


ROSEMONDE



LA CARTE DES METS

Toute l'équipe du restaurant se joint à moi pour vous faire passer un agréable moment. Notre cheffe de cuisine, Frida, vous propose une cuisine traditionnelle, créative, avec une touche d'inspiration venue d'Asie. Découvrez nos menus en feuilletant cette carte.

Florent Cousin



MAÎTRE
RESTAURATEUR

Toutes nos viandes (Bœuf, Veau et Volaille) sont d'origine Française.

Nos glaces & sorbets sont élaborés par la maison Antolin, Maître Artisan Glacier.

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.

Les tarifs de cette carte s'entendent nets, toutes taxes comprises, et ils incluent le service.

APÉRITIFS

PRIX NETS

COCKTAILS

La remontée du Chenal 7,50€
Trousperinette 4cl 16cl
Liqueur de poire 2cl
Méthode Traditionnelle 10cl

Le Phare des Barges 5,50€
Cocktail sans alcool 20cl
Jus de Goyave
Limonade
Sirop de curaçao

Le Nantillais 6,20€
Nectar de fruits rouges 3cl 16cl
Méthode Traditionnelle 13cl

Americano 8,30€
Martini rouge 5cl 15cl
Noilly 5cl
Campari 5cl

Sangria maison 6,20€
12cl

DIGESTIFS

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

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

BIÈRES

Mélines 'la blanche écume' 33cl 5,60€

Mélines 'blonde artisanale' 33cl 5,60€

Affligem blonde 25cl 4,40€ 33cl 5,60€ 50cl 8,10€

ALCOOLS

Pastis 5l, 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€

EFFERVEGENTS

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€

SOFTS

Perrin tranche ou sirop 20cl 3,30€

Schweppes tonic ou agrumes 20cl 3,40€

Orangina 20cl 4,50€

Coca-Cola 33cl 4,50€

Ice Tea 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€

DU CÔTÉ DE L'OcéAN

PRIX NETS

POUR COMMENCER

Assiette de crevettes 4,60€
grises et roses

3 huîtres 6,50€
port de la Guittiere, numero 3

huîtres creuses élevées en France

ASSIETTES DE LA MER

6 huîtres 12,90€
port de la Guittiere, numero 3

9 huîtres 17,00€
port de la Guittiere, numero 3

12 huîtres 22,50€
port de la Guittiere, numero 3

Assiette de langoustines 23,00€

LES PLATEAUX

Le Vendée Globe plateau seul 34,00€
5 huîtres, langoustines, crevettes grises et roses, coquillages avec dessert 41,00€

Le Chaumois plateau seul 45,00€
1 tourteau, 6 huîtres, langoustines, crevettes grises et roses, coquillages avec dessert 52,00€

Le Rosemonde Royal prix et disponibilité selon arrivage, nous consulter
1 demi homard, 1 demi tourteau, 7 huîtres, langoustines, crevettes grises et roses, coquillages

pour une touche gourmande, choisissez parmi les desserts de la carte

MENU HOMARD

Entrée, Plat & Dessert prix et disponibilité selon arrivage, nous consulter

Dégustez en entrée un demi homard froid accompagné d'une mayonnaise maison. Puis régaliez-vous avec un demi homard chaud et sa garniture. Enfin, le dessert est à choisir parmi les desserts de la carte



MENU ROSEMONDE

Entrée & Plat ou Plat & Dessert	29,00€
Entrée - Plat - Dessert	33,90€
Menu complet (avec fromages)	40,00€

PRIX NETS

LES ENTRÉES

Assiette de la mer

3 huitres n3 de la Guittiere, langoustines, crevettes grises et roses.

Soupe de poissons

et sa garniture rouille, gruyere et croûtons à l'ail.

Assiette du Terroir

feuillete de canard aux oignons, foie gras à la Trouspinette.

Tartare de Bœuf

aux agrumes

Gambas poêlées en persillade

flambees au Pineau rose, salade croquante.

Foie gras de canard origine sud Ouest

à la Trouspinette, chutney du moment & brioche Rosemonde.

supplément de 4€

La Totale

2 langoustines, 2 gambas, foie gras mi-cuit, Saint Jacques poelées, tartare de boeuf

supplément de 5€

LES PLATS

Raie aux câpres

et son beurre noisette, servie avec petits légumes et pommes de terre vapeur.

Choucroute façon Rosemonde

saumon, merlu, eglefin, haddock, langoustine & sauce beurre blanc.

Tournedos de Bœuf Vendéen

beurre maître d'hôtel, gratin dauphinois ou frites ou petits légumes.

Duo de Poissons

Saumon et Merlu, sauce hollandaise et petits légumes.

Saint Jacques fraîches d'Irlande

sauce au Vermouth, petits légumes

supplément de 5€

Ris de Veau

sauce au banyuls écrasée de pommes de terre.

supplément de 5€

LE FROMAGE

Assiette de fromages

de la fromagerie Beillevaire, salade verte.

LES DESSERTS

Île flottante

crème anglaise à la vanille de Madagascar, amandes torréfiées

Nougat glacé

coulis de fruits rouges.

Feuilleté de Pommes Tatin

caramel beurre salé, glace à la vanille.

