



**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 Vinaigre échalotte, beurre demi-sel.	x6 15€ x9 20€ x12 25€
Le foie gras mi cuit, pineau et cacao Chutney de pommes et butternuts à la cannelle	22€
Œuf parfait, crémeux de potimarron, éclats de châtaignes Chips de panais, huile de sésame grillé	11€
Les 6 huîtres chaudes gratinées au vin blanc et curry breton Fondue de poireaux,	16 €
Craquant d'émietté de crabe, guacamole Vinaigrette passion	12€





Plats

Les noix de Saint Jacques snackées, beurre blanc au curry rouge 38€
Risotto mousseux au butternut

Les Ris de veau dorés au beurre, sauce homard gingembre et citronnelle 42€
Pressé de pommes de terre, aux éclats de noisettes

Le demi-magret de canard rôti, jus corsé au balsamique 28€
Mousseline de châtaignes, poire pochée à l'hibiscus

Le médaillon de lotte rôti au sautoir, émulsion de haddock fumé 33€
lentilles Beluga

La patate douce en robe des champs, stracciatella 20€
Pignons de pin, sauce aux herbes  





Desserts

La sélection de fromages affinés de nos régions Confiture, salade, vinaigrette balsamique	12€
L'authentique jonchée Jarnan Nature, au cognac (+2€) ou aux fruits frais (+2€)	11 €
Le truffé chocolat, cerises Amarena Glaçage rocher	11 €
La poire pochée au poivre de Séchuan Crumble cacao, coulant chocolat chaud	10€
Le mille-feuilles diplomate vanille, pommes en marmelade Caramel beurre salé	10€





Menu Corderie

OU	ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT	29€
	ENTRÉE + PLAT + DESSERT	36€

ENTRÉES

- OU** Les trois huitres naturelles de la ferme marine d'Artouan
- OU** Les dernières tomates de saison en carpaccio, sauce tonnato

PLATS

- OU** Echine de porc confite, mousseline de carottes à l'orange
Crème d'oignons au balsamique blanc
- OU** La patate douce en robe des champs, stracciatella
- OU** Pignons de pin, sauce aux herbes
- OU** Les tagliatelles fraîches, crème d'aneth au citron confit
Saumon fumé par nos soins

DESSERTS

- OU** La tarte tatin aux figues, diplomate vanille
- Le crémeux au citron, streusel amande, meringue craquante, glace yaourt

Menu Petit Moussaillon

PLAT + GLACE + SIROP 16€

JUSQU'À 12 ANS

- OU** Poisson du moment beurre blanc, risotto
- OU** Viande du moment jus de viande, pressé de pommes de terre
- 

Nos fournisseurs locaux

île de Ré
• Les confitures du clocher

île d'Oléron

La Rochelle

- Groupe Merling torréfacteur
- Brasserie La Rieuse

Rochefort

- La Jonchée Jarnan
- La Ferme de Brouage
- La Ferme marine d'Artouan

- Domaine de la Chauvillière

Cognac
• La maison Villevert

Carte des vins

LES CHAMPAGNES

	Coupe	Bouteille 37.50cl	Bouteille 75cl
Tsarine Cuvée Brut Premium	11€		66€
La Cuvée Laurent Perrier	14€	42€	80€
La cuvée Laurent Perrier millésimé 2015			120€

LES VINS ROSES

IGP Ile de beauté Domaine san Pieru	6€		25€
AOP Mouton Cadet bio Cuvée Mathilde	7€		28€
AOP Côtes de Provence bio Château la Martinette 2025			35€

NOTRE SÉLECTION SANS ALCOOL

	Verre 15cl	Bouteille 75cl
Vin de France 0° Domaine Chavin Le rosé désalcoolisé	6€	28€
Chardonnay 0° domaine Chavin Le vin blanc désalcoolisé	6€	28€



Nos
Grands Vins

Bouteille
75cl

Les grands vins ROUGE

AOP St Joseph Marandy 2023 Brotte	55€
AOP St Estèphe château Phélan Ségur 2018	123€
AOP Saint Emilion grand cru 2014 Château grand Corbin	74€

Nos
Grands Vins

Les grands vins BLANC

AOP Beaune 1er cru château 2022 Domaine Bouchard	110€
AOP Hermitage Nobles Rives 2023 Cave de tain	115€

Carte des vins

LES VINS ROUGES

	Verre 15cl	Bouteille 37,5cl	Bouteille 75cl
AOP Pessac Léognan 2020 Les demoiselles Larrivet Haut Brion			70€
AOP Pauillac Nathaniel 2021 Baron Philippe de Rothschild	12€		55€
AOP Côtes de Bourg Château tour de Guiet	7€	17€	30€
AOP St Nicolas de Bourgueil Domaine des Valettes	7€		30€
IGP citée de Carcassonne Cuvée mercure n°1	6€		25€
IGP Charentais Merlot Domaine de la Chauvillière	6€		25€

NOTRE SELECTION DE PEPITES

AOP Hautes côtes de nuits 2023 Les Roncières Domaine Hudelot			50€
AOP Castillon-Côtes-de-Bordeaux Le Pic du Versant Maison Mitjavile 2ème vin du domaine l'Aurage			50€
AOP Chinon Bio Ma petite robe, vin rouge léger			28€

