Ouvert tous les jours fériés Fermeture hebdomadaire Dimanche soir et Lundi



# ROSEMONDE

Toute l'équipe se joint à moi pour vous faire passer un agréable moment. Tous nos plats sont faits maison uniquement à partir de produits bruts et frais, de qualité et de saison.

Florent Cousin

### Chaque Mardi soir:

Menu spécial "Le RoseMonde du Mardi" - 26,90€

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.

Les photos présentées sur la carte ont été prises à partir des plats du restaurant mais celles-ci ne sont pas contractuelles.



### Mise en bouche

Assiette de crevettes grises et roses	3,90€
3 huîtres* de Vendée n°3	5,90€

# Nos assiettes de fruits de mer

6 huîtres* de Vendée n°3	10,90€
9 huîtres* de Vendée n°3	16,30€
12 huîtres* de Vendée n°3	21,50€
Assiette de langoustines	22,20€

# Nos plateaux

Prix nets

### Plateau de fruits de mer du Vendée Globe

30,00€

5 huîtres\*, langoustines, crevettes grises et roses, coques, palourdes japonaises

#### Plateau de fruits de mer du Chaumois

39.50€

1 tourteau, 6 huîtres\*, langoustines, crevettes grises et roses, coques, palourdes japonaises

\* Huîtres creuses élevées en France



<sup>\*</sup> Huîtres creuses élevées en France

# Menu Grand Large

Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 28,10€

Entrée - Plat - Dessert : 32,30€

Menu complet (avec fromage): 37,90€

Prix nets

### Entrées



3 huîtres N°3, 4 langoustines, crevettes grises et roses, palourdes

#### Soupe de poissons

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

### 7 Huîtres N° 3 de Vendée

(port de la Guittière)

#### Gambas poêlées au Pineau rosé

salade de céleri

### Carpaccio de langoustines de nos côtes (sup 4€) agrumes au piment d'Espelette

#### L'assiette gourmande

foie gras de canard, boudin noir aux pommes, œuf (cuisson 1h) et lard vendéen

#### Foie gras de canard de Vendée (sup 4€)

à la Trouspinette, chutney, toasts

#### La Totale (sup 5€)

2 huîtres, 2 langoustines, foie gras mi-cuit, carpaccio de langoustine, terrine de poissons, boudin noir

### **Plats**



Raie aux câpres beurre noisette petits légumes, pommes de terre à la vapeur

#### Choucroute façon Rosemonde

saumon, haddock, cabillaud, dos de lieu noir, langoustine, beurre blanc

#### Dos de Cabillaud

sauce hollandaise, chou-fleur

### Pavé de Thon à chair rouge poêlé (sup 5€) sauce béarnaise, garniture du moment

#### Tournedos de bœuf Vendéen

sauce aux champignons, gratin dauphinois ou frites ou petits légumes

#### Ris de veau truffé (sup 5€)

sauce foie gras, gratin dauphinois

### Fromages

Assiette de fromages, salade verte.

Desserts (à commander en début de repas)

### 、レ

### Miroir au chocolat noir coulis à l'orange

Ananas caramélisé

flambé au rhum

#### Île flottante

crème anglaise à la vanille de Madagascar

#### Nougat glacé

coulis de fruits rouges

#### Tarte Tatin tiède

coulis au caramel beurre salé, glace à la vanille

#### Coupe Colonel (sup 3 €)

deux boules de sorbet citron, vodka

#### Pour les audacieux :

Café ou Thé ou Bulle gourmande, nougat glacé, tarte tatin, ananas, île flottante (sup 5 €)

## Menu Côté Chaume

Menu complet : 21,30€

non servi le samedi soir, dimanche et jours fériés

Prix nets

### Entrées



o mantres iv o, o languastines

Soupe de poissons et sa garniture rouille, gruyère, croûtons

Terrine de poisson tiède sauce cocktail

Feuilleté de boudin noir aux pommes "Granny Smith"

### **Plats**



#### Raie aux câpres

beurre noisette, pommes de terre à la vapeur

#### Dos de Lieu noir

beurre blanc, petits légumes

#### Pièce de Bœuf Vendéen à la plancha

sauce échalote, frites <u>ou</u> petits légumes <u>ou</u> gratin dauphinois

### Desserts



Bavarois aux fruits de saison

Poire au chocolat fondant

Île Flottante

Duo de fromages

#### Café ou Thé gourmand (sup 5€)

île flottante, bavarois, poire/chocolat, nougat glacé



Mise en bouche : La gambas flambée

### Entrées

Carpaccio de langoustines agrumes au piment d'Espelette

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

### **Plats**



Pavé de Thon à chair rouge poêlé, sauce béarnaise, garniture du moment

Ris de veau truffé sauce foie gras, gratin dauphinois

Pré-dessert autour de la Trouspinette

### Desserts



Miroir au chocolat noir 55% de cacao, coulis à l'orange

Ananas caramélisé flambé au Rhum

Assiette des miniatures

île flottante, nougat glacé, tarte tatin, ananas caramélisé, bavarois aux fruits, poire/chocolat

Prix nets

# **Boissons** chaudes

	Petit	Grand
Café dégustation Arabica - Robusta	2,20€	3,20€
Café crème ou au lait	2,40€	3,40€
Décaféiné	2,20€	3,20€
Décaféiné crème ou au lai	2,40€	3,40€
Thé ceylan, earl grey, lapsang souchong, touareg menthe, soleil vert		3,90€
Infusion verveine, verveine menthe, tilleul, tilleul menthe		3,80€

### Menu Le Mouss'tic

Plat - Dessert = 12€ Entrée - plat - dessert = 14€ servi uniquement aux enfants jusqu'à dix ans 1 boisson soft comprise

### Entrée

Samoussa de poissons de la criée des Sables d'Olonne

### Plats

Poisson, tagliatelles ou Rumsteak, frites

### Desserts

Glace 2 boules ou Île flottante ou

.