

---



# ROSEMONDE

---



## LA CARTE DES METS

Toute l'équipe du restaurant se joint à moi pour vous faire passer un agréable moment. Notre cheffe de cuisine, Frida, vous propose une cuisine traditionnelle, creative, avec une touche d'inspiration venue d'Asie. Découvrez nos menus en feuilletant cette carte.

Florent Cousin



MAÎTRE  
RESTAURATEUR

Toutes nos viandes (Bœuf, Veau et Volaille) sont d'origine Française.

Nos glaces & sorbets sont élaborés par la maison Antolin, Maître Artisan Glacier.

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.

Les tarifs de cette carte s'entendent nets, toutes taxes comprises, et ils incluent le service.

# APÉRITIFS

PRIX NETS

## COCKTAILS

**La remontée du Chenal** 7,30€  
16cl  
Trousperinette  
Liqueur de poire  
Cremant nantais

**Le Phare des Barges** 5,30€  
20cl  
Cocktail sans alcool  
Orange  
Ananas  
Sirop de curacao

**Le Nantillais** 6,20€  
10cl  
Nectar de fruits rouges  
Petillant nantais

**Americano** 8,30€  
7cl  
Martini rouge  
Noilly  
Campari

**Sangria maison** 6,20€  
12cl

## DIGESTIFS

Calvados, Cognac, Armagnac, 8,40€  
Kamok, Poire, Mentilla, Cognac 2cl  
aux amandes, Vodka,  
Cointreau, Get 27, Delice au  
caramel

## WHISKYS

Monkey Shoulder - The Original  
Blended Malt - Ecossais  
2cl 5,20€ 4cl 9,50€

Aberlour - Forest Reserve 10 Y.O.  
Single Malt - 10 ans d'age - Ecossais  
2cl 5,70€ 4cl 10,20€

Nikka - Coffey Grain  
Japonais 2cl 6,00€ 4cl 11,50€

## EAUX

Vittel 50cl 3,90€ 1l 5,80€  
San Pellegrino

Abatilles 50cl 4,10€ 75cl 6,00€  
Plate - Gazeuse

## BIÈRES

Méline 'la blanche écume' 33cl 5,60€

Méline 'blonde artisanale' 33cl 5,60€

Affligem blonde 25cl 4,40€ 33cl 5,60€ 50cl 8,10€

## ALCOOLS

Pastis 51, Tomate, Perroquet 2cl 4,90€

Trousperinette 'Epines Noires' 7cl 5,30€

Porto rouge, Pineau des Charentes  
rose ou blanc 7cl 5,00€

Kir Breton 10cl 5,50€

Suze Cassis, Martini Gin 7cl 6,30€

Suze, Martini Rouge, Martini Blanc 5cl 5,10€

Kir muscadet  
(cassis, mûre, pêche, framboise) 10cl 5,50€

Kir petillant 10cl 6,30€

Kir royal 10cl 11,10€

## EFFERVECENTS

Flûte Champagne Blanc Fourquet 10cl 11,00€

Flûte Champagne Rosé Deprez 10cl 12,00€

Méthode traditionnelle G. Bossard 10cl 5,60€

Verre de cidre 14cl 4,00€

## SOFTS

Perrin tranche ou sirop 20cl 3,30€

Schweppes tonic ou agrumes 20cl 3,40€

Orangina 20cl 4,50€

Coca-Cola 33cl 4,50€

Ice Tea 33cl 4,50€

Sirop à l'eau  
(grenadine, fraise, menthe, citron) 25cl 2,80€

Diabolo 25cl 3,80€

Jus de fruits  
(orange, ananas, tomate, pomme) 20cl 4,50€

Nectar de fruit abricot 20cl 4,50€

# DU CÔTÉ DE L'OcéAN

PRIX NETS

## POUR COMMENCER

Assiette de crevettes 4,10€  
grises et roses

3 huîtres 6,50€  
origine Vendée, numéro 3

huîtres creuses élevées en France

## ASSIETTES DE LA MER

6 huîtres 11,50€  
origine Vendée, numéro 3

9 huîtres 16,50€  
origine Vendée, numéro 3

12 huîtres 22,00€  
origine Vendée, numéro 3

Assiette de langoustines 22,20€

## LES PLATEAUX

Le Vendée Globe plateau seul 34,00€  
5 huîtres, langoustines, crevettes grises et roses, coquillages avec dessert 41,00€

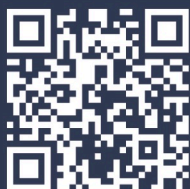
Le Chaumois plateau seul 45,00€  
1 tourteau, 6 huîtres, langoustines, crevettes grises et roses, coquillages avec dessert 52,00€

Le Rosemonde Royal prix et disponibilité selon saison, nous consulter  
1 demi homard, 1 demi tourteau, 7 huîtres, langoustines, crevettes grises et roses, coquillages

pour une touche gourmande, choisissez parmi les desserts de la carte

## 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.









# MENU ROSEMONDE

Entrée & Plat ou Plat & Dessert	28,90€	PRIX NETS
Entrée - Plat - Dessert	33,50€	
Menu complet (avec fromages)	39,00€	

## LES ENTRÉES

### Assiette de la mer

3 huîtres n°3, langoustines, crevettes grises et roses, coquillages.

### Soupe de poissons

et sa garniture rouille, gruyère et croutons à l'ail.

### Assiette Terre et Mer

foie gras, saumon gravelax, tatin de poireaux.

### Tartare de Saumon et Thon

fruit de la passion et kalamansi.

### Gambas poêlées

au Pineau rose, salade croquante.

