

# La ROSÉE Blanche

## CUISINE DU TERROIR

### Bienvenue

**T**out au long de ma carrière, j'ai travaillé en collaboration avec les producteurs locaux. Ces personnes passionnées, qui ne comptent pas leurs heures, travaillent fort afin de nous offrir de nouvelles saveurs et nouveaux produits. Ces artisans m'ont toujours inspiré.

Avec maintenant 35 années d'expérience dans le domaine de la restauration, mon métier me permet à mon tour de vous faire découvrir ces merveilleux aliments. La gastronomie du terroir est l'art d'utiliser la nourriture pour créer du bonheur. Ayant occupé le poste de Chef dans près d'une dizaine d'institutions, ma devise est de travailler qu'avec des produits de fraîcheur et de qualité supérieure.

Au plaisir de vous rencontrer! Bon appétit!

**Benoit Morand**, Chef exécutif



**O**riginaire de Lanaudière, j'ai débuté mon parcours à l'âge de 17 ans, animée par le désir d'explorer et d'approfondir ma passion pour la gastronomie. C'est ce qui m'amènera à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec à Montréal, où j'ai suivi une formation en cuisine et gastronomie.

Après avoir gradué, j'ai décidé de continuer mon apprentissage en suivant un cours en pâtisserie professionnelle. Cela m'a permis de réaliser de grands projets, notamment dans le domaine de la chocolaterie et de la boulangerie, ainsi que de bénéficier de l'apprentissage auprès de chefs reconnus. J'ai ensuite entrepris de découvrir le monde en voyageant, tout en alternant avec des opportunités professionnelles.

Je suis désormais heureuse de partager avec vous le savoir que j'ai acquis au fil du temps au sein du merveilleux Restaurant La Rosée Blanche. Au plaisir!

**Julie Bérubé**, Sous-Chef



# La ROSÉE

## Blanche

### Entrées

Soupe du moment.....	8
Soupe à l'oignon gratinée..... <i>à la bière noire et oignons caramélisés, gratinée aux fromages Oka et Gruyère</i>	12
Salade César..... <i>au bacon du Rang 4 de Saint-Ambroise-de-Kildare</i>	12
Escargots à la crème..... <i>aux herbes des Jardins Arômes et Saveurs de Sainte-Mélanie</i>	12
Accras de morue..... <i>avec mayonnaise épicée de chez Cuisine Poirier de Saint-Jean-de-Matha</i>	15
Salade mesclun, vinaigrette du Chef..... <i>à l'huile d'olive de La Belle Excuse de St-Liguori et ses croûtons de chèvre chaud</i>	16
Tartare de saumon de l'Atlantique (3oz)..... <i>croûtons, émulsion d'avocat et réduction balsamique</i>	22
Tartare de bœuf du Québec (3oz)..... <i>croûtons, cornichon, sauce sambal oelek et huile de truffe</i>	24
Foie gras cuit au torchon (30g)..... <i>et Miel Morand de Saint-Thomas, servi avec confiture aux oignons et vin rouge</i>	27

# La ROSÉE

## Blanche

## Plats principaux

Fazzoletti aux tomates séchées et fromage de chèvre.....	25
<i>sauce tomate à la fleur d'ail Bulzail de Saint-Esprit</i>	
Ravioli à la courge musquée.....	26
<i>sauce épinard et mélange poivré forestier de la Maison du Bonheur de Saint-Côme</i>	
Osso bucco de porc.....	30
<i>sauce tomate et vin blanc Côte d'Alban du Vignoble St-Thomas de Saint-Thomas, servi avec purée de pommes de terre et légumes</i>	
Joue de boeuf braisée lentement.....	30
<i>et sa glace de viande à la bière blonde Oxygen du Trécarré de Saint-Côme, servi avec pappardelle aux oeufs et légume</i>	
Assiette de crevettes colossales.....	34
<i>et sa béchamel tomatée au lait de la Vallée Verte de Saint-Jean-de-Matha, servie avec riz et légumes</i>	
Jarret d'agneau confit.....	34
<i>sauce au poivre vert et petits lardons du Rang 4 de Saint-Ambroise</i>	
Poutine de magret de canard fumé et foie gras.....	36
<i>au fromage Brie de la Fromagerie Domaine Féodal de Berthier</i>	
Tartare de saumon de l'Atlantique (6oz).....	38
<i>aux herbes des Jardins Arômes et Saveurs de Sainte-Mélanie, servi avec croûtons, frites et salade</i>	
Tartare de boeuf du Québec, relevé à votre goût (6oz).....	40
<i>servi avec croûtons, frites et salade + cornichon, sauce sambal oelek et huile de truffe</i>	
Filet de saumon (10oz).....	42
<i>sauce aneth et citron au vin blanc Régat d'Automne du Vignoble St-Gabriel de Saint-Gabriel-de-Brandon</i>	

