

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	
Courges du Québec	+4
En déclinaison, pommes et ricotta de la ferme Maciocia	
Notre version de la soupe à l'oignon	+3
Pain de campagne et Migneron de Charlevoix gratiné	
Pieuvre rôtie	+6
Chou-fleur au piment d'Espelette, chou romanesco, câpres frites	
Tartine prosciutto	+6
Figues rôtie, fromage Hercule de Charlevoix, perles de balsamique	
Pêche du jour	+6
En ceviche, concombre, jalapeño, pomme verte, graines de caméline	

PLATS PRINCIPAUX

Poisson du jour	PM
Inspiration du moment	PM
Pièce de notre boucher Artisans	PM
Cheeseburger du Rosély	26
Avocat, fromage 1608, bacon, sauce barbecue, frites	
Raviolis de ricotta et poireaux	22
Écume de noix de coco et curry, pois fourragers	
Niçoise du Rosély	26
Artichauts marinés, olives, œuf mollet avec	
CHOIX DE PROTÉINES :	
thon Albacore, saumon fumé ou tofu	
Jeune kale et canneberges	25
En salade, vinaigrette au miel d'Anicet et Bleu d'Élizabeth	
CHOIX DE PROTÉINES :	
suprême de volaille de grains ou tofu	

À-CÔTÉS	+8
Purée de pommes de terre	
Champignons sautés	
Frites	
Choux de Bruxelles rôtis	
Piments Shishito	

DESSERTS

Verrines Gourmandes	6
Tarte du jour	6
Entremet de notre marché Artisans	8

BAR À HUÎTRES ET FRUITS DE MER

Huîtres	PM
Accompagnées de condiments : vinaigre de Xérès, sauce cocktail maison, citron, raifort, mignonnette	
Plateaux de fruits de Mer	PM
LE ROSÉLYS et LE GRAND ROSÉLYS	
Selon les arrivages : homard, huîtres, crevettes nordiques, bourgots,	

VINS AU VERRE

ROUGES

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

BLANCS

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
----------------------------------------------------------	---------

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	
Quebec squash	+4
With apples and farm-fresh Maciocia ricotta	
Our version of onion soup	+3
Country-style bread and Migneron de Charlevoix au gratin	
Roasted octopus 🌿	+6
Cauliflower purée, Espelette pepper, fried capers, romanesco	
Prosciutto tartine	+6
Roasted figs, Hercule de Charlevoix cheese, balsamic	
Catch of the day 🌿	+6
In ceviche with cucumber, jalapeno, green apple and camelina seeds	

MAIN COURSES

Fish of the day 🌿	MP
Inspiration of the moment	MP
From the Artisans butchers block	MP
Rosély's cheeseburger	26
Avocado, 1608 cheese, bacon, barbecue sauce	
Ricotta and leek ravioli	22
Coconut and curry froth, field peas	
Niçoise	26
Marinated artichokes, olives, boiled egg	
CHOICE OF PROTEIN:	
Albacore tuna, smoked salmon or tofu	
Baby kale and cranberry salad	25
With Miels d'Anicet and Bleu d'Élizabeth dressing	
CHOICE OF PROTEIN:	
poultry or tofu	

SIDES

Mashed Potatoes	+8
Sauteed Mushrooms	
French Fries	
Roasted Brussels sprouts	
Shishito Peppers	

DESSERTS

Gourmet jars	6
Pie of the day	6
Entremet from Marché Artisans	8

RAW BAR

Oysters 🌿	MP
Served with assorted condiments: Xeres vinegar, homemade cocktail sauce, lemon, horseradish	
Seafood Platters	MP
LE ROSÉLYS & LE GRAND ROSÉLYS	
Depending on arrival: lobster, oysters, nordic shrimps, whelks, clams, razor clams, sea urchins, snow crab	

WINES BY THE GLASS

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

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
----------------------------------------------------------	---------