



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





# Plats

---

Le Filet de Bar rôti 27€  
Purée de panais au thym sauce vierge

Le filet de bœuf 35€  
Purée de pommes de terre aux éclats de truffe,  
Pousses d'épinards, jus de viande  
Façon Rossini supplément 8€

La Chaudrée Charentaise au vin blanc 32€  
Merlu, daurade, encornet, crevettes,  
Pommes de terre, carottes, poireaux, oignons, ail

Saint Jacques rôties, fondue de poireaux au piment d'Espelette 35€  
Sauce agrumes

Risotto vénéré à la châtaigne 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

---

<b>OU</b>	<b>ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT</b>	<b>28€</b>
	<b>ENTRÉE + PLAT + DESSERT</b>	<b>35€</b>

## ENTRÉES

<b>OU</b>	3 huîtres naturelles de la ferme marine d'Artouan, servies froides
	Œuf parfait en meurette, oignons grelots, poudre de bacon

## PLATS

<b>OU</b>	Blanquette de volaille à l'ancienne, pommes de terre, carottes et champignons
<b>OU</b>	Risotto vénéré à la châtaigne
	Filet de truite rôti, coulis de cresson et endive braisée

## DESSERTS

<b>OU</b>	Crème brûlée pistache
	Poire pochée à la fève de tonka, crème vanille, chocolat chaud



# Menu Petit Moussaillon

**PLAT + DESSERT + SIROP**

JUSQU'À 12 ANS

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

16€

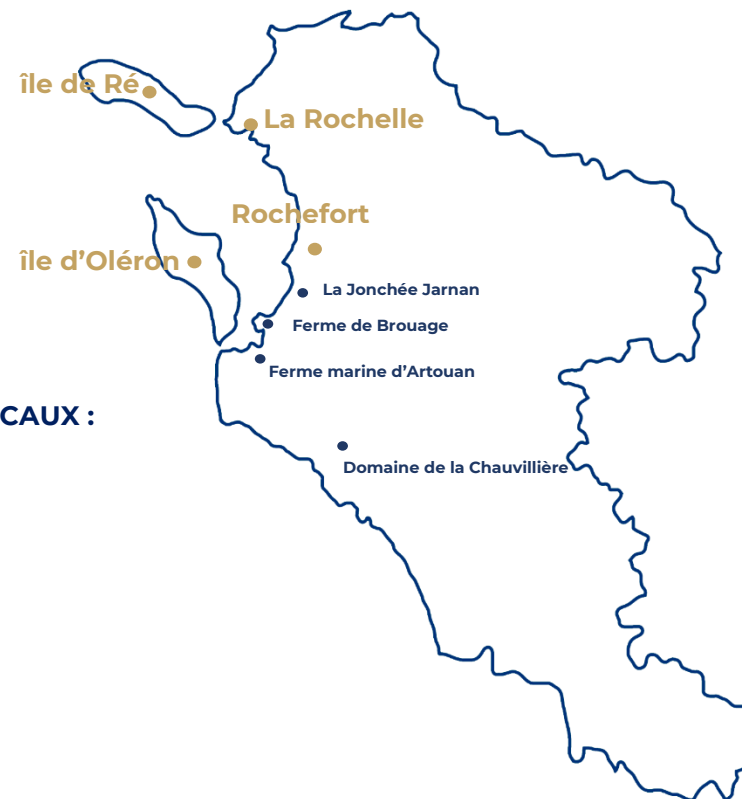
**RETROUVEZ NOS PRODUCTEURS LOCAUX :**

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

## Vins blancs

	Verre 12cl	Bouteille 37,5cl	Bouteille 75cl
<b>IGP chardonnay Charentais 2023</b> Domaine de la Chauvillière	5€		22€
<b>IGP Côtes de Gascogne domaine de JOY</b> L'éclat Le Saint André	6€ 7€	sec et fruité moëlleux	24€ 28€
<b>AOP Graves la baronne Charlotte</b> Baron philippe de Rothschild	8€		35€
<b>AOP viré clessé 2022</b> Maison Champy	8€		40€
<b>AOP Pouilly fumé - 2022</b> Joseph Mellot – domaine des mariniers			50€
<b>AOP Chablis les chanoines 2023</b> Domaine Laroche		21€	
<b>AOP Chablis 1<sup>er</sup> cru -Vaucoupins- 2022</b> – Domaine Laroche	12€		55€

## CHAMPAGNES

	Coupe	Bouteille
Tsarine Cuvée Brut Premium	9€	55€
La Cuvée Laurent Perrier	13€	75€
La cuvée Laurent Perrier millésimé		140€

# Carte bar

## SODAS

Coca-Cola (Original, Sans sucres, Cherry)	33cl	4.00€
Orangina	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€
Chateldon			75cl	8.00€
Perrier			33cl	4.00€
Sirop à l'eau			20cl	2.20€

## BIÈRES PRESSION

Heineken blonde	25cl	3.80€	50cl	7.00€
Affligem blonde	25cl	4.00€	50cl	7.50€
Panaché	25cl	4.00€	50cl	7.50€
Monaco	25cl	4.00€	50cl	7.50€
Picon Bière	25cl	4.50€	50cl	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	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	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	10.00€
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	4 <sub>CL</sub>	7.00€
Chivas Regal 12 ans	4 <sub>CL</sub>	9.50€
Chivas Regal 18 ans	4 <sub>CL</sub>	14.00€

### SINGLE MALT

Aberlour 10 ans Forest Reserve	4 <sub>CL</sub>	11.00€
Knockando 12 ans	4 <sub>CL</sub>	11.00€
Talisker 10 ans	4 <sub>CL</sub>	13.00€
Oban 14 ans	4 <sub>CL</sub>	14.00€

### WHISKEY

Jameson	4 <sub>CL</sub>	9.50€
---------	-----------------	-------

### BOURBON

Bourbon Jack Daniel's	4 <sub>CL</sub>	8.00€
Bulleit rye	4 <sub>CL</sub>	8.00€

### CALVADOS

Drouin	4 <sub>CL</sub>	9.00€
--------	-----------------	-------

### COGNACS

Hennessy VS	4 <sub>CL</sub>	13.00€
Hennessy XO	4 <sub>CL</sub>	29.00€

### RHUMS

Don papa	4 <sub>CL</sub>	10.00€
Diplomatico	4 <sub>CL</sub>	12.00€
Depaz	4 <sub>CL</sub>	15.00€

## CIDRE

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

## BOISSONS CHAUDES

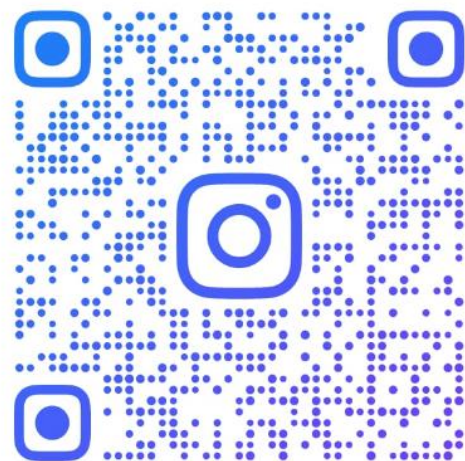
Expresso		2.00€
Décaféiné		2.50€
Café crème		3.50€
Double Expresso, Allongé		3.50€
Chocolat		4.50€
Thé Palais des Thés		4.00€
Earl grey fleur bleues, Quatre fruit rouge, Detox thé vert, Thé noir Breakfast, Thé vert Menthe		
Infusion Palais des Thés		4.00€
Herboriste tilleul camomille verveine		
Cappuccino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