



ROSEMONDE

MENU DE LA SAINT-VALENTIN

 MAÎTRE
RESTAURATEUR

COCKTAILS

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

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

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

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€
Trousperinette 'Epines Noires' 7cl 5,30€
Porto rouge, Pineau des Charentes 7cl 5,00€
rose ou blanc
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 Rose Deprez 10cl 12,00€
Méthode traditionnelle G. Bossard 10cl 5,60€
Verre de cidre 14cl 4,00€

SOFTS

Perrier 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 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€

MENU SAINT-VALENTIN

MENU COMPLET 55,00€

MISE EN BOUCHE

ENTRÉE au choix

Foie gras à la Trousperinette
mi-cuit, servi avec son chutney
et une brioche Rosemonde

Carpaccio de Saint Jacques
aux agrumes, huile de truffe blanche

PLAT au choix

Ris de veau
flambés au Vermouth de La Maison Devalez à l'île d'Olonne
sauce forestière & écrasé de pomme de terre

Filet de bar sauvage poêlé
sauce hollandaise, mousseline de topinambour et petits légumes

PRÉ-DESSERT

Coque chocolat et ganache

DESSERT

Dacquoise aux amandes
crèmeux citron & fruit de la passion

MIGNARDISES

Laissez-vous séduire par nos
accords mets & vins



2 VERRES 15,00€
12 cl
sélectionnés par notre sommelier



3 VERRES 20,00€
12 cl
sélectionnés par notre sommelier