

# 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 pétoncles de N.-É. et truite des Bobines**, orange, lait de coco, gingembradis, concombre et coriandre 20

**Morilles et oeuf poché**  
petits pois, panais, soya café et échalotes frites 20

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

**Crevettes nordiques fraîches de Sept-Îles**  
Tomate de serre farcie, crevettes nordiques mayonnaise, légumes croquants, croûtons 18

## 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

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

**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