



**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 poêlé, choux rouge confit au vin rouge infusé aux épices Jus corsé, café et ail noir	22€
Le pain de merlu croustillant à la salicorne Beurre blanc infusé au curry rouge et bergamote, perles de hareng fumé	14€
Le céleri boule confit aux graines de fenouil  Lait ribot légèrement fumé au tabasco et citron vert, huile coriandre gel agrumes	11€
Finger de pied de cochon pané, légumes d'hiver et pistache Tombée d'épinards au saké, miroir au vin rouge	12€





Plats

Tournedos de lotte au jambon Serrano 15 mois 27€
Lentilles vertes du Puy et Haddock, émulsion de crabe et perles d'havruga

Ris de veau dorés, sauce morilles au vin jaune. 42€
Mousseline d'Agatha au beurre noisette, chips d'ail

La souris d'agneau confite au miel, sarriette et citrons confits 37€
Déclinaison autour de la carotte, jus de cuisson réduit

Le thon mi cuit, salsifis glacés au cacao et shitakés poêlés 27€
Réduction à l'ail noir et café

Tagliatelles fraîches, gorgonzola, 22€
Piores, noix et roquette 





Desserts

La fourme d'Ambert, rôtie Poire et noix, réduction de balsamique	12€
L'authentique jonchée Jarnan Nature, au cognac (+2€) ou aux fruits frais (+2€)	10 €
Noix de coco en trompe l'œil, cœur exotique Mousse coco, meringue, fruit exotique	11 €
Le baba au sirop d'agrumes verveine rhum Anne Bonny de la maison Villevert (+2€)	10€
Le pain perdu de notre enfance revisité Praliné, crème diplomate	13€





Menu Corderie

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

ENTRÉES

- OU** Les trois huîtres naturelles de la ferme marine d'Artouan
- Véritable soupe à l'oignon, toastine de comté 9 mois

PLATS

- OU** Calamars snackés, risotto lié aux épinards, Crème de chorizo
- OU** Travers de bœuf, pressé de pommes de terre et butternut, salsa verte et citron
- OU** Tagliatelles fraîches, gorgonzola, poires noix et roquette 

DESSERTS

- Cookie cacahuètes, ganache de chocolat, praliné pistache
- OU** Crème brûlée saveur pain d'épices

Menu Petit Moussaillon

PLAT + GLACE + SIROP 16€

JUSQU'À 12 ANS

- OU** Poisson du moment beurre blanc, écrasé de pommes de terre
- Viande du moment jus de viande, pommes rissolées
- 

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 75cl
Tsarine Cuvée Brut Premium	11€	66€
La Cuvée Laurent Perrier	-	80€
La cuvée Laurent Perrier millésimé 2015		120€

LES VINS ROSES

IGP Ile de beauté Domaine san pieru	6€	25€
AOC Mouton Cadet bio Cuvée Mathilde	7€	28€
Côtes de Provence Sainte Victoire 2024 Pas du Moine Gassier	8€	35€

La sélection Rebelle sans Alcool

Cuvée MEUNG Bokeo Grands jardins 2022
Thé noir Laotien à la manière du vin
Sans Alcool

Verre
12cl

Bouteille
75cl

8€

-

42€

Notre Selection de vins rouges étrangers

IGT Puglia , cépage Primitivo
Bio et végan vin italien

38€

|

Rioja doc Marques de Caceres Excellens
Cépage tempranillo, vin espagnol

40€



Carte des vins

Vins rouges

Les grands crus

AOP Côte-Rôtie 2022

Les Rochins Domaine Bonnefond

120€

AOP Saint Emilion grand cru 2020

Château Capet Guillier, Antoine Moueix

60€

Les pépites

IGP Merlot Charentais Vendange Manuelle -

Domaine La Chauvillière

5€

25€

IGP citée de Carcassonne 2023

Cuvée signature Mercure

6€

25€

AOP Côtes du Rhône 2024

Artésis maison Ogier

6€

25€

AOP Côtes de Bourg

Château tour de Guiet

7€

17€

30€

AOP St Nicolas de Bourgueil 2023

Domaine des Valettes

7€

30€

AOP Pauillac Nathaniel 2019

Baron Philippe de Rothschild

10€

45€

AOP Pic Saint Loup

Heritage 'an 1189' Gérard Bertrand

47€

AOP Bourgogne 2023

Cuvée Edme Maison Champy

64€

Vins blancs

Les grands crus

AOP Chassagne Montrachet 'en Pimont' 2022

Au pied du mont Chauve

120€

AOP Châteauneuf-du-pape 2023

L'oratoire des papes

95€

Les pépites

IGP chardonnay Charentais

Domaine de la Chauvillière

5€

25€

IGP Côtes de Gascogne domaine de JOY

L'éclat sec et fruité
Le Saint André moelleux

6€
7€

26€
29€

AOP Graves la baronne Charlotte

Baron philippe de Rothschild

10€

47€

AOP Pouilly Fuissé Vieilles vignes,

Jacques Depanieux

58€

AOP Chablis 2023

Domaine Laroche

12€

30€

58€

Carte bar

SODAS

Coca-Cola (Original, Sans sucres, Cherry)	33cl	5.00€
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€
L' eau gazeuse zéro kilomètres carafe			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€

La blonde bio, la ambrée, la blanche, la IPA, la fée nixe

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

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
Fermeture hebdomadaire les lundis et samedis midi

10 QUAI JOSEPH BELLOT, 17300 ROCHEFORT

05 46 99 35 35