

Carte du restaurant



Les Rosaires

1913

Notre engagement

Aux Rosaires 1913, nous défendons une cuisine authentique, inspirée par les saisons et la richesse de notre terroir. Chaque jour, nous sélectionnons avec soin des produits issus de producteurs, éleveurs et pêcheurs locaux avec lesquels nous partageons la volonté de valoriser le terroir et le savoir-faire bretons.

Nous souhaitons vous offrir une expérience chaleureuse et conviviale, à partager face à la mer.



Nos acteurs locaux

Viandes

Ferme des Vergers - Éleveuse de cochons, boeufs, agneaux, veaux - Plerneuf (22)

Poissons et crustacés

Criée - Saint-Quay-Portrieux et Erquy (22)

Arin - Ferme Marine Paimpolaise - Huîtres de Kerarzig - Paimpol (22)

Famille Desbois - Moules de bouchot - Planguenoual (22)

Fromagers fermiers et crèmerie

La Ferme du Vaumadec - Fromage de vache - Pleneuf-Val-Andre (22)

Ferme de la Chesnaye - Fromage de vache - Plesder (35)

Ferme biologique Ar Goued - Fromage de chèvre - Saint-Brieuc (22)

Le Vieux-Bourg - Beurrerie, crèmerie, fromagerie - Ploeuc-sur-Lié (22)

Eric Elien - Artisan Glacier - Trégueux (22)

Bière, cidre et spiritueux

La Vieille-Bourgeoise - Bière artisanale - Le Vieux-bourg (22)

La Cidrerie de la Baie - Cidre, jus de pomme, vinaigre, spiritueux - Planguenoual (22)

Maison Jouffe, Spiritueux - Plancôet (22)

Naguelann, Whisky - Languenan (22)

Infusions et thés

Ondes Sauvages, infusions Bio - Ploeuc-sur-Lié (22)

Mursel, thés - Binic-Étables-sur-Mer (22)

Maraîchers

GAEC Cour de Bayo - Les frères Tardivel - Ploeuc-L'Hermitage (22)

Ail Noir du Finistère - Ail & Citron noir - Plougastel-Dalouas (29)

Boulangerie Seigle - Pain au levain - Plérin (22)

Pauline ADL - Artisanat de toiles de voiliers recyclées - Saint-Jacut-de-la-Mer (22)

Carte Les Rosaires 1913



Le partage

Houmous d'artichaut à l'huile d'olive-citron relevé au piment d'Espelette	9€
Tarama d'œufs de cabillaud fumés au citron confit par nos soins	9€
Bulots de nos côtes, mayonnaise au poivre noir	14€
Huîtres de Kerarzac (Paimpol) n°3 <i>Beurre « le Vieux Bourg », vinaigre fermier aux aromates</i>	6 - 12€ 9 - 17€ 12 - 21€

Entrées

Gaspacho de tomates, nuage de fromage frais « le Vieux Bourg » condimenté à l'huile d'olive et aux herbes fraîches	9€
Encornets bretons grillés au barbecue, piquillos, ail et estragon	12€
Tartare de dorade royale de la baie, sauce au citron noir du Finistère légèrement acidulée	14€
Pâté en croûte de sarrasin, cochon de la ferme des Vergers, noisettes torréfiées et baies de genièvre	18€

Plats

La Terre

50g de beurre, 10g de vinaigre, 10g de miel, 10g de jus de citron

Dos de cochon grillé au barbecue **23€**

Ou

Côte de cochon **pour 2 personnes** **26€/pers.**

Feuille à feuille de pommes de terre, jus aux câpres

Épaule d'agneau confite au madère, cocos de Paimpol et oignons de Roscoff **27€**

La Baie

Poulpe de nos côtes grillé au barbecue, tomate rôtie aux aromates et caviar d'aubergine fumé **27€**

Maigre de ligne cuit nacré, fregola sarda, courgettes et sauce coquillages à la livèche **32€**

Moules



Moules de bouchot de la Famille Desbois accompagnées de frites maison

À la Marinière **17,50€**

À la Crème fermière du Vieux-Bourg **18€**

Végétarien

Fregola sarda à la livèche, oignons de Roscoff et courgettes grillées **23€**

Fromages

Assiette de fromages de nos fermes armoricaines (Vaumadeuc, Ar Goued & La Chesnaye)

12€

Desserts

Soupe de pêche à la verveine

9€

Nuage de chocolat tiède praliné, croustillant cacao et glace à la vanille de Madagascar

12€

Nougat glacé au sarrasin et caramel au beurre salé, nuage de lait ribot

12€

Compotée de framboises, salade de fraises rafraîchie au fenouil sauvage, sorbet framboise

12€

Menu Le Petit Rosarien

12€

Nuggets de volaille maison

ou

Poisson blanc

Frites

ou

Légumes verts



Mousse au chocolat tiède

ou

Une boule de glace



Menu 1913

42€

Gaspacho de tomates, nuage de fromage frais
« le Vieux Bourg » condimenté à l'huile d'olive
et aux herbes fraîches

ou

Encornets bretons grillés au barbecue, piquillos,
ail et estragon



Dos de cochon grillé au barbecue
Feuille à feuille de pommes de terre, jus aux câpres

ou

Poulpe de nos côtes grillé au barbecue, tomate rôtie
aux aromates et caviar d'aubergine fumé



Soupe de pêche à la verveine

ou

Nuage de chocolat tiède praliné, croustillant cacao
et glace à la vanille de Madagascar