

# Rose Ross

## ENTRÉES

**6 Huîtres+mignonette** 18

**Chou-fleur frit, vinaigrette câpres et parmesan**  
persil, roquette, citron, huile d'aneth 14

**Tartare de boeuf (100g),**  
soya-sésame, poire asiatique, chips de crevettes 19

**Oeuf en meurette de Montréal,**  
sauce au vin rouge, champignons, échalotes  
et smoked meat maison 17

**Tataki de saumon,** crème kéfir, patates de notre  
maraîchère, concombre, huile d'aneth 18

**Salade gourmande,**  
laitues d'hiver, prosciutto de canard, copeaux de foie  
gras, poire, chips de topinambour, noix de Grenoble et  
vinaigrette érable-tahini 22

## PLATS PRINCIPAUX

**Fettuccine maison au canard confit,** beurre à l'ail,  
sauce aux cèpes et parmesan 29

**Gnocchi, courge, champignons,**  
crème vin blanc, roquette, basilic, parmesan 28

**Onglet de bœuf de pâturage de l'Î.-P.-É.,**  
sauce aux poivres et brandy, frites et mayo 35

**Magret de canard, sauce au porto,** betterave  
chiogga et mille-feuille de pomme de terre 34

**Poisson du jour** PM

**Boudin et pétoncles**  
purée de carottes au curry rouge, petits pois, basilic,  
menthe et huile de chili à la sichuanaise 34

**Frites + mayo** au basilic 6

**Pain de chez Toledo + beurre** 3.50

## Accord de vins

**3 verres 39 / 3 demi verres 26**

\*\*\* Afin de mieux vous servir, informez-nous de toute allergie ou intolérance alimentaire