

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 7,30€
Trousperinette 16cl
Liqueur de poire
Crémant nantais

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

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

Americano 8,30€
Martini rouge 7cl
Noilly
Campari

Sangria maison 6,20€
12cl

➤ DIGESTIFS

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

➤ WHISKYS

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

Aberlour - Forest Reserve 10 Y.O.
Single Malt - 10 ans d'âge - Ecosais
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

➤ APÉRITIFS & ALCOOLS

Bières

Méluine "la blanche écume" 33cl 5,60€

Méluine "blonde artisanale" 33cl 5,60€

Lefte 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
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€

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€

Les softs

Perrier tranche ou sirop 20cl 3,30€

Schweppes tonic ou agrumes 20cl 3,40€

Orangina - 20cl 20cl 4,50€

Coca-Cola - 33cl 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 grises et roses 4,10€

3 huîtres de Vendée n°3 6,50€

Huîtres creuses élevées en France

➤ ASSIETTES DE LA 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€

➤ PLATEAUX DE LA MER

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

1 demi homard, 1 demi tourteau, 7 huîtres, langoustines, crevettes grises et roses, coquillages

plateau seul 68,00€

avec dessert 75,00€

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

Menu Homard

Menu complet : 75,00€

Prix nets

➤ LA MISE EN BOUCHE

Bouchée de saumon

➤ L'ENTRÉE

Demi Homard Froid

➤ LE PLAT

Demi Homard Chaud

➤ LE PRÉ-DESSERT

Selon les envies du jour

➤ LE DESSERT

Faites votre choix parmi les desserts de la carte



ROSEMONDE

Menu Rosemonde

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

Soupe de poissons

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

Assiette du Terroir

foie gras, millefeuille de boudin noir et pommes & terrine de Volaille

Tartare de Lieu

au Kalamansi & Yuzu

Gambas poêlées au Pineau rosé

salade croquante

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

à la Trouspinette, chutney & toasts

La Totale (sup. 6€)

2 huîtres, 2 langoustines, foie gras mi-cuit, tartare de lieu, St-Jacques poêlée

PLATS

Raie aux câpres beurre noisette

petits légumes, pommes de terre vapeur

Choucroute façon Rosemonde

Saumon, Haddock, Dorade Sébaste, Lieu, langoustine, beurre blanc

Filet de Dorade Sébaste

sauce hollandaise, petits légumes

Saint Jacques poêlées (sup. 5€)

au Vermouth de l'Île d'Olonne, petits légumes

Tournedos de bœuf Vendéen

sauce au poivre, gratin dauphinois ou frites ou petits légumes

Ris de veau (sup. 5€)

sauce aux champignons des bois, écrasé de pommes de terre

FROMAGES

Assiette de fromages, salade verte

DESSERTS

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

Tiramisu

chocolat noir & fraises

Financier

poire et ananas caramélisés

Coupe Colonel (sup. 3 €)

Pour les audacieux :

Café, Thé ou Bulle gourmande (sup. 5 €)

nougat, feuilleté tatin, île flottante, financier



ROSEMONDE

Menu Côté Chaume

Menu complet : 23,50€

non servi les samedis, dimanches 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

Saumon mariné

à l'aneth et betterave

L'entrée de la Cheffe

selon ses envies du moment, demandez-nous !

➤ PLATS

Pièce de bœuf vendéen

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

Raie aux câpres

beurre noisette, pommes de terre vapeur

Filet de Lieu Noir

beurre blanc, petits légumes

➤ DESSERTS

Île Flottante

et sa crème anglaise

Duo de fromages

servi avec salade verte

Panna-cotta

aux poires caramélisées

Banane flambée

à la fraise

Café ou thé gourmand (sup. 5€)

île flottante, nougat glacé, feuilleté tatin, financier



ROSEMONDE

Menu La Tour d'Arundel

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

Menu complet (hors vins) : 48,50€

Prix nets

➤ LA MISE EN BOUCHE

Bouchée de saumon

➤ L'ENTRÉE

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

suggestion d'accord met/vin

BLANC MOELLEUX

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

BLANC

A.O.C. CHEVERNY
Domaine du Salvard

6,50€
12cl

➤ LE PLAT

Saint Pierre
sauce hollandaise et petits légumes

suggestion d'accord met/vin

BLANC

A.O.C. PESSAC-LÉOGNAN
Grand Cru, Château Carbonnieux

16,00€
12cl

OU Ris de Veau
sauce aux champignons, écrasé de pommes de terre

suggestion d'accord met/vin

ROUGE

A.O.C. SAVIGNY-LES-BEAUNE
Les Lavières, Château du Pommard

19,00€
12cl

➤ LE PRÉ-DESSERT

Selon les envies du jour

➤ LE DESSERT

Assiette des miniatures
île flottante, nougat glacé, feuilleté tatin, tiramisu, financier

suggestion d'accord met/vin

BLANC

A.O.C. CHAMPAGNE
Brut Réserve, Domaine Fourquet

11,00€
12cl

Nos boissons chaudes

Expresso	2,30€
Double Expresso	3,90€
Décaféiné	2,30€
Thé	4,00€
Infusion	4,00€



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

ENTRÉES

Terrine de Volaille

OU Crevettes froides
servie avec une mayonnaise

PLATS

Poisson
accompagné de frites ou de légumes
ou de spaghettis à la tomate

OU Steak de Bœuf
accompagné de frites ou de légumes
ou de spaghettis à la tomate

DESSERTS

Glace
2 boules au choix (chocolat, vanille, citron ou fraise)

OU Ile flottante
avec sa crème anglaise

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

