



**RESTAURANT
LA CORDERIE ROYALE**

Prix nets exprimés en Euros TTC, service compris

Plats végétariens 

Tous nos plats sont faits maison 



Bienvenue

Chers convives, bienvenue dans notre établissement !

Vous vous trouvez dans l'ancienne armurerie de l'Arsenal maritime de Rochefort, érigée en 1669 sur ordre de Louis XIV, dont l'ambition était d'en faire le plus grand et le plus beau du royaume. Pendant plus de 200 ans, cet Arsenal était le fer de lance des opérations maritimes en France. Le bâtiment est classé au titre des monuments historiques depuis 1967.

Nous avons tenu à rendre hommage à cette riche histoire à travers la décoration de l'hôtel et du restaurant. Le bleu marine, le rouge et le doré qui sont les couleurs principales utilisées dans nos locaux représentent le code couleur de l'uniforme des officiers de la Marine Royale.

Les fresques que l'on retrouve à la réception, dans les chambres et au restaurant sont à l'image des paysages découverts par les navigateurs chargés de découvrir le nouveau monde en partance de Rochefort.

Nous avons également mis en valeur des personnages emblématiques de l'époque, notamment l'amiral Duperré, né à La Rochelle, qui fût nommé Amiral de France, ministre de la Marine et des colonies.


Nous vous souhaitons un agréable moment dans ce lieu hors du commun.





Entrées

Les huîtres naturelles de la ferme marine d'Artouan	x6 15€ x9 20€ x12 25€
Les escargots de Bourgogne en persillade, sauce au pineau des Charentes	12€
Purée de pomme de terre à l'ail	
Velouté de potimarron	9€
Crème de coco au gingembre, Pancetta	
Tataki de thon rouge	16€
Quinoa aux herbes et tomates confites, espuma menthe wasabi, perles de yuzu	
Saint jacques justes snackées, foie gras de canard poêlé	19€
Pousses d'épinards	





Plats

Le Filet de Bar rôti
purée de panais au thym sauce vierge

27€

Le filet de bœuf
Purée de pommes de terre aux éclats de truffe,
Pousses d'épinards, jus de viande
Façon Rossini

35€

supplément 8€

La Chaudrée Charentaise au vin blanc
Merlu, daurade, encornet, crevettes,
Pommes de terre, carottes, poireaux, oignons, ail

32€

Saint Jacques rôties, fondue de poireaux au piment d'Espelette
sauce agrumes

35€

Le risotto crémeux au parmesan
Servi dans sa courge, crème au cumin

18€





Desserts

Assiette de fromages de nos régions Confiture maison	8€
L'authentique jonchée Nature, au cognac (+2€) ou aux fruits frais (+2€)	8 €
Café gourmand ou Champagne gourmand (+5€)	12 €
Panna Cotta Pistache au coulis de fruits rouges	9€
Tartelette chocolat cacahuète et caramel	10€
Dacquoise aux agrumes clémentines confites	10€





Menu Corderie

- ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT** 28€
OU
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 34€

ENTRÉES

3 huîtres naturelles de la ferme marine d'Artouan, servies froides

- OU** Soupe de poisson de nos côtes, croutons, rouille.

PLATS

Risotto crémeux au parmesan, servi dans sa courge.

- OU** Emincé de filet de canette, polenta au thym, jus corsé.
OU Filet de merlu rôti sur sa peau, sauce vierge, caviar d'aubergines tomates confites, coriandre

