

CARTE RESTAURANT LES LONGITUDES



Vous êtes ici au cœur de l'ancien arsenal de Rochefort, construit à partir de 1666 à l'initiative de Colbert. Durant 250 ans, plus de 500 bateaux y ont été construits.

Proche de la Corderie Royale, manufacture de cordages du XVII^e siècle, le bâtiment à arcades dans lequel vous vous trouvez a été construit en 1779 et serait bâti sur pilotis. Il servait de Corps de Garde, abritant les soldats chargés de la surveillance de l'arsenal.

Plus récemment, il a abrité le Foyer des Marins, le Mess des officiers-mariniers et le Service Social de la Marine.



Restaurant Les Longitudes

La Corderie Royale • BP 50108 • 17303 Rochefort cedex
Tél : 05 46 87 56 15 • e-mail : leslongitudes@corderie-royale.com
Site internet : www.corderie-royale.com

Les entrées



- > Huîtres n° 3 de M. Courtin - La Tremblade - Charente-Maritime ^(A)
- | | |
|--------------|---------|
| Les 6 | 12,00 € |
| Les 9 | 15,00 € |
| Les 12 | 18,00 € |
- > Salade de filets de caille, sauce aigre-douce, aux noisettes et canneberges ^(A) 14,80 € ☺
- > Salade de filets de rougets et fenouil croquant aux agrumes. ^(A) 13,00 € ☺
- > Salade « du soleil » aux crevettes, mangue et ananas, émincé de chorizo, vinaigrette au curry ^(A) 12,50 € ☺
- > Salade de poulet et crevettes aux saveurs d'Asie ^(A) 12,00 € ☺
- > Salade « estivale » melon-pastèque, aux éclats de jambon ^(A) 11,50 € ☺
- > Assiette végétarienne au gré du marché ^(A) 8,50 €
- > Entrée du jour ^(A) 6,00 €
- > Salade verte ^(A) 3,50 €



^(A) N'hésitez pas à vous adresser au serveur en cas de régime ou demande particulière : certains plats peuvent contenir l'un des allergènes concernés par la réglementation : céréales contenant du gluten, œufs, lait et lactose, soja, crustacés, poissons, mollusques, céleri, moutarde, arachides, noix (dont noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de macadamia, noix de Queensland), amandes, noisettes, pistaches, graines de sésame, lupin, dioxyde de soufre et sulfites (> 10 mg/kg)

Les poissons



- > Cabillaud cuit vapeur, coulis de chorizo, riz « vénéré »
aux pignons de pin ^(A) 17,⁵⁰ € ☺
- > Filet de merlu, sauce matelote au vin rouge charentais ^(A) 16,⁵⁰ € ☺
- > Mouclade au Pineau des Charentes ^(A) 13,⁵⁰ € ☺

Formule rapide

> Tarte « repas » salée et salade verte ^(A) 9,²⁰ €

Café offert

Les viandes

- > Entrecôte grillée à la fleur de sel de l'île de Ré ^(A) VBF 18,⁵⁰ €
- > Magret de canard, sauce miel et gingembre,
écrasé de patate douce ^(A) 17,⁰⁰ € ☺
- > Tartare de bœuf et ses condiments ^(A) VBF 12,⁵⁰ €
- > Hamburger à la confiture d'oignons ^(A) VBF 12,⁰⁰ €
- > Plat du jour ^(A) 9,²⁰ €

Les desserts

- > Assiette de fromages ^(A) 6,00 €
- > Caillebotte charentaise ^(A) 4,50 € ☰
(lait caillé parfumé à la fleur d'oranger et crème au cognac)
- > La jonchée des coteaux de Loire-les-Marais » ^(A) 5,80 €
(spécialité rochefortaise, lait caillé au laurier amandé dans un jonc)
- > Mœlleux chocolat aux graines de chanvre ^(A) 6,00 € ☰
- > Verrine d'abricots à la crème mascarpone
parfumée à la verveine ^(A) 6,00 € ☰
- > Dessert du jour ^(A) 6,00 €
- > Café charentais ^(A) 3,00 €
- > Café ou thé gourmand ^(A) 6,80 €
- > Coupe « Explorateur » ^(A) (ananas, mangue, fruit de la passion, rhum et chantilly) .. 6,50 €
- > Coupe « Verger » (mirabelle, pêche, melon et chantilly) ^(A) 6,50 €
- > Coupe « Estivale » (fraise, cassis, cerise, crème de framboise, chantilly) ^(A) 6,50 €
- > Les glaces ^(A)
 - 1 boule..... 2,00 €
 - 2 boules 3,00 €
 - 3 boules 4,00 €
- > P'tits gourmands « Glacier Ernest » de La Rochelle ^(A)
 - Le pot 5,20 €

Formule Corderie ^(A)



Entrée + plat
ou
Plat + dessert

15,20€



Menu Amiral ^(A)

Entrée + plat + dessert

19,80€



Menu Mousse ^(A)

Sirop à l'eau

Steack haché - frites
ou
Filet de poisson du jour - riz

7,50€
jusqu'à 12 ans

Glace

Menu « Charentais »

25,50€

Pineau des Charentes

6 huîtres ^(A)

Mouclade ^(A) ☞

Jonchée du marais ^(A)

ou

Caillebotte du Pays rochefortais ^(A) ☞