

ROSÉLYS

RAW BAR

Oysters 🌊

Served with assorted condiments: Xeres vinegar, homemade cocktail sauce, lemon, horseradish

MP

Seafood Platters

LE ROSÉLYS & LE GRAND ROSÉLYS

Depending on arrival: lobster, oysters, nordic shrimps, whelks, clams, razor clams, sea urchins, snow crab

MP

STARTERS

Quebec squash With apples and farm-fresh Macioccia ricotta	12
Baby kale and cranberry salad With Miels d'Anicet and Bleu d'Élizabeth dressing	11
Catch of the day 🌊 In ceviche with cucumber, jalapeño, green apple and camelina seeds	12
Roasted Octopus 🌊 Cauliflower purée, Espelette pepper, fried capers, romanesco	13
Petit-gris snails in cassalette Wild mushrooms, black garlic	14
Our version of onion soup Country-style bread and Migneron de Charlevoix au gratin	12
Marieville foie gras cutlet Sautéed and served with quince and beets	22

MAIN COURSES

Great Lakes walleye 🌊 Sautéed and served with parsnips, grapes, pear froth and parsley	29
Ricotta and leek ravioli Coconut and curry froth, field peas	22
Rosély's cheeseburger Avocado, 1608 cheese, bacon, barbecue sauce, french fries	26
Icelandic cod confit 🌊 Celery root purée, peanuts, edamame with lovage and borage flowers	32
From Marché Artisans butchers block Red onion purée with bone marrow, shoestring potatoes	MP
Agneau de chez nous lamb Braised with carrots by Guylaine and red shiso butter	34

TARTINES

Bread from Marché Artisans flavoured butter	4
Prosciutto roasted figs, balsamic, Hercule de Charlevoix cheese	13
Inspiration of the day Depending on arrival and season	14

TO SHARE

Braised Veal Shank Smoked with squash spaghetti and hazelnuts	94
Striped bass 🌊 En crouete with white butter flavoured, Quebec Yuzu	78
Roasted and Confit Duck "du Village" Sweet potato gratin, Quebec cranberries	
Half	76
Whole	132
30oz AAA Dry Aged Côte de Bœuf Boulangère potatoes, Brussels sprouts	114

SIDES

Mashed Potatoes	8
Sautéed Mushrooms	8
French Fries	8
Roasted Brussels sprouts	8
Shishito Peppers	8

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
Alexander Keith's Red	10
Goose Island Seasonal selection	11
Mill Street Organic	11
Archibald	10
Delirium Tremens	14
BOTTLE	
Budlight 341 ml	10
Budweiser / Budweiser Prohibition 341 ml	10
Corona 330 ml	12
Delirium Tremens 330 ml	16
Goose Island – Sophie 750 ml	35

WINE BY THE GLASS

CHAMPAGNE AND SPARKLING WINES

	Glass
Prosecco Ruffino Mousseux, Glera, Veneto, Italie	12
Piper-Heidsieck Brut Champagne, Montagne de Reims, France	23
Moët & Chandon Brut Impérial Champagne Rosé, Vallée de la Marne, France	34
Veuve Clicquot Ponsardin Brut Champagne, Montagne de Reims, France	30
Piper-Heidsieck Rare Brut Champagne 2002, Montagne de Reims, France	95

WHITE

	6oz 9oz
Niagara Peninsula, Pinot Grigio, Inniskillin, Canada	12 18
Rioja Blanco, Conde Valdemar, Spain	13 19
California, Chardonnay Clos du Bois, United States	13 19
Marlborough, Sauvignon Blanc, Kim Crawford, New Zealand	14 21
Columbia Valley, Riesling Kung Fung Girl, United States	14 20
Toscana, Pinot Grigio, Castello Banfi, Italy	15 21
Bourgogne Vieilles Vignes, Nicolas Potel, France	17 22
Chablis, Joseph Drouhin, France	17 26
Aude Hauterive, Cigalus, Gérard Bertrand, France	25 37

ROSÉ

	6oz 9oz
Côtes de Provence, Pétale de Rose, Régine Sumeire, France	15 23

RED

	6oz 9oz
Ribeira del Duero, Tempranillo Céleste, Torrès, Spain	15 22
California, Cabernet Sauvignon, Tom Gore, United States	14 21
California Coast, Pinot Noir, Meiomi, United States	18 25
Toscana, Modus, Ruffino, Italy	17 24
Côtes du Roussillon-Villages Tautavel, Gérard Bertrand, France	13 20
Ventoux, Quintessence, Château Pesquié, France	16 23
Bourgogne, Joseph Faiveley, France	16 23
Okanagan Valley, Le Grand Vin, Osoyoos Larose, Canada	25 37

NON-ALCOHOLIC DRINKS

Soft drinks Coke, Sprite...	5	Juices Mara des bois strawberry Poire Williams Nectar Raspberry Nectar	10	Coffee or decaffeinated	3.50
Fever Tree Ginger Beer, Ginger Ale, Sicilian lemonade	7			Teas and herbal teas	3.50
				Espresso	3.75
				Double espresso, cappuccino ou café au lait	4.50

ROSÉLYS

BAR À HUÎTRES ET FRUITS DE MER

Huîtres 🌊

Servies avec divers condiments : vinaigre de xérès, sauce cocktail maison, citron, raifort, mignonnette

