



104, rue du Quai, Sainte-Rose-du-Nord
581-882-2554

Déjeuners

2 rôties et café	7,00
2 rôties, confiture maison et café	9,50
Croissant, café	7,00
Croissant, confiture maison, café	10,00
Muffin aux bleuets ou au chocolat et café	10,00
Tarte aux bleuets ou au sirop d'érable et café	10,00
Yogourt santé, servi avec fruits de la saison, muslix, graines et fruits secs; breuvage	15,00
Bagel au fromage à la crème, confiture maison, fruits frais et café	13,00
Croissant au jambon fromage : Jambon, fromage suisse, tomates, oignons, mayonnaise maison, fruits frais et café	13,00
Bagel au fromage de chèvre, confiture maison et café	14,00
Bagel au saumon fumé, fromage de chèvre, tomates, oignons, salade, fruits frais et café	16,50
Gaufre au sucre et café	(demi) 7,50 (entière) 11,50
Gaufre garnies servie avec fruits frais, coulis de bleuets, sirop d'érable d'ici et crème fouettée et café	(demi) 10,50 (entière) 14,50
Extra : rôtie, confiture, fromage, etc.	2,75
On ajoute 1\$ pour un espresso en remplacement du café régulier	

Bon appétit!

*Le service (suggéré 15 %) et les taxes ne sont pas compris dans les prix.

Entrées (Pain sur demande)

Soupe ou potage	6,00
Bruschetta (3 morceaux) Mélange exquis de fromage de chèvre, olives noires, crème sûre, tomates séchées et basilic, servi sur un pain baguette et accompagnée d'une petite salade arrosée d'une vinaigrette aux framboises.	14,50
Nachos aux 2 fromages Nachos bien enrobés de fromage 2 couleurs de notre patrimoine de La Baie. Poivrons rouges, verts, jaunes et oranges; oignons, olives noires & tomates, servis avec salsa et crème sûre sur demande.	14,50
Craquelin de crabe des Iles de la Madeleine Servi avec salade et mayonnaise épicée de cornichons, citron et gingembre.	16,00
Saumon fumé de la Boucanerie d'Henri de La Baie Saumon du Canada non transgénique, fumé à froid d'une manière artisanale servi avec fromage de chèvre et petite salade arrosée d'une vinaigrette aux framboises et accompagnée des petites pousses d'Emilie.	17,25

Croûtes gourmandes

PRIX : Une pointe de pizza sur pain pita, servie avec délicieuse salade du jardin agrémentée de fruits frais et arrosée d'une vinaigrette maison.

Pepperoni fromage Sauce à pizza, pepperoni & fromage mozzarella	15,95	(pizza seule) 8,00
Toute garnie Sauce à pizza, pepperoni, poivrons verts, champignons & fromage mozzarella	16,25	(pizza seule) 8,25
La végétarienne Croûte bien garnie de pesto et légumes du moment : tomates séchées, oignons, olives noires, zucchini, coeurs d'artichaud & fromage de chèvre.	16,75	(pizza seule) 8,50
Au saumon fumé Pesto, saumon fumé, oignons, câpres & fromage de chèvre	18,25	(pizza seule) 9,00

Menu pour enfant

Au choix Croissant / pizza pepperoni fromage, croque-monsieur, tagliatelle sauce bolognaise, breuvage et biscuit.	15,00
---	-------

Boîte à lunch pour apporter

Croque Monsieur, croissant au jambon fromage ou bruschetta avec salade, breuvage et dessert	22,50
Remplacer le breuvage par une bière en fût, blonde ou rousse, 10oz	6,00

Menu

Les mets suivants sont tous servis avec une succulente laitue fraîche du jardin, décorée de légumes frais et fruits de la saison. À l'exception des Nachos. Pour un plat principal servi sans salade, retranchez 3 \$ du prix à la carte.