LES VINS BLANCS

	Verre 15cl	Bouteille 75cl
AOP Chablis 2024 Jean Marc Brocard	12€	50€
AOP Graves la baronne Charlotte Baron Philippe de Rothschild 2020		47€
AOP Pacherenc du Vic Bilh Bio La fé 2024 Lionel Osmin		45€
IGP Charentais Chardonnay Domaine de la Chauvillière	6€	25€
IGP citée de Carcassonne Cuvée n°2	6€	25€

NOTRE SELECTION DE PEPITES

IGP Côtes de Gascogne domaine de Joy L'éclat, demi sec et fruité	6€	26€
Le saint André, doux et moelleux	7€	29€
Moscato d'ASTI	6€	26€
Dolcevita domaine Sensi		

Carte bar

SODAS

Coca-Cola (Original, Sans sucres, Cherry)	33cl	5.00€
Orangina, Fanta	25cl	4.00€
Schweppes (Indian Tonic, Agrumes)	25cl	4.00€
Fuzetea Pêche	25cl	4.00€
Limonade Bio Mona citron vert ou pomme	33cl	6.00€

NECTARS ET JUS DE FRUITS Granini

Jus d'Orange, Tomate, Pomme, Ananas ou Pamplemousse	25cl	4.00€
Nectar de Fraise ou Abricot	25cl	4.00€

EAUX

Evian, Vittel	50cl	4.50€	100cl	6.00€
Vittel	25cl	3.80€		
Badoit verte, San Pellegrino	50cl	4.50€	100cl	6.00€
Notre carafe d'eau zéro kilomètres			100cl	3.00€
Embouteillée par nos soins				
Chateldon			75cl	8.00€
Perrier			33cl	4.00€
Sirop à l'eau			20cl	2.20€

BIÈRES PRESSION

Heineken blonde	25cl	4.00€	50cl	7.50€
Affligem blonde	25cl	4.50€	50cl	8.00€
Panaché	25cl	4.00€	50cl	7.50€
Monaco	25cl	4.50€	50cl	8.00€
Picon Bière	25cl	4.50€	50cl	8.00€

BIÈRES BOUTEILLES

Heineken 0.0 fruitée et désaltérante		5.00€
Bière Paysan La Rieuse	33cl	6.50€
IPA lagunitas	33cl	6.50€

APÉRITIFS

Ricard, Pastis 51	2cl	3.50€
Suze	6cl	4.50€
Porto (Blanc ou Rouge) Graham's Fine Tawny	6cl	5.00€
Martini Bianco ou Rosso	6cl	5.00€
Campari	6cl	5.00€
Américano	8cl	10.00€
Apérol spritz, spritz charentais,	12cl	12.00€
Pineau (Blanc ou Rouge) Jules Gautret	6cl	6.50€
Pineau (Rouge) 5 ans Château de Beaulon	6cl	8.00€
Kir vin blanc	8cl	6.50€
Kir Royal	8cl	11.00€
Crème de Mûre, Cassis, Framboise, Pêche Maison Cartron		

GINS

Gibson's	4cl	7.00€
Monkey 47	4cl	13.00€
Bombay Sapphire	4cl	9.00€
G'vine	4cl	9.00€
Generous gin	4cl	9.00€

LIQUEURS

Bailey's	4cl	9.00€
Cointreau	4cl	9.00€
Grand Marnier	4cl	9.00€
Get 27, Get 31	4cl	9.00€

Carte bar

WHISKIES

BLEND

J&B Rare
Chivas Regal 12 ans
Chivas Regal 18 ans

4CL 7.00€
4CL 9.50€
4CL 14.00€

SINGLE MALT

Aberlour 10 ans Forest Reserve
Knockando 12 ans
Talisker 10 ans
Oban 14 ans

4CL 11.00€
4CL 11.00€
4CL 13.00€
4CL 14.00€

WHISKEY

Jameson

4CL 9.50€

BOURBON

Bourbon Jack Daniel's
Bulleit rye

4CL 8.00€
4CL 8.00€

CALVADOS

Drouin

4CL 9.00€

COGNACS

Hennessy VS
Hennessy XO

4CL 13.00€
4CL 45.00€

RHUMS

Don papa
Diplomatico
Depaz

4CL 10.00€
4CL 12.00€
4CL 15.00€

CIDRE

Appie brut

33cl 6.00€

BOISSONS CHAUDES

Café MAISON MERLING torréfacteur Rochelais
Expresso, ristretto décaféiné

2.50€

Café crème, Allongé

3.50€

Double Expresso,

4.50€

Chocolat

4.50€

Thé Palais des Thés

4.50€

Earl grey fleur bleues, Quatre fruit rouge, Detox thé vert, Thé noir Breakfast, Thé vert Menthe

4.50€

Infusion Palais des Thés

Herboriste tilleul camomille verveine

Cappuccino

5.00€

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

10 QUAI JOSEPH BELLOT, 17300 ROCHEFORT

05 46 99 35 35