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

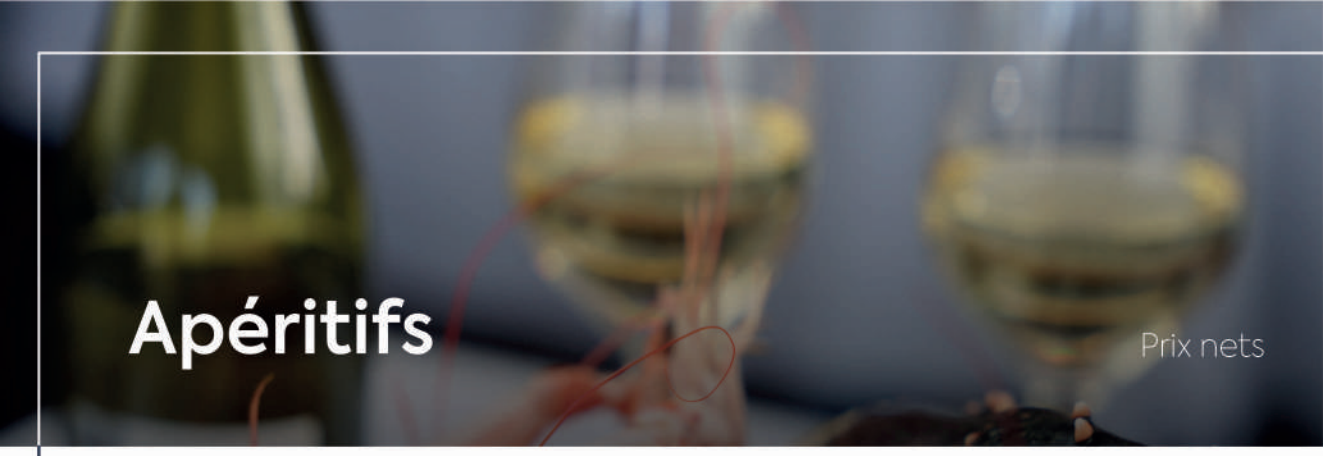
Chaque mardi soir
Formule "Les Classiques de Rosemonde" - 28,90 €

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

Apéritifs et Alcools

Bières

Mélusine "la blanche écume"					33cl	5,50€
Mélusine "blonde artisanale"					33cl	5,50€
Leffe blonde	25cl	4,30€	33cl	5,50€	50cl	8,00€

Alcools

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

Effervecents

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

Plateau de fruits de mer du Vendée Globe — 33,00€

5 huîtres*, langoustines, crevettes grises et roses, coquillages

Plateau de fruits de mer du Chaumois sur commande ou selon arrivage — 44,00€

1 tourteau, 6 huîtres*, langoustines, crevettes grises et roses, coquillages

Plateau de fruits de mer Rosemonde Royal sur commande ou selon arrivage — 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 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 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