

# Rose Ross

## ENTRÉES

**6 Huîtres+mignonette** 18

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

**Escargot au beurre à l'ail** 13

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

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

**L'asperge**  
crème fraîche, huile de lime kéfir, caramel de homard,  
échalote frite 18 (extra homard +14)

## PLATS PRINCIPAUX

**Involtini à l'agneau du Québec**,  
aubergine, coulis de poivron rouge, brocolini, chèvre  
menthe et persil 35

**Gnocchi, asperges et champignons**,  
sauce crémeuse au vin blanc, roquette,  
basilic, parmesan 28  
*extra homard +14*

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

**Poisson du jour** PM  
*extra homard +14*

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

**Frites + mayo béarnaise** 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

# ***Table d'hôte***

**6 huitres / + 18**

\*\*\*

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

**OU**

**Entrée du jour**

\*\*\*

**Gnocchi, asperges et champignons,  
sauce crémeuse au vin blanc, roquette, basilic, parmesan  
*extra homard +14***

**OU**

**Poisson du jour  
*extra homard +14***

**OU**

**Involtini à l'agneau du Québec,  
aubergine, coulis de poivron rouge, broccolini, chèvre menthe et persil**

\*\*\*

**Fromages du Qc (60g) /+ 16  
pâte de coing + pain Toledo**

\*\*\*

**Dessert du jour**

**Menu 3 services / 55**

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

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