

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€  
TrousPINette 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

## Whishys

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€

## Eaux

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

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

## Apéritifs et Alcools

### Bières

Mélusine "la blanche écume" 33cl 5,60€  
Mélusine "blonde artisanale" 33cl 5,60€  
Lefte 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 10cl 5,50€  
(cassis, mûre, pêche, framboise)  
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 25cl 2,80€  
(grenadine, fraise, menthe, citron)  
Diabolo 25cl 3,80€  
Jus de fruits 20cl 4,50€  
(orange, ananas, tomate, pomme)  
Nectar de fruit abricot 20cl 4,50€

# 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

## Plateau de fruits de mer du Vendée Globe

5 huîtres\*, langoustines, crevettes grises et roses, coquillages

plateau seul 34,00€      avec dessert 41,00€

## Plateau de fruits de mer du Chaumois sur commande ou selon arrivage

1 tourteau, 6 huîtres\*, langoustines, crevettes grises et roses, coquillages

plateau seul 45,00€      avec dessert 52,00€

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



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, coquillages

### Soupe de poissons

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

### Tartare de Bœuf Vendéen

coupé au couteau, agrumes et huile de truffe

### Assiette Terre & Mer

Saumon Gravelax et Foie gras à la Trousperinette, toasts

### Gambas poêlées au Pineau rosé

salade croquante

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

à la Trousperinette, chutney & toasts

### La Totale (sup. 6€)

2 huîtres, 2 langoustines, foie gras mi-cuit, Saint-Jacques tiède au balsamique, tartare de Saumon

## Plats

### Raie aux câpres beurre noisette

petits légumes, pommes de terre vapeur

### Choucroute façon Rosemonde

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

### Filet de Bar

beurre blanc, petits légumes

### Saint Jacques poêlées

sauce Noilly, petits légumes

### Tournedos de bœuf Vendéen

sauce au Mareuil rouge, gratin dauphinois ou frites ou petits légumes

### Ris de veau (sup. 5€)

sauce aux champignons, écrasé de pommes de terre

## Fromages

Assiette de fromages, salade verte.

## Desserts (à commander en début de repas)

### 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

### Pavlova

aux fruits exotiques

### Religieuse

sauce chocolat noir

### Coupe Colonel (sup. 3 €)

Pour les audacieux :

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



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

Terrine de saumon

aux herbes et piment d'Espelette

Rouleaux croustillants

bœuf vendéen, petits légumes, sauce aigre-douce

## Plats



Pièce de bœuf vendéen à la plancha

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

Poitrine de Porc du Bocage

gratin dauphinois

Raie aux câpres

beurre noisette, pommes de terre vapeur

Filet de Merlu des Sables

beurre blanc, petits légumes

## Desserts



Île Flottante

Duo de fromages



Banane flambée à la menthe

Clafoutis aux fruits

Café ou thé gourmand (sup. 5€)

île flottante, nougat glacé, clafoutis, profiterole





ROSEMONDE



# Menu La Tour d'Arundel

Menu complet : 48,50€

Prix nets

Mise en bouche : Saumon Gravelax

## Entrées

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

Queues de Langoustines  
mi-cuites, au Kalamansi

## Plats

Sole façon Meunière  
petits légumes et pommes vapeur

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

Pré-dessert

## Desserts

Cheesecake  
à l'Ananas

Assiette des miniatures  
île flottante, nougat glacé, feuilleté tatin, cheesecake, profiterole

## Nos boissons chaudes

Expresso	2,30€
Double Espresso	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

## Entrée



Crevettes chaudes poêlées ou Crevettes froides & mayonnaise

## Plats



Poisson, frites ou petits légumes

Steak, frites ou petits légumes

## Desserts



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