Croissant au jambon et fromage Délicieux croissant garni de jambon, fromage suisse, laitue, tomates & oignons	18,00
Croque-Monsieur Savoureux pain baguette, garni de jambon, tomates, oignons, salade & fromage mozzarella	18,00
Bruschetta Mélange exquis de fromage de chèvre, olives noires, crème sûre & tomates séchées servi sur un pain baguette	18,00
Salade colorée du jardin Laitue fraîche du jardin parsemée de tomates, oignons, chou rouge, coeurs de palmier, coeurs d'artichaud, concombres & fruits de la saison, arrosée d'une vinaigrette maison sans pareille. Le tout accompagné de quelques croutons dûment assaisonnés à l'huile épicée. (fromage de chèvre 2,50\$ en sus)	19,00
Fettucini à la bolognaise Délicieuses pâtes cuites al dente recouvertes d'une sauce à la viande cuisinée à la perfection par notre cheffe !	18,50
Quiche au fromage de chèvre Savoureuse quiche garnie de fromage de chèvre, oignons et fromage de la Fromagerie de la Baie.	19,00
Quiche au Jambon & fromage Onctueuse quiche garnie de jambon, oignons et fromage de la fromagerie de La Baie.	19,00
Nachos aux 2 fromages (sans salade) Nachos bien enrobés de fromage 2 couleurs de La Baie, poivrons rouges, verts, jaunes et oranges; oignons, olives noires & tomates, servis avec salsa et crème sûre sur demande. (Extra 2,50)	20,00
Bagel au saumon de la Boucanerie d'Henri Bagel tapissé de fromage de chèvre, parsemé de saumon canadien non transgénique, fumé à froid en région, accompagné d'oignons, tomates, salade & câpres. Servi avec une délicieuse salade parsemée de fruits de la saison et arrosée d'une vinaigrette relevée sans pareille!	22,00
Salade de saumon fumé de la Boucanerie d'Henri Délicieuse salade parsemée de saumon non transgénique du Canada, fumé à froid en région, fruits de la saison, tomates, oignons, chou rouge, concombres, câpres & fromage de chèvre, arrosée d'une vinaigrette relevée à la saveur du chef! Le tout accompagné de quelques croutons dûment assaisonnés à l'huile épicée.	22,00
Hambourgeois de bison aux saveurs inoubliables Délicieux hambourgeois garni d'une boulette de viande de bison de la région, d'un délicieux chutney aux bleuets sauvages d'ici, de salade, tomates, oignons, fromage de chèvre, piments doux et d'une délicieuse sauce maison... savoureux!	24,00
Hambourgeois végétarien Boulette fabriquée d'épices boréales et de la gourgane du Saguenay garnie d'un délicieux chutney aux bleuets sauvages d'ici, de salade, tomates, oignons, fromage de chèvre, piments doux et d'une délicieuse sauce maison... délicieux!	22,00
Hambourgeois de crabe des Iles de la Madeleine Délicieux hambourgeois servi avec sauce mayonnaise épicée à la manière de Rose Café. Vraiment délicieux !	25,00
Tourtière du Saguenay, si Dieu le veut! Délicieux met bien de chez nous, préparé et macéré dans un mélange de patates, boeuf, porc et oignons, enrobé d'une délicieuse pâte maison, cuite pendant, 8 heures, soigneusement préparée et assaisonnée par Nadine, notre cuisinière expérimentée!	25,00

Nous avons des tables d'hôtes en soirée

Desserts

Biscuits	2,50
Muffins assortis	4,25
Tarte aux bleuets Délicieuse tarte maison, crème fraîche, coulis de bleuets et fruits	7,25
Tarte au sirop d'érable Délicieuse tarte au sirop d'érable de chez nous, tout simplement sublime!	7,25
Volcano Délicieux muffins aux bleuets ou au chocolat servis avec crème fraîche, fruits, coulis de bleuets et crème fouettée... tout simplement gourmand !	10,00
Gaufre au sucre Servie avec fruits frais	(demi) 5,50 (entière) 9,50
Gaufre garnie Servie avec fruits frais, coulis de bleuets, sirop d'érable d'ici et crème fouettée	(demi) 7,50 (entière) 12,00

Brevages

Eau	2,25
Jus, coke, 7Up, lait	3,00
Eau Perrier et lait de soya ou d'amande	3,00

Café et tisane

Tisane du terroir régional Douceur des prés, Thé du Labrador et Voyageur du Nord. De belles tisanes faites par une herboriste d'ici, avec les plantes sauvages d'ici.	3,55
Americano, espresso ou allongé	3,55
Café régulier, tisane régulière	3,55
Cappucino	4,50
Double espresso	4,55
Café au lait	(tasse) 4,55 (bol) 5,55
Café moka	(tasse) 4,85 (bol) 5,85

Cafés alcoolisés

Rose café Crème de coureur des bois, café espresso et crème fouettée	9,50
Café Joyeux Crème de coureur des bois, Grand Marnier, café espresso et crème fouettée	10,50
Le Brésilien Cognac, Tia Maria, Grand Marnier, café espresso et crème fouettée	11,50

Menu boissons

Nos bières

Blonde ou rousse en fût 10oz 7,50 20oz 8,95

Blonde ou rousse de la Boréale sans alcool 6,75

Nos bières d'ici 9,25

Toutes nos bières sont typiquement Saguenéennes de différentes micros-brasseries de notre région.

