

Carte estivale 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€**

Huîtres de Kerarzic (Paimpol) n°3
*Beurre « Le Vieux-Bourg »,
vinaigre fermier aux aromates* **6 - 12€ | 12 - 21€**

Entrées

Gaspacho de tomates, nuage de fromage fleuri « Le Vieux-Bourg »
condimenté à l'huile d'olive et aux herbes fraîches **9€**

Terrine de campagne au porc blanc de l'Ouest bio élevé en plein air
de la Ferme des Vergers, cornichons **12€**

Encornets bretons grillés au barbecue, piquillos, ail et estragon **15€**

Tartare de dorade de la baie, sauce au citron noir du Finistère
légèrement acidulée **16€**

Plats

Au feu de bois



Côte de cochon fermier, jus aux câpres	24€
Filet de veau cuit rosé, sauce blanquette aux champignons	27€
Bar de ligne nacré, sauce coquillages au fenouil sauvage	32€

La Baie

Merlu de ligne nacré, sauce à l'huile d'olive, ail, citron confit, vinaigre de cidre et piment d'Espelette	24€
--	-----

Une garniture au choix

Accompagne les plats "Au feu de bois" et "La Baie"

- Frites maison
- Pommes de terre grenaille
- Piperade (poivrons, tomates, oignons, ail, aromates)
- Cocos de Paimpol aux oignons roses de Bretagne
- Salade verte

Garniture supplémentaire 5€

Moules Frites maison



Moules de bouchot de la Famille Desbois accompagnées de frites maison	
À la Marinière	17,50€
À la Crème fermière Le Vieux-Bourg	18€

Végétarien



Cocos de Paimpol aux oignons roses de Bretagne rafraîchis à l'estragon, piperade, sabayon aux piquillos	23€
---	-----

Fromages

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

12€

Desserts

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

11€

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

11€

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

11€

Menu Le Petit Rosarien

12€

Sirop à l'eau



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 fleuri
« Le Vieux-Bourg » condimenté à l'huile d'olive
et aux herbes fraîches

ou

Tartare de dorade de la baie, sauce au citron noir du Finistère
légèrement acidulée



Côte de cochon fermier, jus aux câpres

ou

Merlu de ligne nacré, sauce à l'huile d'olive, ail, citron confit, vinaigre
de cidre et piment d'Espelette

Une garniture au choix pour les plats :

Frites maison, pommes de terre grenaille, piperade,
cocos de Paimpol aux oignons roses de Bretagne, salade verte



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

ou

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



Les Rosaïres

1913

Carte des vins



VIN AU VERRE

14cl

Rosé



IGP Pays d'Hérault, Guilhem, Languedoc
Moulin de Gassac, 2025, *Grenache, Carignan*

6€

Blanc



IPG Pays d'Oc, Languedoc
Moulin de Gassac, 2025, *Chardonnay*

7€



IGP Pays d'Oc, Les Pipelettes, Corbières
Domaine Le Clos du Serres, 2025, *Sauvignon*

7€



AOP Grignan-les-Adhémar, Viognier, Rhône
Domaine de Montine, 2025, *Viognier*

8€

Rouge



AOP Rasteau, L'Andéol, Rhône
Famille Perrin, 2023
Grenache, Syrah

6,50€



AOP Saumur-Champigny, Loire
Domaine Le Petit Saint-Vincent, 2022, *Cabernet Franc*

8€



AOP Bourgogne, Saint-Vincent, Bourgogne
Domaine Vincent Girardin, 2022, *Pinot Noir*

10€

BULLES

12cl

75cl

Folie by Gassac, Languedoc
Moulin de Gassac, *Chardonnay*

Champagne Extra Brut Irroy
Élaboré par la Maison Taittinger
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

62,00€

Champagne Brut Prestige Taittinger
Maison Taittinger
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

15,00€

79,00€

VIN ROSÉ

75cl

IGP Pays d'Hérault, Guilhem, Languedoc
Moulin de Gassac, 2025, *Chardonnay*

28,00€

AOP Côtes de Provence, Signature
Domaine de La Sanglière, 2025, *Grenache, Cinsault*

32,00€

Prix nets en euro TTC, service compris
Les millésimes sont susceptibles d'évoluer au gré de la saison

VIN ROUGE

75cl

Rhône

AOP Côtes du Rhône, Rouge Grenat

Domaine de Grangeneuve, 2025

32,00€

Grenache noir, Syrah

AOP Rasteau, L'Andéol

Famille Perrin, 2023

35,00€

Grenache noir, Syrah

AOP Crozes-Hermitage, Cuvée L

Domaine Laurent Combiér, 2025, *Syrah*

39,00€

AOP Saint-Joseph, Les Ponts

Domaine Les Alexandrins, 2023, *Syrah*

43,00€

Provence

IGP Alpilles, Les Antiques

Domaine Fontchêne, 2023

49,00€

Grenache, Syrah, Merlot

Languedoc

IGP Saint-Guilhem Le Désert, Néo

Atelier Guibert, 2023

39,00€

Syrah, Cinsault, Carignan

IGP Saint-Guilhem Le Désert, Daumas Gassac

Mas de Daumas Gassac, 2023

69,00€

Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Tannat

Corse

AOP Sartène

Castellu di Baricci, 2021

61,00€

Sciacarellu, Niellucciu, Minustellu

MAGNUM

150cl

Blanc

	IGP Pays d'Oc, Villeraze Maison Ventenac, 2025, <i>Chardonnay</i>	55,00€
	IGP Pays d'Hérault, Combe Calcaire Moulin de Gassac, 2025 <i>Chardonnay, Grenache Blanc, Sauvignon</i>	56,00€
	AOP Sancerre, Le Rochoy Domaine Laporte, 2025, <i>Sauvignon</i>	86,00€

