

PETIT DÉJEUNER

LUNCH

SOUPER

PETIT DÉJEUNER TARDIF ET LUNCH DU SAMEDI

THÉ DU SAMEDI APRÈS-MIDI

MENU POUR ENFANTS

CARTE DES VINS

Du lundi au dimanche de 17 h à 22 h

À PARTAGER

PAIN FRAIS STYLE FOCACCIA,

Garniture d'inspiration quotidienne

9

ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC

11.00\$ /par portion Toutes nos fromages sont accompagnés de pain et confiture Gourmet Sauvage

11

VARIÉTÉ DE 3 CHARCUTERIES ET FROMAGES DU QUÉBEC

44

PLATEAU DE FRUITS DE MER SIGNATURE

Le Rosélys 105

Le Grand Rosélys 200

ENTRÉES

ŒUF DE CANARD CROUSTILLANT LAITUE ARTISANALE

Laitue artisan, vinaigrette à la livèche et vieux cheddar Avonlea

21

TOMATES ANCESTRALES

Dans l'esprit d'une panzanella, eau de tomates, concombres compressés au basilic et paille au parmesan

22

MÉDISSERRE MAITAKE MUSHROOM PERSILLADE

Bouillon umami et tagliatelles maison

22

PIEUVRE GRILLÉE

Flanc et «ribs» de maïs, gel de poivrons, radicchio , coriandre

Entrée 29

CRABE DES NEIGES DE GASPÉSIE

Citron vert, raifort, nuage de rabioles et déclinaison de radis

31

PLATS PRINCIPAUX

BURGER DE BOEUF SHORTHORN (AAA)

Vieux cheddar fumé, cornichons marinés, laitue, tomate, oignons rouges, mayonnaise à la truffe et parmesan
33

BURGER DE PLEUROTÉS GRILLÉES

Aux épices de Montréal
30

PÂTES FRAÎCHES CONCHIGLIE MAISON

Pesto de pistaches, tomates confites, ricotta de bufflonne et anchoïade
39

CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES

Garniture de ratatouille niçoise et sauce espagnole
52

FLÉTAN POCHÉ

Légumes primeurs, gnocchi, moules bleues et jus de coquillages monté au beurre
55

FILET DE BŒUF

Feuilles de choux chinois, petites pleurotes érigées, pommes Gabrielle au sautoir et sauce au poivre vert
65

PÉTONCLES HOKKAIDO « SNACKÉS » À LA CAMELINE

Risotto au beurre d'algues, salicorne, écume acidulée
59

* Les prix ne comprennent pas les taxes et les frais de service.

À CÔTÉS

BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTES AU TANDOORI ET TREMPETTE AUX PETITS POIS MENTHOLÉE

17

POMMES DAUPHINES, HUILE DE TRUFFE ET NEIGE DE FROMAGE

15

LÉGUMES DE SAISON POÊLÉS, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

15

CHAMPIGNONS DE CHEZ MÉDISERRE EN DIFFÉRENTES TEXTURES ET CUISSONS, HERBES ET SAUCE AU POIVRE

21

DESSERTS

CRÈME BRULÉE

with saffron and pistachio baklava

TRIOSE CARAMELISEE ET CROUSTILLANT BOISSE

Crème caramel au sirop d'érable, meringue aux épices boréales, sablé breton, crème glacée au caramel et beurre de sel

15

SUPRÊME DES CARAÏBES

Crèmeux exotique et sorbet agrumes

15

CRÈME LÉGÈRE AU FEUILLETAGE

Compotée de fraise et rhubarbe, fleur de sureau

15