La Blanche : Microbrasserie du Lac St-Jean, 4,5%

Fleur du Nord : Le St-Fût, blonde aux fleurs de chez nous, 4,5%

La Forestière : Le St-Fût, ale dorée aux épices boréales de chez nous, 4,5%

La Migratrice : Coureur des bois, impériale Witbier, épicée aux trésors de nos forêts 6,2%

La Pano : Pie-Braque, session, blonde à 4%

Le Petit Nord : Le St-Fût, bière légère aux Baies de genévrier, 5,0%

Triple belge: Riverband, 8%

La Njord : Le St-Fût, acidulée, sumac, vinaigrier et sapin baumier, 4,5%

La Corbeau : Le St-Fût, belle noire au sirop d'érable Au Pied des Monts, 7,5%

L'Effeillée : Le St-Fût, rousse au miel de sarrasin saguenéen, 5,6%

L'Audace : Le St-Fût, cassis du Domaine le Cageot et thé des bois de l'Herboréal, 5,8%

L'Idoine : Le St-Fût bière aux camerises, basilic et herbes du lac, 5,8%

La Beluette : Microbrasserie du Lac St-Jean, bière aux bleuets, 5,5%

Session IPA à la framboise : Riverband, 3,5%

L'Alternative : Le St-Fut, framboise du Domaine le Cageot, 5,6%

IPA aux pêches : Microbrasserie St-Honoré, arômes de pêche, de mangue, d'ananas et de fruits de la passion. 8.2%.

Session NEIPA : Lion Bleu, parfum d'agrumes, 4%

Ours Noire : Coureur des bois, onctueuse stout à l'avoine, 5%

Apéro

Bloody César 9,50 Virgin 6,50

Rosé québécois 8,75

Kir du terroir régional: vin blanc avec la liqueur du moment 9,50

Apéro Rose Café: Délicieux drinks estival composé de jus de pamplemousse, vodka et fruits. Très rafraîchissant! 9,50

Cidre de la Boréale 8,50

Cidre rosé pétillant Michel Jodoin 8,50

Sangria Rose Café 9,00

Gin KM 12: Régional à la saveur boréale décoré à la manière de Rose Café! 10,00

Vin maison

Antoine Bonet Merlot, France Rouge

Mommessin Cuvée Saint-Pierre, France Blanc

(verre) 8,75 (1/4 L) 12,50 (1/2 L) 20,00 (1 L) 30,00

Mousseux

Château des cartes 2022 45,00
Délicieux!

Nos digestifs

Cognac, Grand Marnier, 9,00

Coureur des bois ou Sortilège (boisson à l'érable) 9,00

Vin rosé

Côteau Rougemont, Versant 2021 32,00
Rafraichissant, Québec

Conde Valdemar Rioja 2022 32,00
Floral et rafraichissant, Espagne

Vin blanc

Trapiche chardonnay 30,00
Vin sec, légèrement fruité, Argentine

La Vieille Ferme Luberon 30,00
Vallée du Rhone, France

Albert Bichot Bourgogne Aligoté 42,00
Très bien équilibré, une douce acidité, France, Bourgogne

AA Badenhorst Riviera Secateurs Swartland 2021 42,00
Rafraichissant au goût d'orange, Afrique du Sud

Côteau Rougemont versant rouge 50,00

Vin rouge

Terre a terre, Corbière 28,00
Fruité et généreux, Languedoc-Roussillon, France

C'est la vie 28,00
Fruité et généreux, Pinot noir/syrah, France

La Vieille Ferme 30,00
Vallée du Rhone, France

Rosso del Camul 45,00
Agréable en bouche, corsé, fruits subtils, Italie

Domaine St-Jacques 45,00
Aromatique et souple, Québec

Coteau Rougemont 50,00
Légèrement boisé, fruits noirs terreux, Québec

Umberto Cesari Liano Rubicone, Sangiovese 57,00
Cabernet sauvignon, Italie

*Le service (suggère 15%) et les taxes ne sont pas compris dans les prix.