Rouge

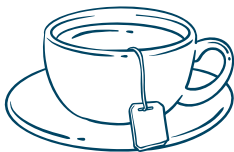
	AOP Sancerre Domaine Vacheron, 2023, <i>Pinot Noir</i>	92,00€
	AOP Saint-Joseph, Les Ponts Domaine Les Alexandrins, 2023, <i>Syrah</i>	80,00€
	AOP Crozes-Hermitage, Cuvée L Domaine Laurent Combier, 2024, <i>Syrah</i>	70,00€



Les Rosaires

1913

Carte des boissons



Boissons fraîches

Sodas, 33cl

Coca-cola, Coca-cola zéro, Coca-cola cherry, Fuze tea, Fanta, Schweppes agrumes, Schweppes Tonic, Limonade, Perrier, Sprite, Ginger Beer **5,50€**

Jus Recolt BIO Rennes 25 cl

Orange, Ace, Abricot, Ananas, Pomme-fraise, Tomate **6€**

Jus de pomme fermier BIO, "Cidrerie de la Baie" (22), 25cl **6€**

Kombucha Archipel, 33cl

Feuille de figuier **6€**

Sirops à l'eau, 25cl

Grenadine, Fraise, Menthe, Pêche, Citron (Diabolo **+1€**) **2,50€**

Plancoët plate, 50cl | 1l **4,10€ | 5,50€**

Plancoët pétillante, 50cl | 1l **4,80€ | 6€**

San Pellegrino, 1l **6,50€**

Bulles Bretonnes

Bières pression artisanales bretonnes

« La Vieille-Bourgeoise » (22) - Céréales Bio bretons

Pression

Adèle - Blonde **25cl | 50cl **4,50€ | 8,50€****

Mme Odic - IPA **25cl | 50cl **5€ | 10€****

Bouteille

Bernadette - Pale Ale **7€**

Marie Louise - Ambré **7€**

Dremmwel Bio - Blonde 0% alcool **6€**

Cidre Breton fermier Bio - « Cidrerie de la Baie » (22), Brut, **33cl | 75cl **6,50€ | 12€****

Brut

Demi-sec

Apéritifs

Kir ou kir Breton (cidre & crème de cassis)	10cl	4,50€
Kir royal	10cl	10€
Apéri-cidre Pommeau - « Cidrerie de la Baie » (22)	6cl	6€
Martini blanc / rouge	6cl	4,50€
Suze	6cl	4,50€
Campari	6cl	4,50€
Porto	6cl	4,50€
Ricard	2cl	3,50€
Brastis - Pastis breton - Maison Jouffe (22)	2cl	4€

Cocktails

Les classiques

Spritz Apérol ou Campari	10€
Spritz Saint-Germain (fleur de sureau)	11€
Gin Tonic	10€
Mojito	10€
Moscow mule	10€
Negroni	10€
Amaretto ou Whisky sour	11€

Signatures

Le 1913 - Spritz Breton (liqueur bretonne à l'orange et pamplemousse, cidre fermier)	9€
Le Rosaria - cocktail du jour	9€

Mocktails

Pointe du Roselier

Jus de pomme, gingembre, citron	7€
---------------------------------	-----------

Pointe de Pordic

Pêche de vigne, verveine, citron	8,50€
----------------------------------	--------------

Liqueurs

4cl

Amaretto	7€
Get 27	7€
Cointreau	7€
Bailey's	7€
Limoncello (Lemon Breizh) - « Cidrerie de la Baie » (22)	7€

Spiritueux

4cl

Whiskies bretons

Abendouar (Blended) - Maison Jouffe (22)	10€
<i>Expressions de céréales et d'orge malté - Céréaliér</i>	
Mesk - Naguelann (22)	12€
<i>Vieux fût de chêne - Fruité, gras et sec</i>	
Mesk Kelt - Naguelann (22)	12€
<i>Brut de fût - Fruité, orge légèrement fumé</i>	
Ruz - Naguelann (22)	12€
<i>Fût de Saint-Émilion grand cru - Rond, boisé, patiné</i>	

Cognac VSOP (1er Cru Grande Champagne) – Laurent Jouffe (22)	12€
Bas-Armagnac Baron Gaston Legrand V.S.O.P	9€
Rhum - Ron Dominicano Orava (Reserva Privada) - Maison Jouffe (22)	14€
Eau de vie de pomme (8 ans d'âge) - Cidrerie de la Baie (22)	10€
Eaux de vie - Domaine Valentin Zusslin : mirabelle, poire, framboise	12€
Chartreuse verte	12€
Chartreuse jaune MOF	13€
Chartreuse VEP jaune	22€