# La ROSÉE

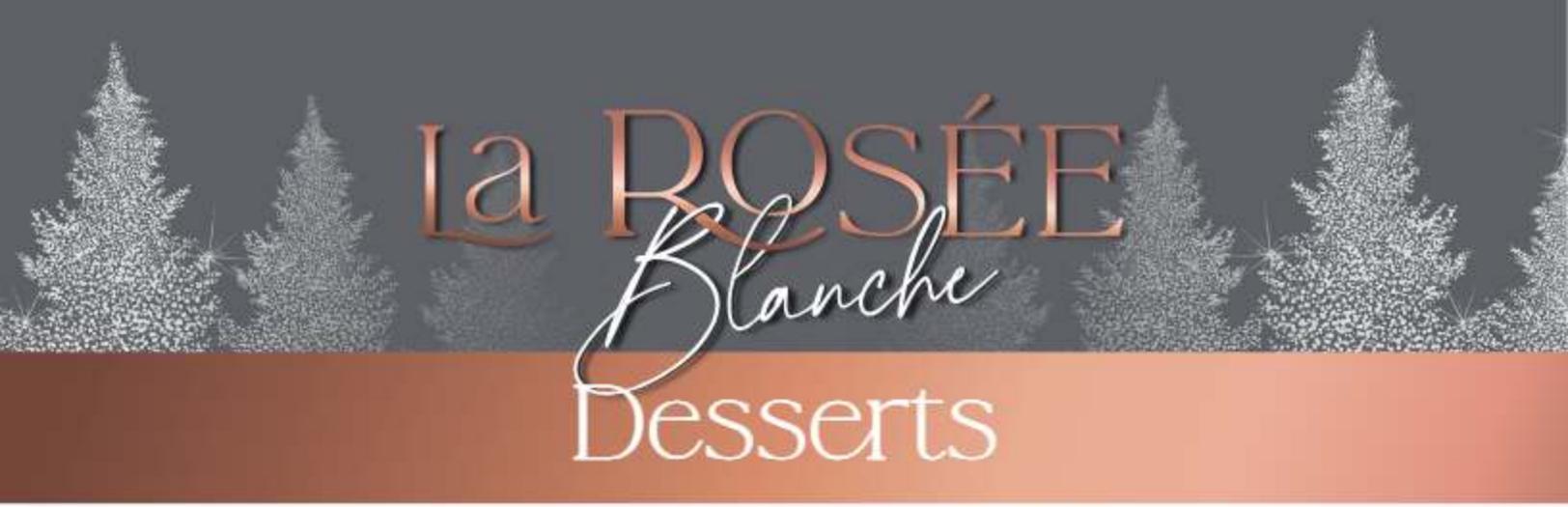
## Blanche

## Plats à partager

Pizza roquette prosciutto et parmesan.....	28
Pizza au chèvre, olives et poivrons .....	29
Pizza saucisse, bacon et fromage.....	30
Demi-poulet portugais, sauce piri-piri.....	40
<i>servi avec frites et salade</i>	
Mijoté réconfortant de bison au parfum de cognac.....	46
<i>de La Terre des Bisons de Rawdon, servi avec purée de pommes de terre et légumes</i>	

## Plats à emporter

Certains de nos plats sont disponibles en commande pour emporter ; renseignez-vous à votre serveur.



# La ROSÉE

## *Blanche*

### Desserts

Mousse aux poires .....	10
Tarte au citron et à la meringue.....	8
Salade de fruits frais.....	9
Chou à l'érable.....	10
Millefeuille.....	12
Mi-cuit.....	15
Crème brûlée.....	16

*Bon appétit !*

# La ROSÉE *Blanche*

## Menu Enfants

### Entrées

Soupe du moment.....	7
Petite frite de la Rosée Blanche.....	6
Bâtonnets de fromage et sauce tomatée.....	8

### Plats principaux

Macaroni au fromage.....	16
Doigts de poulet et frites.....	16
Spaghetti du Chef..... <i>sauce bolognaise</i>	16
Fettuccines Alfredo de Lily-Rose.....	18
Filet de saumon, sauce légèrement citronnée.....	20

### Desserts :

Brownie et crème glacée.....	9
Salade de fruit frais.....	8