

Rose Ross

ENTRÉES

6 Huîtres + mignonette 18

Ris de veau Kaarage 21
mayo au wasabi et condiment shiitake et algue

Escargots au beurre à l'ail 13

Ceviche de crevettes nordiques 20
sauce aji amarillo, lait de coco, concombre, radis et coriandre

Carpaccio de turbot de Gaspésie 21
fraise, soya, sésame, gingembre

Carottes, haricots plats et maïs 15
vinaigrette au jus de carotte et miso, basilic, pesto de fanes de carottes, craquelin de seigle, crème fraîche

Pieuvre grillée 26
sauce chermoula, mayo au citron confit

Entremet

Sorbet aux fraises
rhubarbe, eau de vie de Poire Williams et basilic 6

PLATS PRINCIPAUX

Gnocchi margherita 28
sauce tomate aux herbes du jardin, tomates confites, crème de parmesan, mozzarella di buffala et salade de roquette.

Onglet de bœuf de pâturage de l'Î.-P.-É. 35
frite et mayo et choix de beurre composé : bleu et grenoble ou marchand de vin

Poisson du jour PM
avec extra homard +14

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

Grosse côtelette de porc grillée (+500g) 40
de chez Beurivage, légumes de saison, purée de haricots blancs, sauce au basilic

Frites + mayo 6,75

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

Table d'hôte

Menu 3 services / 55

Accord de vins 3 verres / 3 demi verres 39/26

6 huîtres / extra 18\$

Carottes, haricots plats, maïs

vinaigrette au jus de carotte et miso, basilic, pesto de fanes de carottes, craquelin de seigle, crème fraîche

ou

Tomate ancestrale de la Ferme de la Grive

aubergine fumée, yogourt, fêta, croûtons et citron confit

Entremet / extra 6\$

Sorbet aux fraises

rhubarbe, eau de vie de Poire Williams et basilic

Gnocchi margherita

sauce tomate aux herbes du jardin, tomates confites, crème de parmesan, mozzarella di buffala et salade de roquette.

ou

Poisson du jour

avec extra homard +14

ou

Onglet de bœuf de pâturage de l'Î.-P.-É.,

frite et mayo+ choix de beurre composé: bleu et grenoble ou marchand de vin

Fromages du Qc (60g) / extra 16\$

pâte de coing + pain Toledo

Dessert du jour

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