

 **ocean wise** A SUSTAINABLE CHOICE

# ROSELYS

## COCKTAILS

Dubonnet Cocktail The Queen Elizabeth signature cocktail. Plymouth Gin, Dubonnet, Orange Bitters, Lemon Zest	16	Right Word Bombay Sapphire Gin, Lillet Blanc, St-Germain, Lime Juice	16	Pomegranate Paloma Casamigos Reposado Tequila, Cointreau, Pomegranate, Lime and Grapefruit Juices, Bitters	16
Sparkling Royal Collins Belvedere Vodka, Veuve Clicquot Champagne, Mint, Cucumber, Lemon Juice	24	Perfect Martinez The Botanist Gin, Cointreau, Sweet Vermouth, Dry Vermouth, Bitters	16	Fairmont Old Fashioned 14 Woodford Reserve Bourbon, Mount Gay Rum, Bitters	
		V.S.O.P Boulevardier Gentleman Jack Whisky, Rémy Martin V.S.O.P. Cognac, Campari, Sweet Vermouth	18		

## BEERS

### DRAFT

	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 Chipie Red Ale	10
Delirium Tremens	14

### BOTTLE

Budlight 341 ml	10
Budweiser / Budweiser Prohibition 341 ml	10
Corona 330 ml	12

## CHAMPAGNE AND SPARKLING WINES

	Glass
Prosecco Ruffino Mousseux, Glera, Veneto, Italie	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

	6oz   9oz
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, United States	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

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

### RED

	6oz   9oz
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, United States	17   26
California Cabernet Sauvignon, Tom Gore, United States	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, Italy	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 DRINKS

Soft drinks Coke, Sprite...	5	Coffee or decaffeinated	3.50	Double espresso, cappuccino ou café au lait	4.50
Fever Tree Ginger Beer, Ginger Ale, Sicilian lemonade	7	Teas and herbal teas	3.50		
		Espresso	3.75		