



**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 échalotes, beurre.

x6 15€ **x9** 20€ **x12** 25€

Les six huîtres condimentées,
Concombre, granny Smith, céleri, coriandre, quinoa frit

15€

La tomate façon antiboise
Ventrèche de thon, sarriette, citron saladine de fenouil

14€

La burrata au pesto, râpé de tomate givrée 
copeaux de cécina (+2€)

15€

Le foie gras de canard poêlé, fruits de saison rôtis au balsamique
Poudre de pistache

20€

La salade estivale de fruits et légumes de saison 

12€





Plats

La pièce du boucher, pommes de terre mitrailles confites 28€
Salade verte, sauce au poivre des Indes

L'espadon à la plancha, mariné aux agrumes, chutney pommes et rhubarbe 28€
Sauce aux poivrons grillés et fève tonka

Le tentacule de poulpe grillé, caviar d'aubergines basilic et tomates 32€
Jus de viande infusé à l'ail et gingembre

Le suprême de volaille fermier façon Gaston Gérard, 22€
Haricots verts et mangetouts

La tarte Tatin d'aubergine et champignons de paris  15€
sauce tomate, tabasco et basilic

La grande salade estivale de fruits et légumes de saison  17€





Desserts

Le fromage, notre sélection de fromages affinés 12€
salade, vinaigrette balsamique, confiture

L'authentique jonchée Jarnan 11€
Fromage frais local
Nature, au cognac (+2€) ou aux fruits frais (+2€)

Le carpaccio d'ananas à la badiane et cardamome,  10€
sorbet ananas

Le fruit d'été rôti, glace amande 10€
Crumble cacao

La mousse au chocolat noir 10€
Tuile au gruë de cacao





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
- Glacé de courgettes à la menthe, tomates cerises confites, crumble parmesan

PLATS

- La truite de mer, risotto d'épeautre sauce fenouil et agrumes
- OU** Le mignon de porc cuit basse température
Velours d'artichauts, cacahuètes torréfiées, crème d'ail au yuzu
- OU** La tarte tatin d'aubergines et champignon de paris 

DESSERTS

- OU** La demi-jonchée de la maison Jarnan aux fruits
- Crème brûlée infusé au romarin, sorbet abricot

Menu Petit Moussaillon

PLAT + GLACE + SIROP 16€

JUSQU'À 12 ANS

- OU** Poisson du moment, pommes de terre grenailles
- Viande du moment jus de viande, pommes de terre grenailles
- 

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	8€		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 Le saint André, doux et moelleux	6€ 7€	26€ 29€
Moscato d'ASTI Dolcevità domaine Sensi	6€	26€

Carte bar

SODAS

Coca-Cola (Original, Sans sucres, Cherry)	33 _{CL}	5.00€
Orangina, Fanta	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€
Notre carafe d'eau zéro kilomètres			100 _{CL}	3.00€
Embouteillée par nos soins				
Chateldon			75 _{CL}	8.00€
Perrier			33 _{CL}	4.00€
Sirop à l'eau			20 _{CL}	2.20€

BIÈRES PRESSION

Heineken blonde	25 _{CL}	4.00€	50 _{CL}	7.50€
Affligem blonde	25 _{CL}	4.50€	50 _{CL}	8.00€
Panaché	25 _{CL}	4.00€	50 _{CL}	7.50€
Monaco	25 _{CL}	4.50€	50 _{CL}	8.00€
Picon Bière	25 _{CL}	4.50€	50 _{CL}	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	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, spritz charentais,	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}	11.00€
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}	45.00€

RHUMS

Don papa	4 _{CL}	10.00€
Diplomatico	4 _{CL}	12.00€
Depaz	4 _{CL}	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		
Infusion Palais des Thés		4.50€
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