

Ouvert tous les jours fériés
Fermeture hebdomadaire
Dimanche soir et Lundi

 MAÎTRE
RESTAURATEUR
DEPUIS 2017



ROSEMONDE



Toute l'équipe se joint à moi pour vous faire passer un agréable moment. Notre cheffe de cuisine, Frida, vous propose une cuisine faite maison et travaille exclusivement des produits frais de saison.

Florent Cousin

Chaque mardi soir

Formule "Les Classiques de Rosemonde" - 28,90 €

Toutes nos viandes sont d'origine Française.

Pour toute allergie, n'hésitez pas à demander aux serveurs ou serveuses de vous renseigner sur la composition des plats.

Si vous avez un impératif horaire, merci de nous le signaler lors de votre commande, afin que nous puissions vous satisfaire.

Les photos présentées sur la carte ont été prises à partir des plats du restaurant mais celles-ci ne sont pas contractuelles.

Apéritifs

Prix nets

Cocktails

➤ **La remontée du Chenal** 7,20€
16cl
Cocktail avec alcool
Trousbinette
Liqueur de poire
Crémant nantais

Le Phare des Barges 5,20€
20cl
Cocktail sans alcool
Orange
Ananas
Sirop de curaçao

Le Nantillais 6,10€
10cl
Nectar de fruits rouges
Pétillant nantais

Americano 8,20€
7cl
Martini rouge
Noilly
Campari

Sangria maison 6,10€
12cl

Digestifs

➤ **Calvados, Cognac, Armagnac, Kamok, Poire, Mentilla, Cognac aux amandes, Vodka** 8,30€
2cl

Cointreau, Get 27, Délice au caramel 8,30€
2cl

Eaux

➤ **Vittel** 50cl 3,80€ 1l 5,70€

Evian

Badoit 50cl 3,80€ 1l 5,70€

San Pellegrino

Apéritifs et Alcools

Bières

Mélusine "la blanche écume" ☼ 33cl 5,50€

Mélusine "blonde artisanale" ☼ 33cl 5,50€

Lefe blonde 25cl 4,30€ 33cl 5,50€ 50cl 8,00€

Alcools

Pastis 51, Tomate, Perroquet 2cl 4,80€

Trousbinette "Epines Noires" ☼ 7cl 5,20€

Porto rouge, Pineau des Charentes rosé ou blanc 7cl 4,90€

Kir Breton 10cl 5,40€

Suze Cassis, Martini, Gin 7cl 6,20€

Suze, Martini Rouge, Martini Blanc 5cl 5,00€

Kir muscadet (cassis, mûre, pêche, framboise) 10cl 5,40€

Kir pétillant 10cl 6,20€

Kir royal 10cl 11,00€

Whisky Glenfiddich 2cl 5,20€ 4cl 9,00€

Whisky Jack Daniels 2cl 5,10€ 4cl 8,90€

Effervecents

Flûte Champagne Blanc Fourquet 10cl 10,80€

Flûte Champagne Rosé Deprez 10cl 11,80€

Méthode traditionnelle G. Bossard 10cl 6,10€

Verre de cidre 14cl 3,70€

Les softs

Perrier Perrier tranche ou sirop 20cl 3,20€

Schweppes tonic ou agrumes 20cl 3,30€

Orangina - 20cl 20cl 4,40€

Coca-Cola - 33cl 33cl 4,40€

Sirop à l'eau (grenadine, fraise, menthe, citron) 25cl 2,70€

Diabolo 25cl 3,70€

Jus de fruits (orange, ananas, tomate, pomme) 20cl 4,40€

Nectar de fruit abricot 20cl 4,40€

Pour commencer

Prix nets

Mise en bouche

Assiette de crevettes grises et roses	4,10€
3 huîtres* de Vendée n°3	6,50€

Nos assiettes de fruits de mer

6 huîtres* de Vendée n°3	11,50€
9 huîtres* de Vendée n°3	16,50€
12 huîtres* de Vendée n°3	22,00€
Assiette de langoustines	22,20€

* Huîtres creuses élevées en France

Nos plateaux

Prix nets

<u>Plateau de fruits de mer du Vendée Globe</u>	33,00€
5 huîtres*, langoustines, crevettes grises et roses, coquillages	
<u>Plateau de fruits de mer du Chaumois</u> <small>sur commande ou selon arrivage</small>	44,00€
1 tourteau, 6 huîtres*, langoustines, crevettes grises et roses, coquillages	
<u>Plateau de fruits de mer Rosemonde Royal</u> <small>sur commande ou selon arrivage</small>	60,00€
1/2 homard, 1/2 tourteau, 7 huîtres*, langoustines, crevettes grises et roses, coquillages	



