

Rose Ross

**Tomates de la Grive, mozzarella di bufala
Maciocia, eau de tomate lacto, rhubarbe,
cantaloup, concombre et croûtons frits**

16\$

Sicile, vino à gogo, Frappato, bio (rosé) 12\$

Ceviche de crevettes boréales

17\$

Bordeaux blanc, château Vilatte, sauvignon 12\$

**Choux de Bruxelles sauce "Rose Ross",
coriandre**

14\$

Portugal, Oniric, Xarel-lo (orange) 13\$

**Pêche grillée, foie gras, chutney de pêche,
brioche**

23\$

Cava du jour 11\$

**Lotte, sauce bisque, haricots coco,
chanterelles, maïs et basilic**

27\$

Bordeaux blanc, château Vilatte, sauvignon 12\$

**Gnocchi de pomme de terre, agneau de
Kamouraska, herbes de Provence, poivron
rôti et tomates confites**

32\$

Le cousin Oscar, Cinsault, bio 12\$

**Ravioli farcis aux champignonx et noix de
grenoble, sauce au jus de carottes, pois
sucrés et estragon**

24\$

Californie, Hobo, Chardonnay 14\$

**Onglet de boeuf de pâturage (ÎPE) sur le
charbon, purée de carottes, verdure de
saison et sauce à l'échalote et moutarde**

25\$

Espagne, Repos, bobal et tempranillo, bio 12\$

Frite + mayo au basilic

6\$

**Pain de chez Toledo + beurre de culture
Chagnon**

3.50\$

**Brioche comme une crème brûlée, pêche,
glace vanille, coulis framboises, thym
citronné et tuile aux amandes**

12\$

Verseau, Cognac, Bourgoin 13\$

**Pavlova fraises, rhubarbe et canneberges
QC, nard de pinède et shiso**

12\$

VinSantos riserva, Frattoria Lavacchio 15\$

Mousse chocolat et chantilly au caramel

9\$

Cava du jour 11\$

Cocktails

Gin à bibou

Gin, sirop citron-gingembre, tonic

11\$

Bulles St-Germain

Cava, St-Germain, bitter

11\$

Spritz les îles

Les îles, cava, soda

12\$

Sans alcool

Zamalek

Jus d'hibiscus

4,50\$

Bière d'épinette

LA P'TITE

5\$

Eau pétillante QC

355ml 3\$

1 litre 6\$

Cidre et hydromel

Frelighsburg, Québec, Choinière,
cidre nouveau, pétillant, 2020

20\$

Laurentide Québec, Beezz roux,
pétillant à l'avoine, Desrochers

20\$