



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 Merlu des Sables
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



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 & framboises

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 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 Trouspinette, chutney & toast

suggestion d'accord met/vin

BLANC MOELLEUX

A.O.C. COTEAUX DU LAYON
Cuvée Patrimoins, 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 Pomard

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 Espresso	3,90€
Décaféiné	2,30€
Thé	4,00€
Infusion	4,00€



ROSEMONDE



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

Apéritifs

Prix nets

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

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

APÉRITIFS & ALCOOLES

Bières
Mélusine "la blanche écume" 33cl 5,60€
Mélusine "blonde artisanale" 33cl 5,60€
Leffe 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€

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 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€

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





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.