ROSEMONDE

Menu Grand Large

Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 28,90€

Entrée - Plat - Dessert : 33,00€

Menu complet (avec fromages) : 38,00€

Prix nets

Entrées

Assiette de la mer

3 huîtres N°3, langoustines, crevettes grises et roses, coquillages

Soupe de poissons

et sa garniture rouille, gruyère et croûtons à l'ail

7 huîtres N° 3 de Vendée

(port de la Guittière)

Duo d'Eglefin et Saumon

mariné à la betterave et algue noire

Gambas poêlées au Pineau rosé

salade croquante

Foie gras de canard de Vendée (sup. 4€)

à la Trouspinette, chutney & toasts

La Vendéenne

foie gras à la Trouspinette, millefeuille de pommes et crémeux noisettes, rouleau printanier

La Totale (sup. 6€)

2 huîtres, 2 langoustines, foie gras mi-cuit, duo d'églefin et de saumon mariné, tartare de langoustines au citron noir

Plats

Raie aux câpres beurre noisette

petits légumes, pommes de terre vapeur

Choucroute façon Rosemonde

Saumon, Haddock, Bar, Eglefin, langoustine, coquillages, beurre blanc

Thon à chair rouge (sup. 5€)

beurre à l'ail des ours, tomate cœur de boeuf et petits légumes

Filet de bar

beurre blanc, petits légumes

Tournedos de bœuf Vendéen

sauce béarnaise, gratin dauphinois ou frites ou petits légumes

Ris de veau (sup. 5€)

sauce truffée aux champignons, gratin dauphinois

Fromages

Assiette de fromages, salade verte.

Desserts (à commander en début de repas)

Financier aux fruits caramélisés

ganache au gianduja

Ananas

flambé au rhum

Île flottante

crème anglaise à la vanille de Madagascar

Nougat glacé

coulis de fruits rouges

Feuilleté de pommes tatin

caramel beurre salé, glace à la vanille

Coupe Colonel (sup. 3 €)

Pour les audacieux :

Café ou Thé ou bulle gourmande, nougat, financier, île flottante, tatin (sup. 5 €)



ROSEMONDE

Menu Côté Chaume

Menu complet : 22,90€

non servi le samedi soir, dimanche et jours fériés

Prix nets

Entrées

Assortiment de fruits de mer

3 huîtres N°3, 3 langoustines

Soupe de poissons

et sa garniture rouille, gruyère, croûtons

Cheesecake à la betterave

et saumon mariné

Rouleaux printaniers

petits légumes et volaille

Plats

Pièce de bœuf vendéenne à la plancha

sauce béarnaise, un seul accompagnement au choix : frites ou gratin dauphinois ou petits légumes

Raie aux câpres

beurre noisette, pommes de terre vapeur

Filet d'Eglefin

sauce verte, pommes de terre grenaille

Desserts

Île Flottante

Duo de fromages

Pomme au four, caramel beurre salé

Mousse au chocolat noir et au chocolat blanc

Café ou thé gourmand (sup. 5€)

île flottante, nougat glacé, pomme au four, mousse au chocolat



ROSEMONDE

Menu Doux Rivage

Menu complet : 48,00€

Prix nets

Mise en bouche : Gambas poêlées et flambées

Entrées



Foie gras de canard de Vendée
à la Trouspinette, chutney & toast

Tartare de langoustines
au citron noir

Huîtres chaudes
sabayon au champagne

Pré-dessert

Desserts



Financier aux fruits caramélisés
ganache au gianduja

Parfait glacé au Combava
coulis de fruits rouges

Assiette des miniatures
île flottante, nougat glacé, feuilleté tatin, financier, mousse au chocolat, parfait glacé

Plats



Saint-Jacques (origine Irlande)
poêlées, petites légumes

Ris de veau
sauce truffée aux champignons, gratin dauphinois

Menu Homard

Prix en fonction de l'arrivage du jour

sur commande ou selon arrivage

⇒ Demi Homard Bleu froid
mayonnaise et salade

⇒ Demi Homard Bleu à la plancha
garniture de petits légumes

⇒ Dessert au choix
parmi tous les desserts de la carte





ROSEMONDE

Menu Le Mouss'tic

Plat - Dessert : 12,50€

Entrée - Plat - Dessert : 15€

servi uniquement aux enfants jusqu'à dix ans

1 boisson soft comprise

Prix nets

Entrée



Gambas poêlées

Plats



Poisson, spaghetti ou petits légumes

Rumsteak, frites ou spaghetti à la tomate

Desserts



Mousse chocolat blanc et noir ou Île flottante ou Glace (2 boules)

Rosemonde, c'est aussi sur les réseaux sociaux !

Découvrez nos dernières créations et nos plus beaux dressages sur notre page Facebook et Instagram. N'attendez plus, suivez-nous ! C'est par ici...



Scannez ce code avec votre téléphone pour en savoir plus

ROSEMONDE



ROSEMONDE

