

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

La remontée du Chenal 7,10€
16cl

Cocktail avec alcool
TrousPINette
Liqueur de poire
Crémant nantais

Le Phare des Barges 5,10€
20cl

Cocktail sans alcool
Orange
Ananas
Sirop de curaçao

Le Nantillais 6,00€
10cl

Nectar de fruits rouges
Pétillant nantais

Americano 8,10€
7cl

Martini rouge
Noilly
Campari

Sangria maison 6,00€
12cl

Digestifs

Calvados, Cognac, Armagnac, Kamok, Poire, Mentilla, Cognac aux amandes, Vodka 8,20€
2cl

Cointreau, Get 27, Délice au caramel 8,20€
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 5,15€

Mélusine "blonde artisanale" 33cl 5,15€

Lefe blonde 25cl 4,50€ 33cl 5,50€

Alcools

Pastis 51, Tomate, Perroquet 2cl 4,70€

TrousPINette "Epines Noires" 7cl 5,10€

Porto rouge, Pineau des Charentes rosé ou blanc 7cl 4,80€

Kir Breton 10cl 5,30€

Suze Cassis, Martini, Gin 7cl 6,10€

Suze, Martini Rouge, Martini Blanc 5cl 4,90€

Kir muscadet (cassis, mûre, pêche, framboise) 10cl 5,30€

Kir pétillant 10cl 6,10€

Kir royal 10cl 10,90€

Whisky Glenfiddich 2cl 5,10€ 4cl 8,90€

Whisky Jack Daniels 2cl 5,00€ 4cl 8,80€

Effervecents

Flûte Champagne Blanc Fourquet 10cl 10,70€

Flûte Champagne Rosé Deprez 10cl 11,70€

Méthode traditionnelle G. Bossard 10cl 6,00€

Verre de cidre 14cl 3,60€

Les softs

Perrier Perrier tranche ou sirop 20cl 3,10€

Schweppes tonic ou agrumes 20cl 3,20€

Orangina - 20cl 20cl 4,30€

Coca-Cola - 33cl 33cl 4,30€

Sirop à l'eau (grenadine, fraise, menthe, citron) 25cl 2,60€

Diabolo 25cl 3,60€

Jus de fruits (orange, ananas, tomate, pomme) 20cl 4,30€

Nectar de fruit abricot 20cl 4,30€

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>	32,50€
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>	58,50€
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 d'oignons rouges & toasts

La Vendéenne

foie gras à la Trouspinette, clafoutis de canard de Vendée, crumble salé aux poireaux

La Totale (sup. 6€)

2 huîtres, 2 langoustines, foie gras mi-cuit, tartare de saumon, carpaccio Saint-Jacques

Plats



Raie aux câpres beurre noisette

petits légumes, pommes de terre vapeur

Choucroute façon Rosemonde

Saumon, Haddock, Dorade, Cabillaud, langoustine, coquillages, beurre blanc

Saint-Jacques poêlées (sup. 5€)

sauce liqueur de châtaigne, purée de marrons

Dos de Cabillaud

sauce hollandaise, écrasé de courges et panais

Tournedos de bœuf Vendéen

sauce au poivre, gratin dauphinois ou frites ou petits légumes

Ris de veau (sup. 5€)

sauce au vin jaune "Château de Chalon", champignons et écrasé de pommes de terre truffé

Fromages



Assiette de fromages, salade verte.

Desserts (à commander en début de repas)



