

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 Rosélys 80
Le Grand Rosélys 120

COCKTAIL DE CREVETTES 18

ENTRÉES ET SALADES

Escabèche marine 14

poivrons multicolores, tomates confites et jeunes pousses

Salade de melon d'eau compressé au gin St-Laurent 12

vinaigrette au concombre et au melon d'eau,
feta, concombre brûlé

Salade fraîcheur 12

nouilles croustillantes, coriandre,
vinaigrette aux graines de sésame
Ajoutez les protéines de votre choix :
poulet, crevettes, thon Albacore ou tofu +7

Maki de truite des Bobines 13

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

Foie gras de Marieville au torchon 18

chutney du moment et pain brioché

Pissaladière sur pain maison 16

crumble d'anchois, compotée d'oignons, olives

PLATS SIGNATURES

Pieuvre rôtie 13

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

Tartine 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

PLATS PRINCIPAUX

Maquereau espagnol grillé 32

tarte fine aux tomates confites,
raïta au concombre et au lait de chèvre

Raviolis végétariens 22

légumes d'été et herbes fraîches
Ajoutez du homard +P.M.

Cheeseburger du Rosélys 26

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

Flétan de l'Atlantique 33

à la vapeur de gingembre, légumes d'un aioli

Pièce du boucher Artisans P.M.

déclinaison de courgettes multicolores, crumble d'olives

Épaule de porc de la ferme Gaspor 30

crème de maïs au jus de palourdes, chorizo

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.

grillé, tian de légumes et salsa aux fines herbes

Côte de bœuf AAA vieillie de 30 oz 118

sauté de haricots, girolles et amandes
à partager pour 2

À-CÔTÉS

Pain du Marché Artisans et beurre aromatisé 4

Pommes de terre Pont Neuf 8

Frites 8

Sauté de haricots et amandes effilées 8

Asperges vertes grillées 8

Déclinaison de courgettes multicolores 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

| | Verre |
|--|-------|
| Prosecco, Ruffino, 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 |

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 |
| Californie, Chardonnay, Meiomi, États-Unis | 16 24 |
| 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 |
| Niagara, P3 Rosé, Inniskillin, Canada | 14 21 |

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

Sea escabeche 14

multicoloured bell peppers, tomato confit and young sprouts

Pressed watermelon with St-Laurent Gin 12

watermelon and cucumber dressing,
feta cheese, charred cucumber

Fresh salad 12

crispy noodles, cilantro, sesame seed dressing

Add a protein:

chicken, shrimp, Albacore tuna or tofu +7

Des Bobines trout maki 13

citrus gel, pressed peaches with Schnapps
and dill cream with sake

Marieville foie gras au torchon 18

chutney and brioche bread

Pissaladière on country-style bread 16

with anchovy crumble, stewed onions, olives

SIGNATURE DISHES

Roasted octopus 13

cauliflower purée, Espelette pepper,
fried capers, romanesco

Prosciutto tartine 13

roasted figs, balsamic pearls,
Hercule de Charlevoix cheese

Petit-gris snails in cassolete 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

TO SHARE... OR NOT!

Agneau de Chez-nous (lamb) cooked two ways 78

mashed potatoes with ricotta, piperade
to share for 2

Fish from Marché Artisans M.P.

grilled, vegetable tian and fine herbs salsa

Dry aged prime rib (30 oz) 118

sautéed beans, chanterelle mushrooms
and almonds
to share for 2

MAIN COURSES

Grilled Spanish mackerel 32

candied tomato tart, raita with cucumber and goat's milk

Vegetarian ravioli 22

summer vegetables and fresh herbs

Add a portion of lobster +M.P.

Rosélys cheeseburger 26

avocado, 1608 cheese, bacon, barbecue sauce,
stewed onions, green tomato relish, french fries

Atlantic halibut 33

steamed with ginger and aioli vegetables

From Marché Artisans butchers block M.P.

multicoloured zucchini with crumbled olives

Ferme Gaspior pork shoulder 30

creamed corn in clam juice, chorizo

SIDES

Bread from Marché Artisans with flavoured butter 4

Pont Neuf potatoes 8

French fries 8

Sautéed string beans with slivered almonds 8

Roasted green asparagus 8

Multicoloured zucchini 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

Leffe 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

BOTTLES

Budlight 10
341 ml

Budweiser 10
341 ml

Budweiser Prohibition 10
non alcoholic | 341 ml

Corona 12
330 ml

CHAMPAGNE & 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 Coast, Chardonnay, Meiomi, U.S.A. | 16 24 |
| 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 |
| Niagara, P3 Rosé, Inniskillin, Canada | 14 21 |

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