

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** 7,20€
16cl
Cocktail avec alcool
Trousbinette
Liqueur de poire
Crémant nantais

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

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

Americano 8,20€
7cl
Martini rouge
Noilly
Campari

Sangria maison 6,10€
12cl

Digestifs

➤ **Calvados, Cognac, Armagnac, Kamok, Poire, Mentilla, Cognac aux amandes, Vodka** 8,30€
2cl

Cointreau, Get 27, Délice au caramel 8,30€
2cl

Eaux

➤ **Vittel** 50cl 3,80€ 1l 5,70€

Evian

Badoit 50cl 3,80€ 1l 5,70€

San Pellegrino

Apéritifs et Alcools

Bières

Mélusine "la blanche écume" ☼ 33cl 5,50€

Mélusine "blonde artisanale" ☼ 33cl 5,50€

Lefe blonde 25cl 4,30€ 33cl 5,50€ 50cl 8,00€

Alcools

Pastis 51, Tomate, Perroquet 2cl 4,80€

Trousbinette "Epines Noires" ☼ 7cl 5,20€

Porto rouge, Pineau des Charentes rosé ou blanc 7cl 4,90€

Kir Breton 10cl 5,40€

Suze Cassis, Martini, Gin 7cl 6,20€

Suze, Martini Rouge, Martini Blanc 5cl 5,00€

Kir muscadet (cassis, mûre, pêche, framboise) 10cl 5,40€

Kir pétillant 10cl 6,20€

Kir royal 10cl 11,00€

Whisky Glenfiddich 2cl 5,20€ 4cl 9,00€

Whisky Jack Daniels 2cl 5,10€ 4cl 8,90€

Effervescents

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 Perrier tranche ou sirop 20cl 3,20€

Schweppes tonic ou agrumes 20cl 3,30€

Orangina - 20cl 20cl 4,40€

Coca-Cola - 33cl 33cl 4,40€

Sirop à l'eau (grenadine, fraise, menthe, citron) 25cl 2,70€

Diabolo 25cl 3,70€

Jus de fruits (orange, ananas, tomate, pomme) 20cl 4,40€

Nectar de fruit abricot 20cl 4,40€

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

<u>Plateau de fruits de mer du Vendée Globe</u>	33,00€
5 huîtres*, langoustines, crevettes grises et roses, coquillages	
<u>Plateau de fruits de mer du Chaumois</u> <small>sur commande ou selon arrivage</small>	44,00€
1 tourteau, 6 huîtres*, langoustines, crevettes grises et roses, coquillages	
<u>Plateau de fruits de mer Rosemonde Royal</u> <small>sur commande ou selon arrivage</small>	60,00€
1/2 homard, 1/2 tourteau, 7 huîtres*, langoustines, crevettes grises et roses, coquillages	



ROSEMONDE

Menu Grand Large

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

7 huîtres n°3 de Vendée

(port de la Guittière)

Tartare de Saumon

aux agrumes

Gambas poêlées au Pineau rosé

salade croquante

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

à la Trouspinette, chutney & toasts

La Vendéenne

foie gras à la Trouspinette, pommes au crémeux d'amandes, chou aux champignons

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, Cabillaud, Lieu Noir, langoustine, coquillages, beurre blanc

Pavé de Thon à chair Rouge (sup. 5€)

sauce béarnaise, petits légumes

Dos de Cabillaud

sauce hollandaise, petits légumes

Tournedos de bœuf Vendéen

sauce béarnaise, gratin dauphinois ou frites ou petits légumes

Ris de veau (sup. 5€)

sauce Porto aux champignons, écrasé de pommes de terre truffé

Fromages

Assiette de fromages, salade verte.

Desserts (à commander en début de repas)

Tiramisu

au chocolat (55% de cacao)

Feuilles Croustillantes

à la banane, sauce caramel

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

Coupe Colonel (sup. 3 €)

Pour les audacieux :

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



ROSEMONDE

Menu Côté Chaume

Menu complet : 23,00€

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

Saumon à l'aneth

sauce béchamel

Salade de Volaille de Vendée

sauce crémeuse

Plats

Pièce de bœuf vendéenne à la plancha

sauce béarnaise, 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

Duo de fromages

Aumônière de crêpe aux fruits, sauce chocolat

Cheesecake au citron

Café ou thé gourmand (sup. 5€)

île flottante, nougat glacé, cheesecake, tiramisu



ROSEMONDE

Menu Doux Rivage

Menu complet : 48,00€

Prix nets

Mise en bouche : Gambas poêlées et flambées

Entrées



Tartare de Langoustines
au Yuzu et Kalamansi

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

Feuilleté de Ris de Veau
sauce blanche au foie gras

Plats



Saint Pierre
sauce hollandaise, petits légumes

Saint Jacques
poêlées et flambées, sauce Noilly, petits légumes

Tête de Veau
et sa garniture, sauce gribiche

Pré-dessert

Desserts



Ananas caramélisé
et flambé au rhum

Ganache
et mousse au chocolat

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





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



Gambas poêlées ou Salade de Volaille, mayonnaise

Plats



Poisson, spaghetti à la tomate ou frites ou petits légumes
Rumsteak, spaghetti à la tomate ou frites ou petits légumes

Desserts



Crêpe aux fruits, sauce chocolat ou 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

