

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.

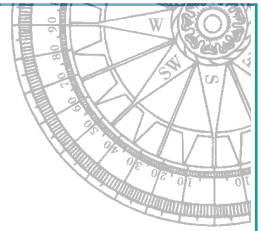
Plus récemment, il a abrité le Foyer des Marins, le Mess des officiers-mariniers et le Service Social de la Marine.



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 magret de canard à l'orange, vinaigrette à la framboise ^(A) 15,²⁰ € ☺

- > Salade italienne, buratta, tomates cerises confites, jambon cru et pesto ^(A) 14,⁵⁰ € ☺

- > Salade thaï, poulet, crevettes et soja cru, sauce aigre douce au gingembre ^(A) 14,⁰⁰ € ☺

- > Salade du soleil, crevettes marinées aux épices, ananas et mangue, vinaigrette au curry ^(A) 13,⁰⁰ € ☺

- > Salade « estivale » melon-pastèque et jambon cru ^(A) 12,⁵⁰ € ☺

- > Assiette végétarienne (crudités, fruits, etc ...) ^(A) 8,⁵⁰ €

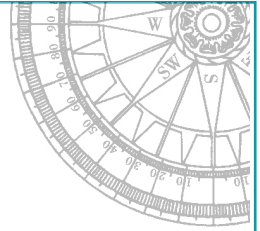
- > Entrée du jour ^(A) 7,⁵⁰ €

- > Salade verte ^(A) 3,⁵⁰ €



« Fait maison »

^(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

- > Ventrèche de thon snacké, légumes du soleil, crème de basilic (A) .. 18,⁵⁰ € ☺
- > Cabillaud au lait de coco et citron vert,
riz vénéré à la mangue et ananas (A)..... 17,⁵⁰ € ☺
- > 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) 18,⁵⁰ €
- > Magret de canard, jus aromatisé au yuzu,
écrasé de patate douce (A) 17,⁰⁰ € ☺
- > Tartare de bœuf et ses condiments (A) VBF 13,⁸⁰ € ☺
- > Hamburger à la confiture d'oignons (A) VBF 12,⁰⁰ €
- > Plat du jour (A) 10,⁵⁰ €

Les desserts

- > Assiette de fromages (A) 6,00 €
- > Caillebotte charentaise (A) 5,00 € ☺
(lait caillé parfumé à la fleur d'oranger et crème au cognac)
- > La jonchée des coteaux de Loire-les-Marais » (A) 6,00 €
(spécialité rochefortaise, lait caillé au laurier amandé dans un jonc)
- > Mœlleux chocolat aux graines de chanvre,
caramel au beurre salé (A) 6,00 € ☺
- > Verrine aux fruits de saison, crème mascarpone,
brisures de galette charentaise (A) 6,00 € ☺
- > Tarte fine aux nectarines, coulis à la liqueur « sève feu de joie »
(liqueur à base d'eau de vie de Cognac et amandes distillée en Charente-Maritime) . (A) 6,00 € ☺
- > Dessert du jour (A) 6,00 €
- > Café charentais (A) 4,00 €
- > Café ou thé gourmand (A) 7,00 €
- > Chocolat ou café Liégeois (A) 6,80 €
- > Dame blanche (A) 6,80 €
- > Coupe « Explorateur » (A) 7,80 €
(ananas, mangue, fruit de la passion, rhum et crème fouettée)
- > Coupe « Verger » (mirabelle, pêche, melon et crème fouettée) (A) 6,80 €
- > Coupe « Estivale » 7,80 €
(fraise, cassis, cerise, crème de framboise, crème fouettée) (A)
- > Les glaces « La Laitière» (A)
 - 1 boule 2,00 €
 - 2 boules 4,00 €
 - 3 boules 6,00 €
- > Supplément crème fouettée (A) 0,20 €

Menu Corderie ^(A)



Entrée + plat + dessert

24,00€

ou

Entrée + plat

18,00€

ou

Plat + dessert

16,50€

ou

Entrée + dessert

13,50€



Menu Mousse ^(A)

Sirop à l'eau

7,50€
jusqu'à 12 ans

Steack haché - frites

ou

Filet de poisson du jour - riz

Glace

Menu « Charentais »

29,50€

Pineau des Charentes

6 huîtres ^(A)

Mouclade ^(A) ☞

Jonchée du marais ^(A)

ou

Caillebotte du Pays rochefortais ^(A) ☞