Banane flambée

coulis de fruits rouges à la menthe

Pavlova

aux fruits exotiques

Coupe Colonel

supplément de 3€

Café ou Thé ou Bulle gourmande

nougat glace, feuilleté Pommes Tatin, île flottante, mousse au chocolat.

supplément de 5€



MENU CÔTÉ CHAUME

Menu complet 23,90€

non servi les samedis, dimanches et jours fériés

PRIX NETS

LES ENTRÉES

Assortiment de fruits de mer

3 huîtres N3 de la Guittière, 3 langoustines.

Soupe de poissons

et sa garniture rouille, gruyère et croûtons à l'ail.

Panna Cotta

à la betterave & saumon gravelax

Samoussas

aux légumes et sauce blanche

LES PLATS

Raie aux câpres

beurre noisette et pommes de terre vapeur.

Hampe de Bœuf mariné

à la plancha,

un seul accompagnement au choix : frites ou petits légumes ou gratin dauphinois.

Filet d'Eglefin

beurre blanc et petits légumes.

LES DESSERTS

Île flottante

crème anglaise à la vanille de Madagascar, amandes torréfiées

Duo de fromages

de la fromagerie Beillevaire, salade verte.

Mousse au chocolat

cacao 55%

Café ou Thé gourmand

nougat glace, feuillette Pommes Tatin,

île flottante, mousse au chocolat.

supplément de 5€



MENU LA TOUR D'ARUNDEL

Menu complet **50,00€**

Une dégustation en 5 étapes, pour découvrir les produits de notre terroir

RIX NETS

POUR DÉBUTER

La cheffe vous propose une mise en bouche du moment...


EN ENTRÉE

Foie gras de canard origine Sud Ouest
à la Trouspinette, chutney du moment
& brioche Rosemonde.

ou

Queues de Langoustines au Yuzu
à la truffe blanche

suggestion d'accord met&vin

 **A.O.C. COTEAUX DU LAYON** 10,00€
Cuvée Patrimoines, Château Soucherie 12cl

suggestion d'accord met&vin

 **A.O.C. CHEVERNY** 6,50€
Domaine du Salvard 12cl


POUR LE PLAT

Sole Meunière
mouseline de pommes de terre


ou

Ris de Veau
sauce au Banyuls
écrasé de pommes de terre.

suggestion d'accord met&vin

 **A.O.C. MERCUREY** 14,00€
Domaine Goichot 12cl

suggestion d'accord met&vin

 **A.O.C. SANTENAY** 16,00€
1er Cru, Clos Faubard 10cl

PRÉ-DESSERT

Pour marquer une pause gourmande avant le dessert !

LE DESSERT

Assiette des miniatures
île flottante, nougat glace, feuilleté Pommes Tatin, mousse
au chocolat, pavlova.

ou

Selon votre choix
choisissez le dessert de votre choix dans le menu
Rosemonde.

suggestion d'accord met&vin

 **A.O.C. CHAMPAGNE** 11,00€
Brut Réserve, Domaine Fourquet 12cl



MENU MOUSS'TIC

Plat & Dessert **13,00€**

Entrée, Plat & Dessert **15,00€**

servi uniquement aux enfants jusqu'à dix ans

PRIX NETS

LES ENTRÉES

Samoussas
aux légumes et sauce blanche

ou Crevettes froides
mayonnaise

LES PLATS

Poisson du moment
frites ou légumes ou spaghetti à la tomate

ou Steak de bœuf
frites ou légumes ou spaghetti à la tomate

LES DESSERTS

Coupe de glace
2 boules au choix : chocolat, vanille, fraise, citron

ou Île Flottante

LES CLASSIQUES DE ROSEMONDE

Entrée, Plat & Dessert **29,50€**

Le mardi soir uniquement, hors jours fériés, (re)découvrez les incontournables de la carte !

MENU VÉGÉTARIEN

Entrée, Plat & Dessert **25,00€**

L'entrée et le plat sont servis selon les inspirations de la cheffe.

Le dessert est à choisir parmi les desserts du menu Rosemonde.

NOS BOISSONS CHAUDES

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

ROSEMONDE

FIN DE L'IMPRESSION SYSTÉMATIQUE DU TICKET DE CAISSE

Depuis le 1er août 2023, l'impression systématique du ticket de caisse est interdite, sauf exceptions. L'impression d'un ticket à la demande du client est toutefois autorisée.

– L'article L. 541-15-10 du code de l'environnement

Pour une prestation de services, une note définitive doit obligatoirement être émise avant paiement si la transaction concerne une prestation de services d'un montant supérieur à 25 € (TVA comprise).

Si la prestation de services est inférieure à 25 € (TVA comprise), la délivrance d'une note est facultative, mais elle doit être remise au client s'il la demande.

– Arrêté n° 83-50/A du 3 octobre 1983 relatif à la publicité des prix de tous les services,

– Modifié par Arrêté du 15 juillet 2010, BOCC n° 8 du 9 septembre 2010, Art. 1

MEDIATION

Après avoir saisi le service client et à défaut de réponse satisfaisante ou de réponse, dans un délai de 60 jours, le client peut saisir le Médiateur du Tourisme et du Voyage, dont les coordonnées figurent ci-après :

Saisine par voie postale : MTV - MEDIATION TOURISME VOYAGE, Service dépôt des saisines, CS 30958, 75383 PARIS CEDEX 08

L'établissement Rosemonde est adhérent à la Médiation Tourisme Voyage en tant qu'adhérent au syndicat