



ROSEMONDE

Ouvert tous les jours fériés  
Fermeture hebdomadaire  
Dimanche soir et Lundi

 MAÎTRE  
RESTAURATEUR

---

# ROSEMONDE

---

Toute l'équipe se joint à moi pour vous faire passer un agréable moment. Tous nos plats sont faits maison uniquement à partir de produits bruts et frais, de qualité et de saison.

Florent Cousin

**Chaque Mardi soir :**

Menu spécial  
"Le RoseMonde du Mardi" - 26,90€

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.

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



ROSEMONDE

## 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

➤ Plateau de fruits de mer du Vendée globe	32,00€
5 huîtres*, langoustines, crevettes grises et roses, coquillages	
➤ Plateau de fruits de mer du Chaumois	41,50€
1 tourteau, 6 huîtres*, langoustines, crevettes grises et roses, coquillages	
➤ Plateau de fruits de mer Rosemonde Royal	53,00€
1/2 homard, 1/2 tourteau, 7 huîtres*, langoustines, crevettes grises et roses, coquillages	

\* Huîtres creuses élevées en France

# Menu Grand Large

Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 28,10€

Entrée - Plat - Dessert : 32,50€

Menu complet (avec fromages) : 37,90€

Prix nets

## Entrées



### Assiette de la mer

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

### Soupe de poissons

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

### 7 Huîtres N° 3 de Vendée

(port de la Guittière)

### Gambas poêlées au Pineau rosé

salade

### Autour du saumon

En tartare, fumé, mariné

### L'assiette gourmande

foie gras de canard, clafoutis de champignons, terrine de volaille, Gaspacho de melon

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

à la Trouspinette, chutney, toasts

### La Totale (sup 5€)

2 huîtres, 2 langoustines, foie gras mi-cuit, carpaccio de langoustines, clafoutis de champignons, saumon

## Plats



### Raie aux câpres beurre noisette

petits légumes, pommes de terre à la vapeur

### Choucroute façon Rosemonde

Saumon, Haddock, merlu, bar, langoustine, beurre blanc

### Filet de Bar

beurre blanc, légumes de saison

### Saint-Pierre (sup 5€)

sauce hollandaise, petits légumes

### Tournedos de bœuf Vendéen

sauce foie gras, gratin dauphinois ou frites ou petits légumes

### Ris de veau (sup 5€)

sauce aux pleurotes, gratin dauphinois

## Fromages



Assiette de fromages, salade verte.

## Desserts (à commander en début de repas)



### Millefeuille

au crémeux d'orange sanguine et Kalamansi

### Tiramisu au chocolat (55% de cacao)

### Île flottante

crème anglaise à la vanille de Madagascar

### Nougat glacé

coulis de fruits rouges

### Tarte Tatin tiède

coulis au caramel beurre salé, glace à la vanille

### Coupe Colonel (sup 3 €)

Pour les audacieux :

Café ou Thé ou bulle gourmande, nougat, tarte tatin, millefeuille, île flottante (sup 5 €)

ROSEMONDE

# Menu Côté Chaume

Menu complet : 21,50€

*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

Terrine de volaille

et déclinaison de melon

Terrine de poissons

aux herbes, sauce verte

## Plats

Raie aux câpres

beurre noisette, pommes de terre vapeur

Merlu des Sables d'Olonne

beurre blanc, petits légumes

Moules marinières & frites

Pièce de bœuf vendéenne à la plancha

sauce au vin de Mareuil, frites ou petits légumes ou gratin dauphinois (un seul accompagnement au choix)

## Desserts

Panna Cotta vanille & chocolat

Salade de fruits frais crémeuse

Île Flottante

Assiette de 2 fromages

Café ou thé gourmand (sup 5€)

île flottante, panna cotta, salade de fruits, nougat glacé

ROSEMONDE



ROSEMONDE



# Menu Doux Rivage

Menu complet : 46,50€

Prix nets

Mise en bouche : La gambas flambée

## Entrées



Carpaccio de langoustines

agrumes au piment d'Espelette

Foie gras de canard de Vendée

à la Trouspinette, chutney, toast

## Plats



Saint-Pierre

sauce hollandaise, petits légumes

Ris de veau

sauce aux pleurotes, gratin dauphinois

Pré-dessert autour de la Trouspinette

## Desserts



Millefeuille

au crémeux d'orange sanguine et Kalamansi

Tiramisu

au chocolat noir (55% de cacao)

