

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" - 28,50 €

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 de la Maison

**La Remontée du Chenal** 6,90€  
Cocktail avec alcool 16 cl  
TrousPINette  
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

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

### Alcools

Pastis 51 4,50€  
Tomate 2 cl

Perroquet  
TrousPINette  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€ 8,70€  
2 cl 4 cl

Whisky Jack Daniels 4,80€ 8,60€  
2 cl 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€ 5,70€  
50 cl 1l

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

# 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>	32,00€
5 huîtres*, langoustines, crevettes grises et roses, coquillages	
<u>Plateau de fruits de mer du Chaumois</u>	43,50€
1 tourteau, 6 huîtres*, langoustines, crevettes grises et roses, coquillages	
<u>Plateau de fruits de mer Rosemonde Royal</u> <small>sur commande</small>	58,00€
1/2 homard, 1/2 tourteau, 7 huîtres*, langoustines, crevettes grises et roses, coquillages	



ROSEMONDE

# Menu Grand Large

Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 28,50€

Entrée - Plat - Dessert : 32,90€

Menu complet (avec fromages) : 37,90€

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)

### Carpaccio de Thon à chair rouge

basilic et câpres

### 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, volaille blanche sauce cacahuète, salade de melon à l'ail noir

### La Totale (sup. 6€)

2 huîtres, 2 langoustines, foie gras mi-cuit, tartare de saumon, carpaccio de thon et langoustines

## Plats

### Raie aux câpres beurre noisette

petits légumes, pommes de terre vapeur

### Choucroute façon Rosemonde

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

### Saint-Jacques (origine Irlande)

sauce au Noilly, légumes d'été

### Dorade Sébaste

beurre blanc et petits légumes

### Tournedos de bœuf Vendéen

sauce champignons, gratin dauphinois ou frites ou petits légumes

### Ris de veau (sup. 5€)

flambé au cognac, écrasé de pommes de terre truffé

## Fromages

Assiette de fromages, salade verte.

## Desserts (à commander en début de repas)

### Panna cotta "de Frida"

au chocolat

### Pavlova

aux fruits

### 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, panna cotta, pavlova, île flottante (sup. 5 €)



ROSEMONDE

# Menu Côté Chaume

Menu complet : 22,50€

*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

Moules de bouchot

à la Marinière

Salade du terroir

volaille blanche, sauce cacahuète, salade et légumes croquants

Tartare de saumon

au melon

## Plats

Pièce de bœuf vendéenne à la plancha

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

Raie aux câpres

beurre noisette, pommes de terre vapeur

Merlu des Sables

beurre blanc, petites légumes

## Desserts

Île Flottante

Duo de fromages

Salade de fruits crémeuse

Mousse au chocolat (55% de cacao)

Café ou thé gourmand (sup. 5€)

île flottante, nougat glacé, salade de fruits, mousse au chocolat



ROSEMONDE

# Menu Doux Rivage

Menu complet : 47,00€

Prix nets

Mise en bouche : Gambas poêlées et flambées

## Entrées



Tartare de langoustines  
au yuzu

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

Carpaccio de Thon à chair rouge  
basilic et câpres

Pré-dessert

## Desserts



Cheese Cake  
au citron

Le trio chocolat  
blanc, lait et noir

Assiette des miniatures  
île flottante, nougat glacé, feuilleté tatin, pavlova, mousse chocolat & panna cotta

## Plats



Saint-Jacques (origine Irlande)  
sauce au Noilly, légumes d'été

Ris de veau  
flambé au Cognac, écrasé de pommes de terre truffé

# Menu Homard

Menu complet : 60,00€

sur commande ou selon arrivage

⇒ Demi Homard Bleu froid  
mayonnaise et salade

⇒ Demi Homard Bleu à la plancha  
garniture de petits légumes

⇒ Dessert au choix  
parmi tous les desserts de la carte





ROSEMONDE

# Menu Le Mouss'tic

Plat - Dessert = 12€

Entrée - plat - dessert = 14€

servi uniquement aux enfants jusqu'à dix ans

1 boisson soft comprise

Prix nets

## Entrée



Gambas poêlées ou Terrine de volaille

## Plats



Poisson, spaghetti ou Rumsteak, frites ou Moules marinières, frites

## Desserts



Mousse au 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

