



RESTAURANT PLAISIR

Une Histoire de Famille



Annie et Mario Hamelin ont créé le Restaurant Plaisir en 1986.

Aujourd'hui, Alison et Stevens, la seconde génération, entretiennent la philosophie de la maison comme à son origine :

- Une cuisine créative et généreuse, ancrée dans le terroir et la tradition
- Un accueil chaleureux par des professionnels diplômés
- Une atmosphère conviviale

L'exigence du Chef porte sur la qualité et la provenance des produits.

Nous travaillons en circuit court avec des producteurs locaux exigeants.

Des produits frais, livrés chaque jour, pardonnez-nous à l'avance pour ceux qui viendraient à manquer.

Cuisiner est un plaisir, et devient une passion quand le travail artisanal de toute une région, est sublimé.

Merci à ceux qui nous offrent autant d'authenticité :

- Les viticulteurs de la Cave Coopérative pour les Vins, Cognacs, et Pineaux (Le Bois Plage)
- Hubert LECORRE pour ses Huîtres Bio, moules, et Palourdes (La Flotte)
- Les agriculteurs de la Coopérative pour leurs pommes de terre AOP (Le Bois Plage)
- Cédric « RIVESALINES » pour sa Fleur de Sel, son gros sel, et ses Algues (Loix)
- Laurent Papon « Vin Sur Table » pour ses vins (La Rochelle)
- Bières, Limonades et Tonics de Ré (Sainte Marie de Ré)
- Eric Valégeas pour ses Chocolats « Ile de Ré Chocolat » (Saint Martin)
- Monsieur ROLAND pour son Huile de Colza (Saint Georges de Didonne)
- Monsieur Momo pour ses œufs de poules élevées en liberté (La Couarde)
- Nuances Gourmandes - MR Mabileau Guillaume MOF Pâtissier 2011 pour leurs macarons

Pardon amical à tous ceux que nous avons oublié de lister

Soucieux de votre bien-être, notre Maître d'Hôtel est à votre service pour :

- Vos régimes particuliers
- Vous informer des allergènes contenus dans les plats
- Vous proposer des menus végétariens et végan

Suivez-nous sur les réseaux :



@RESTAURANTPLAISIR.ILEDERE17

ENTRÉES - 18.00 €



Le Canard

De la Maison Soulard, en raviole et en gravlax,
Espuma coco, curcuma et citronnelle, noisettes torréfiées et
shiso pourpre



La Soupe de poissons de nos côtes

Au pastis de l'île de Ré,
toast de pain ciabatta, rouille et chips d'emmental



Le Carpaccio

De veau et lieu jaune de ligne de Noirmoutier
Pistou de salicorne et basilic, petits croutons de paprika fumé,
jeunes pousses d'épinard fatiguées au vinaigre de cidre



L'Asperge et la Raie

Asperge verte en tartare et pointes en vinaigrette au poivre de
Timut, émietté d'aile de raie au vin blanc
Croustillant de tapioca soufflé

FRUITS DE MER

Suppléments
Demi pension



Huîtres Bio N°3 de Monsieur Hubert Lecorre La Flotte en Ré

Par 6

16€

Par 9

24€

8€



Le Homard « Bleu »

75€

45€

Entier 600 gr, rôti au naturel, arrosé de beurre au romarin

Mousseline de pomme de terre, légumes de saison

Bisque de langoustine onctueuse

A commander 24h à l'avance



Le Plateau de Fruits de mer : Le Plaisir

65€

35€

Pour 2 personnes minimum

Par pers

Par pers

12 Huîtres de Mr Lecorre, 8 crevettes roses, 10 bulots, palourdes,

1 tourteau, 12 langoustines et crevettes grises

A commander 24h à l'avance

Tous nos fruits de mer sont cuits et préparés par nos soins

PLATS – 30 €



La Volaille

Label Rouge, en basse température et rôtie au beurre de sarriette
Carottes et poivrons piquillos en déclinaisons,
jus de volaille au Miel



Le Terre et Mer

Agneau & Blanc de Seiche saisi en persillade,
Chou pak choi grillé à l'huile d'ail, Poireaux en deux façons : en crémeux
et en fondant
Jus corsé au Porto



Le Cabillaud

Légèrement fumé puis nacré à 54°,
Rencontre fenouil et courgette à la flamme,
Bouillon crémé de ses arêtes



Le Retour de pêche

En « chiquetaille » et mariné à la créole,
Mousseline de pomme de terre, jeunes pousses en vinaigrette,
Crème de citron vert et huile aux fines herbes

FROMAGE

Assortiment de fromages et ses condiments

13€

DESSERTS - 12 €



La Banane

En tatin, flambée au vieux rhum,
Crème glacée à la vanille bourbon



La Rencontre Chocolat et Cacahuètes

Tuiles et ganaches en superposition, Dulce de Leche et pralines de
cacahuètes



La Rhubarbe

Rôtie et caramélisée, galette charentaise avec sa crème diplomate au
pineau de l'île de Ré, caramel romarin
Shooter à la rhubarbe et pineau



Le citron et sa Meringue

Façon tartelette, déclinaisons de citrons et de meringues

ALLERGENES À DECLARATION OBLIGATOIRE

Ces informations ont notamment été établies à partir des déclarations de nos fournisseurs sur la composition de leurs produits.

Il s'agit des allergènes à déclaration obligatoire et non des présences accidentelles d'allergènes qui pourraient intervenir lors des manipulations chez nos fournisseurs ou dans notre établissement.

Ce tableau est mis à jour, à chaque changement de notre carte.

ALLERGENE	GLUTEN	CRUSTACE	ŒUF	POISSON	ARACHIDE	SOJA	LAIT	FRUIT A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SESAME	SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUE
Le Canard	X		X				O	O				X		
La Soupe de Poissons	O		O	X			O		X	O				
Le Carpaccio	O			X				O						
L'asperge	O		O	X			X					X		
Homard		X					X							
La Volaille	O						X					O		
Le Terre et Mer					O				O			O		X
Le Cabillaud	O		O	X								O		
Retour de Pêche				X	O		X							
Fromages	O				O		X	O		O				
La Banane	X		X				X							
Le Chocolat et Cacahuètes					X		X	X						
La Rhubarbe	X		X				O					X		
Le Citron	O		X				X							

Allergène présent dans le plat : X

Le plat peut être préparé sans l'allergène : O

Prix TTC -Service Compris