Assiette des miniatures

île flottante, nougat glacé, tarte tatin, salade de fruits crémeuse, panna cotta



# Apéritifs

Prix nets

## Cocktails de la Maison

**La Remontée du Chenal** 6,90€  
Cocktail avec alcool 16 cl  
TrousINETTE  
Liqueur de poire  
Crémant nantais

**Le Phare de Barges** 4,90€  
Cocktail sans alcool 20 cl  
Orange  
Ananas  
Sirop de curaçao

**Sangria maison** 5,80€  
12 cl

**Le Nantillais** 5,80€  
Nectar de fruits rouges 10 cl  
Pétillant nantais

**Americano** 7,90€  
Martini rouge 7 cl  
Noilly  
Campari

## Digestifs

Calvados, Cognac, 8,00€  
Armagnac, Kamok, 2 cl  
Poire, Mentilla, Cognac  
aux amandes, vodka

Cointreau, Get 27, 8,00€  
Délice au caramel 2 cl

## Apéritifs & Alcools

### Bières

Mélusine 4,95€  
« la blanche écume » 33 cl

Mélusine 4,95€  
« blonde artisanale » 33 cl

Lefte blonde 4,30€  
25 cl 5,30€  
33 cl

### Alcools

Pastis 51 4,50€  
Tomate 2 cl

Perroquet  
TrousINETTE 4,90€  
"épines noires" 7 cl

Kir Breton 5,10€  
10 cl

Suze cassis 5,90€  
Martini gin 7 cl

Suze 4,70€  
Martini rouge 5 cl  
Martini blanc

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

Kir pétillant 5,90€  
10 cl

Kir royal 10,70€  
10 cl

Whisky Glenfiddich 4,90€  
2 cl 8,70€  
4 cl

Whisky Jack Daniels 4,80€  
2 cl 8,60€  
4 cl

### Efferveçents

Flûte champagne blanc 10,50€  
Fourquet 10 cl

Flûte champagne rosé 11,50€  
Deprez 10 cl

Méthode traditionnelle 5,80€  
G. Bossard 10 cl

Verre de cidre 3,40€  
14 cl

### Vins cuits

Porto rouge 4,60€  
Pineau des Charentes rosé 7 cl  
ou blanc

### Les Softs

Perrier 2,90€  
Perrier tranche ou sirop 20 cl

Schweppes tonic 3,00€  
Schweppes agrumes 20 cl

Orangina - 20cl 4,10€  
Coca-Cola - 33cl 4,10€

Sirop à l'eau (grenadine, fraise 2,40€  
menthe, citron) 25 cl

Diabolo 3,40€  
25 cl

Jus de fruits orange, ananas, 4,10€  
tomate, pomme 20 cl

Nectar de fruits abricot 4,10€  
20 cl

Vittel ou Evian 3,80€  
50 cl 5,70€  
1l

Badoit ou 3,80€  
San Pellegrino 50 cl 5,70€  
1l

# Boissons chaudes

Prix nets

Café dégustation Arabica - Robusta

2,20€ 3,20€  
petit grand

Café crème ou au lait

2,40€ 3,40€  
petit grand

Décaféiné

2,20€ 3,20€  
petit grand

Décaféiné crème ou au lait

2,40€ 3,40€  
petit grand

Thé ceylan, earl grey, lapsang souchong, touareg menthe, soleil vert

3,90€

Infusion verveine, verveine menthe, tilleul, tilleul menthe

3,80€

## Menu Le Mouss'tic

Plat - Dessert = 12€

1 boisson comprise

Entrée - plat - dessert = 14€

servi uniquement aux enfants jusqu'à dix ans

### Entrée

Gambas poêlées

### Plats

Poisson, tagliatelles ou Rumsteak, frites ou Moules-frites

### Desserts

Glace 2 boules ou Île flottante ou Panna cotta