DESSERTS

- OU** Crème glacée aux pommes au pineau des Charentes
Truffé passion chocolat

Menu Petit Moussaillon

JUSQU'À 12 ANS

PLAT + DESSERT + SIROP

steak haché, frites - Mousse au chocolat ou boule de glace

16€



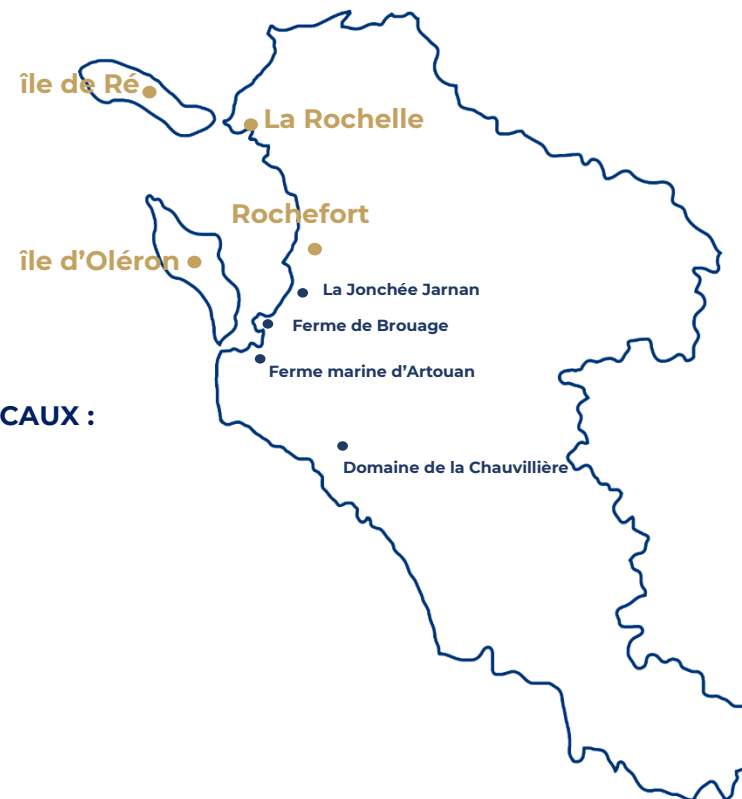
RETROUVEZ NOS PRODUCTEURS LOCAUX :

La Jonchée Jarnan

Le domaine de la Chauvillière

La ferme de Brouage

La ferme marine d'Artouan





Les suggestions du moment

SELON NOS STOCKS

LES VINS

Les vins rosés

IGP Ile de beauté
Domaine san Pieru

Verre 12cl Bouteille 75cl

5€ 25€
-

IGP St Guilhem le désert By LYV
Maison jean jean

25€

AOC Mouton cadet bio 2023
Cuvée Mathilde

6€ 28€

-

Les vins rouges

AOP Saint Emilion grand cru 2019
Tour de capet Antoine Moueix

Verre 12cl Bouteille 75cl

45€

Aspirant de Beychevelle 2019
AOC saint Julien

- 55€

AOP Saint AMOUR bio 2020
Comtesse de vazeilles

48€

Carte des vins

Vins rouges

	Verre 12cl	Bouteille 37,5cl	Bouteille 75cl
IGP Merlot Charentais Vendange Manuelle - 2021 Domaine La Chauvillière	4.50€		20€
AOP Saint Nicolas de Bourgueil - 2022 Domaine des Valettes	6€		30€
AOP Médoc cru bourgeois 2019 Château patache d'Aux	9€	21€	40€
AOP Pauillac Nathaniel 2019 Baron Philippe de Rothschild	10€		45€
AOP Sancerre les Baronnes 2020 Henri bourgeois			45€
AOP Pessac léognan 2018 Château Larrivet haut Brion			55€
AOP Beaune Vieilles vignes 2020 Maison Champy			50€
AOP Pessac léognan 2016 Château Larrivet haut Brion			75€

Vins blancs

	Verre 12cl	Bouteille 37,5cl	Bouteille 75cl
IGP chardonnay Charentais 2023 Domaine de la Chauvillière	5€		22€
IGP Côtes de Gascogne domaine de JOY L'éclat Le Saint André	6€ 7€	sec et fruité moëlleux	24€ 28€
AOP Graves la baronne Charlotte Baron philippe de Rothschild	8€		35€
AOP viré clessé 2022 Maison Champy	8€		40€
AOP Pouilly fumé - 2022 Joseph Mellot – domaine des mariniers			50€
AOP Chablis les chanoines 2023 Domaine Laroche		21€	
AOP Chablis 1^{er} cru -Vaucoupins- 2022 – Domaine Laroche	12€		55€
CHAMPAGNES Tsarine Cuvée Brut Premium La Cuvée Laurent Perrier La cuvée Laurent Perrier millésimé		Coupe 9€ 13€	Bouteille 55€ 75€ 140€

Carte bar

SODAS

Coca-Cola (Original, Sans sucres, Cherry)	33 _{CL}	4.00€
Orangina	25 _{CL}	4.00€
Schweppes (Indian Tonic, Agrumes)	25 _{CL}	4.00€
Fuzetea Pêche	25 _{CL}	4.00€
Limonade Bio Mona citron vert ou pomme	33 _{CL}	6.00€

NECTARS ET JUS DE FRUITS Granini

Jus d'Orange, Tomate, Pomme, Ananas ou Pamplemousse	25 _{CL}	4.00€
Nectar de Fraise ou Abricot	25 _{CL}	4.00€

EAUX

Evian, Vittel	50 _{CL}	4.50€	100 _{CL}	6.00€
Vittel	25 _{CL}	3.80€		
Badoit verte, San Pellegrino	50 _{CL}	4.50€	100 _{CL}	6.00€
Chateldon			75 _{CL}	8.00€
Perrier			33 _{CL}	4.00€
Sirop à l'eau			20 _{CL}	2.20€