PM

Plateaux de fruits de Mer

LE ROSÉLYS et LE GRAND ROSÉLYS

Selon les arrivages : homard, huîtres, crevettes nordiques, bourgots, palourdes couteaux, oursins, crabe des neiges

PM

ENTRÉES

Courges du Québec En déclinaison, pommes et ricotta de la ferme Maciocia	12
Jeune kale et canneberges En salade, vinaigrette au miel d'Anicet et Bleu d'Élizabeth	11
Pêche du jour 🌊 En ceviche, concombre, jalapeño, pomme verte et graines de caméline	12
Pieuvre rôtie 🌊 Chou-fleur au piment d'Espelette, chou romanesco, câpres frites	13
Escargots petits-gris en cassolette Champignons sauvages, ail noir	14
Notre version de la soupe à l'oignon Pain de campagne et Migneron de Charlevoix gratiné	12
Escalope de foie gras de Marieville Poêlée, coings et betteraves	22

PLATS PRINCIPAUX

Doré des Grands Lacs 🌊 Poêlé, panais, raisins, écume de poire et persil	29
Raviolis de ricotta et poireaux Écume de noix de coco et curry, pois fourragers	22
Cheeseburger du Rosélys Avocat, fromage 1608, bacon, sauce barbecue, frites	26
Morue d'Islande 🌊 Confite, purée de céleri-rave, cacahuètes, fèves edamames à la livèche et fleurs de bourrache	32
Pièce du boucher Artisans Purée d'oignons rouges à la moelle, pommes de terre frites allumettes	PM
Agneau de Chez Nous, Braisé, carottes de Guylaine en déclinaison, beurre de shiso rouge	34

TARTINES

Pain de notre Marché Artisans beurre aromatisé	4
Prosciutto Figues rôties, perles de balsamique, fromage Hercule de Charlevoix	13
Inspiration du moment Selon les arrivages et la saison	14

À PARTAGER

Jarret de veau braisé Puis fumé, spaghettis de courges, noisettes	94
Bar Rayé 🌊 En croûte, beurre blanc au yuzu du Québec	78
Canard du Village vieilli Demi	76
Entier	132
Rôti et confit, gratin de patates douces, canneberges du Québec	
Côte de bœuf AAA vieillie 30 oz Pommes boulangère, choux de Bruxelles	114

À-CÔTÉS

Purée de pommes de terre	8
Champignons sautés	8
Frites	8
Choux de Bruxelles rôtis	8
Piments Shishito	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 14 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
Lefte Blonde	12
Hoegaarden	12
Alexander Keith's Red	10
Goose Island Sélection saisonnière	11
Mill Street Organic	11
Archibald	10
Delirium Tremens	14
BOUTEILLES	
Budlight 341 ml	10
Budweiser / Budweiser Prohibition 341 ml	10
Corona 330 ml	12
Delirium Tremens 330 ml	16
Goose Island – Sophie 750 ml	35

VINS AU VERRE

CHAMPAGNE ET MOUSSEUX

	Coupe
Prosecco Ruffino Mousseux, Glera, Veneto, Italie	12
Piper-Heidsieck Brut Champagne, Montagne de Reims, France	23
Moët & Chandon Brut Impérial Champagne Rosé, Vallée de la Marne, France	34
Veuve Clicquot Ponsardin Brut Champagne, Montagne de Reims, France	30
Piper-Heidsieck Rare Brut Champagne 2002, Montagne de Reims, France	95

BLANC

	6oz 9oz
Niagara Peninsula, Pinot Grigio, Inniskillin, Canada	12 18
Rioja Blanco, Conde Valdemar, Espagne	13 19
California, Chardonnay Clos du Bois, États-Unis	13 19
Marlborough, Sauvignon Blanc, Kim Crawford, Nouvelle-Zélande	14 21
Columbia Valley, Riesling Kung Fung Girl, États-Unis	14 20
Toscana, Pinot Grigio, Castello Banfi, Italie	15 21
Bourgogne Vieilles Vignes, Nicolas Potel, France	17 22
Chablis, Joseph Drouhin, France	17 26
Aude Hauterive, Cigalus, Gérard Bertrand, France	25 37

ROSÉ

	6oz 9oz
Côtes de Provence, Pétale de Rose, Régine Sumeire, France	15 23

ROUGE

	6oz 9oz
Ribeira del Duero, Tempranillo Céleste, Torrès, Espagne	15 22
California, Cabernet Sauvignon, Tom Gore, États-Unis	14 21
California Coast, Pinot Noir, Meiomi, États-Unis	18 25
Toscana, Modus, Ruffino, Italie	17 24
Côtes du Roussillon-Villages Tautavel, Gérard Bertrand, France	13 20
Ventoux, Quintessence, Château Pesquié, France	16 23
Bourgogne, Joseph Faiveley, France	16 23
Okanagan Valley, Le Grand Vin, Osoyoos Larose, Canada	25 37

BOISSONS NON-ALCOOLISÉES

Boissons gazeuses Coke, Sprite...	5	Jus Fraise Mara des bois, Nectar Poire Williams Nectar de Framboise	10	Café ou décaféiné Sélection de thés et tisanes Espresso Double espresso, cappuccino ou café au lait	3,50 3,50 3,75 4,50
Fever Tree Ginger Beer, Ginger Ale, Sicilian lemonade	7				