

# ROSÉLYS

## BAR À HÙITRES

### HÙITRES

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

### Velouté de moules 12

embeurrée de chou vert et paprika fumé

### Chèvre des neiges en panna cotta 13

poivre de Sichuan, pâte de noix et betteraves

### Steak de laitue iceberg 12

canard du village, déclinaison de pommes et érable

### Pêche du jour en ceviche 14

nduja, ananas et pomme grenade

### 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

## À PARTAGER... OU NON!

### Agneau de Chez-nous en deux cuissons 86

tagine de carottes, choux-fleur et dattes confites  
au citron

### Poisson du Marché Artisans P.M.

grillé, riz au thé du Labrador, curry de légumes  
et pois fourragers, salsa à l'argousier

### Côte de bœuf AAA vieillie de 30 oz 118

courge spaghetti à l'ail noir gratinée au  
Cendré des Grands-Jardins

## PLATS PRINCIPAUX

### Céleri-rave en grosses tagliatelles 27

écume de riz noir au yuzu du Québec

### Cavatellis frais 26

pesto de pistaches, oranges rôties et Bleu d'Élizabeth

### Cheeseburger du Rosélys 26

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

### Ombre chevalier poêlé 33

boulangère de poireaux, sauce gribiche

### Pièce du boucher Marché Artisans P.M.

déclinaison de panais, coco et salade d'endives  
à la papaye verte

### Ris de veau de lait 37

doré au sautoir, topinambours et café

## À-CÔTÉS

Pain du Marché Artisans et beurre aromatisé 4

Pommes de terre Pont Neuf 8

Frites 8

Frites de panisse aux olives 8

Courge spaghetti à l'ail noir, gratinée au Cendré  
des Grands-Jardins 8

Déclinaison de salsifis 8



 **ocean wise** UN CHOIX ÉCORESPONSABLE

Figurant parmi les quelques établissements montréalais certifiés Ocean Wise, Rosélys 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

# 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

**Cream of mussels 12**

buttered green cabbage and smoked paprika

**Chèvre des neiges 13**

cheese panna cotta, Sichuan pepper, nut paste and beets

**Iceberg lettuce steak 12**

canard du Village duck, apples and maple

**Catch of the day in ceviche 14**

nduja, pineapple and pomegranate

**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 cassole 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 86**  
carrot, cauliflower and lemon-confited date tagine

**Grilled Marché Artisans fish M.P.**

Labrador tea rice, vegetable curry and green peas,  
sea buckthorn salsa

**Dry aged AAA prime rib (30 oz) 118**

spaghetti squash with black garlic, Cendré des  
Grands-Jardins au gratin

## MAIN COURSES

**Large celery root tagliatelle 27**

écume of black rice with Quebec yuzu

**Fresh cavatelli 26**

pistachio pesto, roasted oranges and Bleu d'Élizabeth cheese

**Rosélys cheeseburger 26**

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

**Fried Arctic char 33**

leeks à la boulangère, gribiche sauce

**Marché Artisans butcher's selection M.P.**

parsnips, coconut and endive salad with green papaya

**Golden sautéed milk-fed veal 37**

sweetbreads, Jerusalem artichokes and coffee

## SIDES

**Bread from Marché Artisans with flavoured butter 4**

**Pont Neuf potatoes 8**

**French fries 8**

**Panisse fries with olives 8**

**Spaghetti squash with black garlic, Cendré des  
Grands-Jardins cheese au gratin 8**

**Salsify 8**



As one of the few approved Ocean Wise restaurants in Montreal, Rosélys 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

# 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

Lefte 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