

Ouvert tous les jours fériés
Fermeture hebdomadaire
Dimanche soir et Lundi



MAÎTRE
RESTAURATEUR



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€

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 celle-ci ne sont pas contractuelles.



Nos fruits de mer

Prix nets

✦ Mise en bouche

Assiette de crevettes grises et roses 3,90€

3 huîtres n°3 élevées en France 5,40€

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€

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



Menu Grand Large

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

Entrée - Plat - Dessert : 32,30€

Menu complet : 37,90€

Prix nets

Entrées

Assiette de la mer

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)

Tartare de saumon

citron caviar, piment d'Espelette, toast

Duo de Saint Jacques et Gambas

poêlées et flambées au Pastis de Vendée

L'assiette gourmande

foie gras de canard, terrine de volaille aux petits légumes, clafoutis aux shiitakes

Foie gras de canard de Vendée (sup 4€)

à la Trouspinette, poire pochée

La Totale (sup 5€)

2 huîtres, 2 langoustines, foie gras mi-cuit, tartare de saumon, terrine de volaille, clafoutis

Plats

Raie aux câpres beurre noisette

petits légumes, pommes de terre à la vapeur

Choucroute façon Rosemonde

Saumon, Haddock, Bar, Merlan , langoustine, beurre blanc

Filet de Bar à la plancha

beurre blanc, légumes racines

Saint Pierre sauce corail (sup 5€)

garniture du moment

Tournedos de bœuf Vendéen

sauce au vin de Mareuil, pommes duchesses ou frites ou petits légumes

Ris de veau (sup 5€)

sauce aux Morilles, mousseline de pommes de terre aux noix

Fromages

Assiette de fromages, salade verte.

Desserts (à commander en début de repas)

Pavlova au chocolat noir

55% de cacao et banane

Cheesecake à l'ananas

coulis de Calamansi

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 €)

Pour les audacieux :

Café ou Thé ou bulle gourmande, nougat, tarte tatin, pavlova, île flottante (sup 5 €)

Menu Côté Chaume

Menu complet : 21,30€

Non servi le samedi soir, dimanche et jours fériés

Prix nets

Entrées



Assortiment de fruits de mer, 2 huîtres N°3, 2 langoustines, 2 crevettes roses

Soupe de poissons et sa garniture rouille, gruyère, croûtons

Terrine de volaille aux petits légumes, salade de Quinoa

Aumônière de poissons de la Criée des Sables d'Olonne, sauce tartare

Plats



Raie aux câpres, beurre noisette, pommes de terre vapeur

Filet de Merlan, beurre blanc, légumes du moment

Pièce de bœuf vendéenne à la plancha, sauce Soubise
(frites, petits légumes, pommes duchesse)

Desserts



Clafoutis à l'ananas

Crèmeux chocolat blanc, copeaux de chocolat noir

Île Flottante

Assiette de 2 fromages

Café ou thé gourmand : île flottante, clafoutis, crèmeux chocolat, nougat glacé
(sup 5€)



Nos fruits de mer

Prix nets

✦ Mise en bouche

Assiette de crevettes grises et roses 3,90€

3 huîtres n°3 élevées en France 5,40€

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€

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



Boissons chaudes

Prix nets

	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 lait	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 Mousse au chocolat blanc