


ROSEMONDE



LA CARTE DES METS

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

Florent Cousin



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

Trouspinette 7,30€

Liqueur de poire
Crémant nantais

16cl

Le Phare des Barges

Cocktail sans alcool

Orange
Ananas
Sirop de curaçao

5,30€

20cl

Le Nantillais

Nectar de fruits rouges
Petillant nantais

6,20€

10cl

Americano

Martini rouge
Noilly
Campari

8,30€

7cl

Sangria maison

6,20€

12cl

BIÈRES

Melusine 'la blanche écume'

33cl 5,60€

Melusine 'blonde artisanale'

33cl 5,60€

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

ALCOOLS

Pastis 51, Tomate, Perroquet

2cl 4,90€

Trouspinette 'Epines Noires'

7cl 5,30€

Porto rouge, Pineau des Charentes
rosé 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 pétillant

10cl 6,30€

Kir royal

10cl 11,10€

DIGESTIFS

Calvados, Cognac, Armagnac,
Kamok, Poire, Mentilla, Cognac
aux amandes, Vodka,
Cointreau, Get 27, Délice au
caramel

8,40€

2cl

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€

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'âge - Ecossais

2cl 5,70€ 4cl 10,20€

Nikka - Coffey Grain
Japonais

2cl 6,00€ 4cl 11,50€

SOFTS

Pernier 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€

EAUX

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

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

DU CÔTÉ DE L'Océan

PRIX NETS

POUR COMMENCER

Assiette de crevettes grises et roses	4,10€
3 huîtres origine Vendée, numéro 3	6,50€
huîtres creuses élevées en France	

ASSIETTES DE LA MER

6 huîtres origine Vendée, numéro 3	11,50€
9 huîtres origine Vendée, numéro 3	16,50€
12 huîtres origine Vendée, numéro 3	22,00€
Assiette de langoustines	22,20€

LES PLATEAUX

Le Vendée Globe 5 huîtres, langoustines, crevettes grises et roses, coquillages	plateau seul 34,00€ avec dessert 41,00€
Le Chaumois 1 tourteau, 6 huîtres, langoustines, crevettes grises et roses, coquillages	plateau seul 45,00€ avec dessert 52,00€
Le Rosemonde Royal <small>prix et disponibilité selon saison, nous consulter</small> 1 demi homard, 1 demi tourteau, 7 huîtres, langoustines, crevettes grises et roses, coquillages	

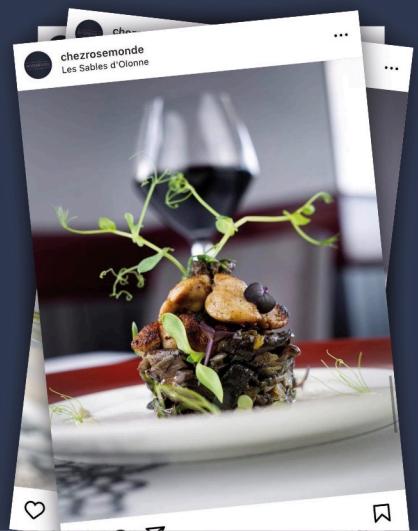
pour une touche gourmande, choisissez parmi les desserts de la carte

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
 Entrée - Plat - Dessert
 Menu complet (avec fromages)

28,90€
 33,50€
 39,00€

PRIX NETS

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 croûtons à l'ail.

Assiette Terre et Mer

foie gras, saumon gravlax, tatin de poireaux.

Tartare de Saumon et Thon

fruit de la passion et kalamansi.

Gambas poêlées

au Pineau rosé, 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, écrasé 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 caramelisé.

Brioche

et bracelet fourré de glace caramel beurre salé.

Coupe Colonel

supplément de 3€

Café ou Thé ou Bulle gourmande

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

supplément de 5€



MENU CÔTÉ CHAUME

Menu complet **23,90€**

non servi les samedis, dimanches et jours fériés

PRIX NETS

LES ENTRÉES

Assortiment de fruits de mer

3 huîtres N°3, 3 langoustines.

Soupe de poissons

et sa garniture rouille, gruyère et croûtons à 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 légumes.

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 maïs.

Poire pochée

au Maureil Rouge, chocolat fondu

Café ou Thé gourmand

nougat glace, feuilleté 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

à la Trouspinette, chutney du moment
& brioche Rosemonde.

suggestion d'accord met&vin
 **A.O.C. COTEAUX DU LAYON**
Cuvée Patrimoine, château Soucherie 10,00€
12cl

ou

Carpaccio de Saint Jacques

à l'huile de truffe.

suggestion d'accord met&vin
 **A.O.C. CHEVERNY**
Domaine du Salvard 6,50€
12cl

POUR LE PLAT

Thon à chair rouge

sauce bearnaise & petits légumes.

suggestion d'accord met&vin
 **A.O.C. MERCUREY**
Domaine Goichot 14,00€
12cl

ou

Ris de Veau

sauce aux champignons des bois
écrasé de pommes de terre.

suggestion d'accord met&vin
 **A.O.C. SANTENAY**
1er Cru, Clos Faubard 16,00€
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**
Brut Réserve, Domaine Fourquet 11,00€
12cl

ou

Selon votre choix

choisissez le dessert de votre choix dans le menu
Rosemonde.



MENU MOUSS'TIC

Plat & Dessert

Entrée, Plat & Dessert

13,00€

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)découvrez les incontournables de la carte !

MENU VÉGÉTARIEN

Entrée, Plat & Dessert **25,00€**

L'entrée et le plat vont être 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€
Decaffeiné	_____	2,30€
Thé	_____	4,00€
Infusion	_____	4,00€

ROSEMONDE