BIÈRES PRESSION

Heineken blonde	25 _{CL}	3.80€	50 _{CL}	7.00€
Affligem blonde	25 _{CL}	4.00€	50 _{CL}	7.50€
Panaché	25 _{CL}	4.00€	50 _{CL}	7.50€
Monaco	25 _{CL}	4.00€	50 _{CL}	7.50€
Picon Bière	25 _{CL}	4.50€	50 _{CL}	8.00€

BIÈRES BOUTEILLES

Bière Paysan La Rieuse	33cl	6.50€
------------------------	------	-------

La blonde bio, la ambrée, la blanche, la IPA, la fée nixe (éco-citoyenne)

APÉRITIFS

Ricard, Pastis 51	2 _{CL}	3.50€
Suze	6 _{CL}	4.50€
Porto (Blanc ou Rouge) Graham's Fine Tawny	6 _{CL}	5.00€
Martini Bianco ou Rosso	6 _{CL}	5.00€
Campari	6 _{CL}	5.00€
Américano	8 _{CL}	10.00€
Apérol spritz	12 _{CL}	12.00€
Pineau (Blanc ou Rouge) Jules Gautret	6 _{CL}	6.50€
Pineau (Rouge) 5 ans Château de Beaulon	6 _{CL}	8.00€
Kir vin blanc	8 _{CL}	6.50€
Kir Royal	8 _{CL}	10.00€
Crème de Mûre, Cassis, Framboise, Pêche Maison Cartron		

GINS

Gibson's	4 _{CL}	7.00€
Monkey 47	4 _{CL}	13.00€
Bombay Sapphire	4 _{CL}	9.00€
G'vine	4 _{CL}	9.00€
Generous gin	4 _{CL}	9.00€

LIQUEURS

Bailey's	4 _{CL}	9.00€
Cointreau	4 _{CL}	9.00€
Grand Marnier	4 _{CL}	9.00€
Get 27, Get 31	4 _{CL}	9.00€

Carte bar

WHISKIES

BLEND

J&B Rare	4 _{CL}	7.00€
Chivas Regal 12 ans	4 _{CL}	9.50€
Chivas Regal 18 ans	4 _{CL}	14.00€

SINGLE MALT

Aberlour 10 ans Forest Reserve	4 _{CL}	11.00€
Knockando 12 ans	4 _{CL}	11.00€
Talisker 10 ans	4 _{CL}	13.00€
Oban 14 ans	4 _{CL}	14.00€

WHISKEY

Jameson	4 _{CL}	9.50€
---------	-----------------	-------

BOURBON

Bourbon Jack Daniel's	4 _{CL}	8.00€
Bulleit rye	4 _{CL}	8.00€

CALVADOS

Drouin	4 _{CL}	9.00€
--------	-----------------	-------

COGNACS

Hennessy VS	4 _{CL}	13.00€
Hennessy XO	4 _{CL}	29.00€

RHUMS

Don papa	4 _{CL}	10.00€
Diplomatico	4 _{CL}	12.00€
Depaz	4 _{CL}	15.00€

CIDRE

Verre de cidre	33cl	6.00€
----------------	------	-------

BOISSONS CHAUDES

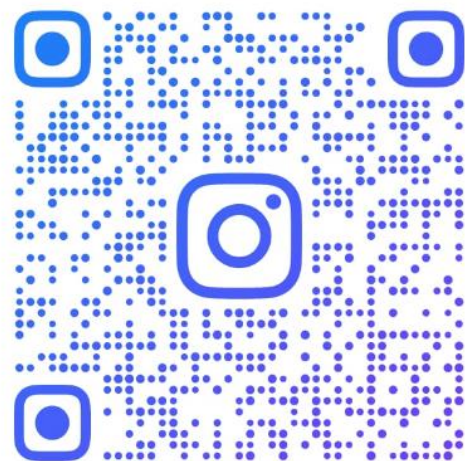
Expresso		2.00€
Décaféiné		2.50€
Café crème		3.50€
Double Espresso, Allongé		3.50€
Chocolat		4.50€
Thé Palais des Thés		4.00€
Earl grey fleur bleues, Quatre fruit rouge, Detox thé vert, Thé noir Breakfast, Thé vert Menthe		
Infusion Palais des Thés		4.00€
Herboriste tilleul camomille verveine		
Cappuccino		4.50€
Irish coffee		12.00€

RETROUVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX :

Tripadvisor

Restaurant La Corderie Royale

Instagram



@RESTAURANT.LACORDERIEROYALE

Facebook

Restaurant La Corderie Royale

Ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 21h30
Fermeture hebdomadaire les lundis et samedis midi