Pavlova

ganache chocolat noir 55% de cacao

Millefeuille aux épices

crèmeux de mandarines caramélisées

Île flottante

crème anglaise à la vanille de Madagascar

Nougat glacé

coulis de fruits rouges

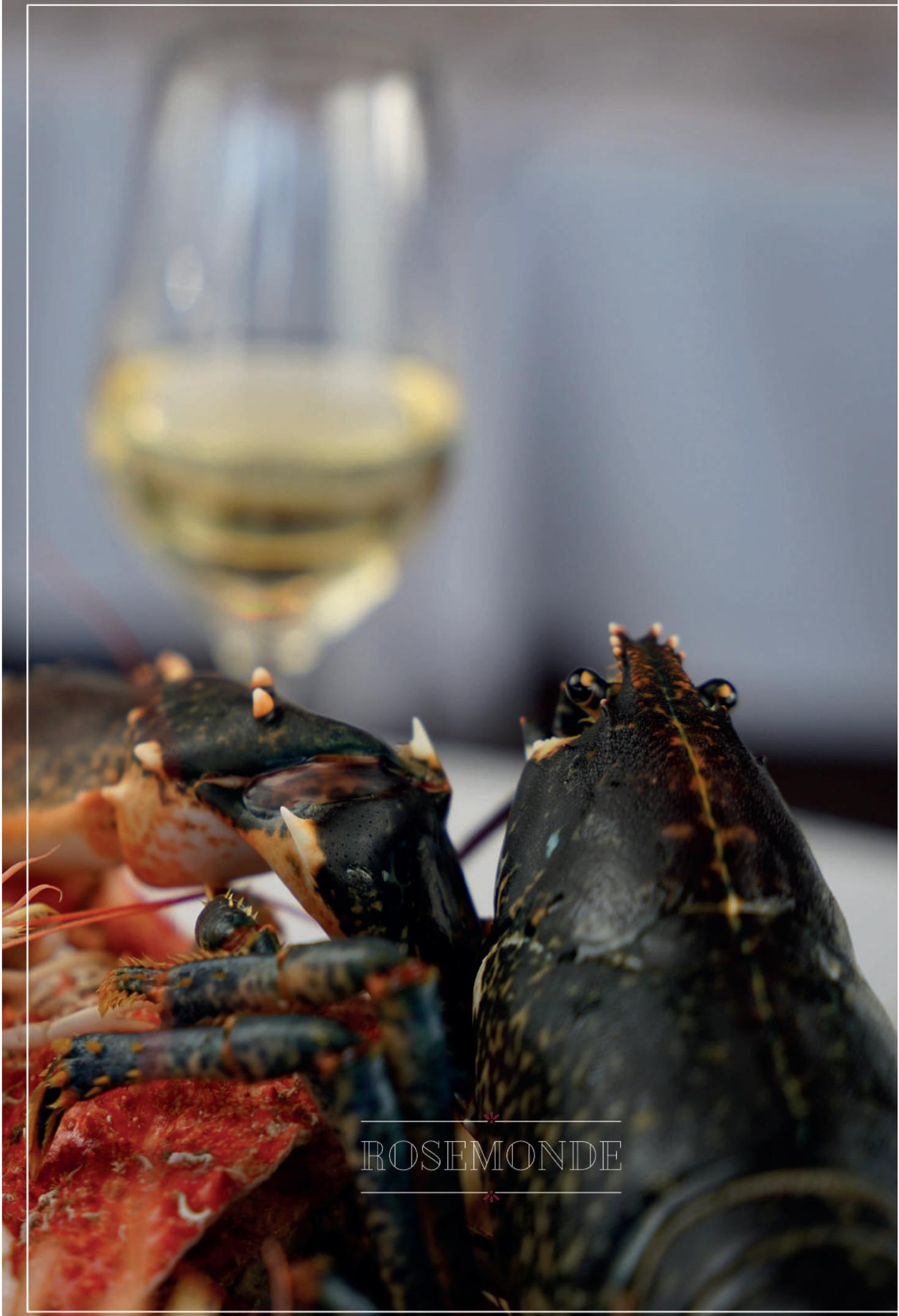
Feuilleté de pommes tatin

caramel beurre salé, glace à la vanille

Coupe Colonel (sup. 3 €)

Pour les audacieux :

Café ou Thé ou bulle gourmande, nougat, pavlova, île flottante, millefeuille (sup. 5 €)



ROSEMONDE

Menu Côté Chaume

Menu complet : 22,80€

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 saumon aux poireaux

sauce tartare

Velouté de mogettes

mogettes de Vendée au bacon

Plats



Pièce de bœuf vendéenne à la plancha

sauce au poivre, un seul accompagnement au choix : frites ou gratin dauphinois ou écrasé de courges

Raie aux câpres

beurre noisette, pommes de terre vapeur

Filet de Dorade

beurre blanc, écrasé de panais

Desserts



Île Flottante

Duo de fromages

Bavarois au citron et orange sanguine

Poire pochée à la menthe, chocolat noir fondant

Café ou thé gourmand (sup. 5€)

île flottante, nougat glacé, poire pochée, bavarois





ROSEMONDE

Menu Doux Rivage

Menu complet : 48,00€

Prix nets



Mise en bouche : Gambas poêlées et flambées

Entrées



Foie gras de canard de Vendée
à la Trouspinette, chutney d'oignons rouges & toast

Carpaccio de Saint-Jacques
au Yuzu et Kalamansi

Huîtres chaudes
sabayon au champagne

Plats



Duo de Soles marinées aux herbes
& Saint-Jacques
sauce au Noilly, écrasé de courges

Ris de veau
sauce au vin jaune "Château de Chalon", champignons et
écrasé de pommes de terre truffé

Pré-dessert

Desserts



Pavlova
ganache chocolat noir 55% de cacao

Parfait glacé au Combava
coulis de fruits rouges

Assiette des miniatures
île flottante, nougat glacé, pavlova, bavarois, millefeuille et poire pochée

Menu Homard

Prix en fonction de l'arrivage du jour

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

Plats



Poisson, spaghetti à la tomate ou érasé de courges

Rumsteak, frites ou spaghetti à la tomate

Desserts



Poire pochée 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

