

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

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

Boulangerie

Seigle - Pains & viennoiseries - Plérin (22)

Poissons et crustacés

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

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

Fermes

Maison Spirenn - Ferme Hélicicole - Escargots - Grâces (22)

Ferme du Vaumadeuc - 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 - Ploëuc-sur-Lié (22)

Eric Elien - Artisan Glacier - Trégueux (22)

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

Apiculture

La Ruche Celtique - Miel - Rostrenen (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 - Plancœt (22)

Naguelann - Whisky - Languenan (22)

Infusions et thés

Ondes Sauvages - Infusions Bio - Ploëuc-sur-Lié (22)

Mursel - Thés Bio - Binic-Étables-sur-Mer (22)

Maraîchers

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

Menu 1913

42€

L'œuf meurette du 1913, pleurotes, lard fumé,
sauce au vin rouge et croûtons

ou

Pressé d'ailes de raie aux câpres et persil,
sauce mousseline au laurier

ou

Maquereau de nos côtes grillé au feu de bois, chou-fleur
en 3 façons, citron confit, sauce au maquereau grillé,
vinaigre de la cidrerie de la Baie



Joues de cochon confites en cocotte, gratin dauphinois,
carottes des sables

ou

Blanc de seiche braisé au feu de bois, blé et maïs frais grillés,
sauce maïs, vinaigre de Xérès et salicorne



Assiette de fromages

ou

Dessert au choix

Formule déjeuner

(Hors week-end)

Plat du jour **ou** Salade de la semaine : **18,50€**

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert : **21,50€**

Entrée + Plat + Dessert : **24€**

Menu Horizon

65€

Le maquereau

Grillé au feu de bois, chou-fleur en 3 façons,
sauce au maquereau grillé, vinaigre de la Cidrerie de la Baie

Les escargots de la Maison Spirenn

Sabayon persillade, fromage Val Doré
de la Ferme du Vaumadeuc, poivre mignonette

La lotte à l'armoricaine

Cuite à la braise, pommes de terre grenaille
et céleri-rave, bisque de homard au Calvados

Le fromage

Nos fermes armoricaines
(Vaumadeuc, Ar Goued & La Chesnaye)

Dessert au choix

Carte Les Rosaires 1913



Le partage

Tarama d'œufs de cabillaud fumés au citron confit par nos soins **9€**

Croustillants de cochon fermier aux aromates, sauce tartare **9€**

Huîtres de Kerarzac (Paimpol) n°3

*Beurre « Le Vieux-Bourg »,
vinaigre fermier aux aromates*

6 - 12€ | 12 - 21€

Entrées

L'œuf meurette du 1913, pleurotes, lard fumé, sauce au vin rouge et croûtons **12€**

Pressé d'ailes de raie aux câpres et persil, sauce mousseline au laurier **13€**

Maquereau de nos côtes grillé au feu de bois, chou-fleur en 3 façons, citron confit, sauce au maquereau grillé, vinaigre de la Cidrierie de la Baie **13€**

Escargots de la Maison Spirenn, sabayon persillade, fromage Val Doré de la Ferme du Vaumadeuc, poivre mignonette **16€**

Plats

En cocotte

Joues de cochon confites en sauce, gratin dauphinois, carottes des sables **24€**

Au feu de bois

Blanc de seiche, blé et maïs frais grillés, sauce maïs, vinaigre de Xérès et salicorne **24€**

Lotte à l'armoricaine, pommes de terre grenaille et céleri-rave, bisque de homard au Calvados **32€**

Pièce de bœuf **200g**, échalotes confites au vin rouge, purée de pommes de terre, sauce vigneronne **32€**

Végétarien

Œuf parfait, poêlée de champignons de Paris et pleurotes, pommes de terre grenaille aux aromates, sabayon persillade **23€**

Fromages

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

12€

Desserts

Mirabelle à la cardamome rafraîchie à l'estragon, sorbet mirabelle, sabayon au pain grillé
et croustillant caramélisé

11€

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€

Figue fraîche et rôtie à la braise, sauce figue à la sauge,
croustillant et glace au miel breton

12€

Menu Le Petit Rosarien

jusqu'à 12 ans

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
(Vanille, chocolat ou fraise)