### Foie gras de canard de Vendée

à la Trouspinette, chutney du moment & brioche Rosemonde.

supplément de 4€

### La Totale

2 langoustines, 2 crevettes roses, foie gras mi-cuit, tartare de thon, Saint Jacques poêlées.

supplément de 5€

## LES PLATS

### Raie aux câpres

et son beurre noisette, servie avec petits légumes et pommes de terre vapeur.

### Choucroute façon Rosemonde

saumon, haddock, bar, lieu, langoustine & sauce beurre blanc.

### Tournedos de Bœuf

bœuf Français & Vendéen, sauce bearnaise, gratin dauphinois ou frites ou petits légumes.

### Filet de Bar

beurre blanc et petits légumes.

### Saint Jacques

poêlées au Vermouth de L'île d'Olonne, mousseline de céleri.

supplément de 5€

### Ris de Veau

sauce aux champignons des bois, écrase de pommes de terre.

supplément de 5€

## LE FROMAGE

### Assiette de fromages

avec sa salade verte.

## LES DESSERTS

### Île flottante

et sa crème anglaise à la vanille de Madagascar.

### Nougat glacé

et son coulis de fruits rouges.

### Feuilleté de pommes façon Tatin

caramel beurre salé, glace à la vanille.

### Cheesecake

à l'ananas caramélisé.

### Brioche

et bricelet fourré de glace caramel beurre salé.

### Coupe Colonel

supplément de 3€

### Café ou Thé ou Bulle gourmande

nougat glacé, feuilleté façon Tatin, île flottante, cheesecake.

supplément de 5€







# MENU CÔTÉ CHAUME

Menu complet 23,90€

non servi les samedis, dimanches et jours feries

PRIX NETS

## LES ENTRÉES

Assortiment de fruits de mer

3 huitres N°3, 3 langoustines.

Soupe de poissons

et sa garniture rouille, gruyere et croûtons a l'ail.

Salade de volaille

et ses lentilles.

Accras de poissons

et sauce aux herbes.

## LES PLATS

Pièce de Bœuf Vendéen

sauce bearnaise, un seul accompagnement au choix  
frites ou petits légumes ou gratin dauphinois.

Raie aux câpres

beurre noisette et pommes de terre vapeur.

Filet de Saumon

beurre blanc et petits legumes.

## LES DESSERTS

Île flottante

et sa crème anglaise à la vanille de Madagascar.

Duo de fromages

et sa salade verte.

Riz au lait

à la noix de coco et mais.

Poire pochée

au Maureil Rouge, chocolat fondu

Café ou Thé gourmand

nougat glace, feuillète façon Tatin,  
île flottante, cheesecake.

supplément de 5€









# MENU LA TOUR D'ARUNDEL

Menu complet 49,00€

Une dégustation en 5 étapes, pour découvrir les produits de notre terroir

PRIX NETS

## POUR DÉBUTER

La cheffe vous propose une mise en bouche du moment...

## EN ENTRÉE

Foie gras de canard de Vendée

a la Trouspinet, chutney du moment  
& brioche Rosemonde.



suggestion d'accord met&vin


**A.O.C. COTEAUX DU LAYON** 10,00€

Cuvée Patrimoines, Château Soucherie 12cl

ou

Carpaccio de Saint Jacques

a l'huile de truffe.



suggestion d'accord met&vin


**A.O.C. CHEVERNY** 6,50€

Domaine du Salvard 12cl

## POUR LE PLAT

Thon à chair rouge

sauce bearnaise & petits légumes.



suggestion d'accord met&vin

**A.O.C. MERCUREY** 14,00€

Domaine Goichot 12cl

ou

Ris de Veau

sauce aux champignons des bois  
écrasé de pommes de terre.



suggestion d'accord met&vin

**A.O.C. SANTENAY** 16,00€

1er Cru, Clos Faubard 10cl

## PRÉ-DESSERT

Pour marquer une pause gourmande, avant le dessert !

## LE DESSERT

Assiette des miniatures

île flottante, nougat glace, feuilleté façon tatin,  
cheesecake, brioche.



suggestion d'accord met&vin

**A.O.C. CHAMPAGNE** 11,00€

Brut Réserve, Domaine Fourquet 12cl

ou

Selon votre choix

choisissez le dessert de votre choix dans le menu  
Rosemonde.







# MENU MOUSS'TIC

Plat & Dessert **13,00€**

Entrée, Plat & Dessert **15,00€**

servi uniquement aux enfants jusqu'à dix ans

PRIX NETS

## LES ENTRÉES

Salade de volaille  
et ses lentilles

ou Crevettes froides  
et leur mayonnaise

## LES PLATS

Poisson du moment  
frites ou légumes ou tagliatelles fraîches à la tomate

ou Steak de bœuf  
frites ou légumes ou tagliatelles fraîches à la tomate

## LES DESSERTS

Coupe de glace  
2 boules au choix : chocolat, vanille, fraise, citron

ou Île Flottante  
et sa crème anglaise

## LES CLASSIQUES DE ROSEMONDE

Entrée, Plat & Dessert **28,90€**

Le mardi soir uniquement, hors jours fériés, (re)decouvrez les incontournables de la carte !

## MENU VÉGÉTARIEN

Entrée, Plat & Dessert **25,00€**

L'entrée et le plat vont sont servis selon les inspirations de la cheffe.

Le dessert est à choisir parmi les desserts du menu Rosemonde.

## NOS BOISSONS CHAUDES

Expresso \_\_\_\_\_ 2,30€

Double Expresso \_\_\_\_\_ 3,90€

Décaféiné \_\_\_\_\_ 2,30€

The \_\_\_\_\_ 4,00€

Infusion \_\_\_\_\_ 4,00€



# ROSEMONDIE

