

Rose Ross

ENTRÉES

6 Huîtres + mignonette et citron 19

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

Escargots au beurre à l'ail 13

Choux de Bruxelles 15
sauce Rose Ross, coriandre, cari

Crème de champignons 15
focaccia du jour

Foie gras lucullus 24
mille-feuille de foie gras et langue de boeuf

Entremet 7

Sorbet au cantaloup
Porto Messias Colheita 2004

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 35
frite et mayo, choix de beurre composé : bleu et grenoble ou marchand de vin

Poisson du jour PM

Boudin et pétoncles 35
purée de carottes au curry rouge, petits pois, basilic, menthe et huile de chili à la sichuanaise

Boeuf de pâturage braisé aux cèpes 35
purée de pommes de terre et légumes de saison

Pâte mafaldine à l'agneau braisé de kamouraska 32
rutabaga glacées au cumin et miel, carottes, petits pois, jus d'agneau à la tomate et au thym, fleur d'ail, chapelure, persil

Frites + mayo 6,75

Pain de chez Toledo + beurre 3.50

Accord de vins

3 verres **42** / 3 demi verres **29**

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

Table d'hôte

Menu 3 services / 57

Accord de vins 3 verres / 3 demi verres 42/29

6 huîtres / extra 19\$

Choux de bruxelles

Sauce Rose Ross, coriandre, cari

ou

Crème de champignons

focaccia du jour

Entremet / extra 7\$

Sorbet au cantaloup

Porto Messias Colheita 2004

Gnocchi margherita

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

ou

Poisson du jour

ou

Boeuf braisé aux cèpes

purée de pomme de terre et légumes de saison

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

pâte de coing + pain Toledo

Mousse au chocolat au lait et fruit de la passion

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