



RESTAURANT
PLAISIR

ILE DE RÉ

CUISINE CRÉATIVE

PETIT DÉJEUNERS : 8H - 10H30
DINER : 19H - 21H



DE FÉVRIER A NOVEMBRE

05 46 09 00 26
57 AVENUE DU PAS DES BOEUFs
LE BOIS PLAGE EN RÉ

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
- Hubert LECORRE pour ses Huîtres Bio, moules, et Palourdes (La Flotte)
- Les agriculteurs de la Coopérative pour leurs pommes de terre AOP
- Cédric « RIVESALINES » pour sa Fleur de Sel, son gros sel, et salicorne
- Fabrice PETIT pour son Champagne
- Bières, Limonades et Tonics de Ré
- Nuances Gourmandes - M. Mabileau Guillaume MOF Pâtissier 2011 pour leurs macarons

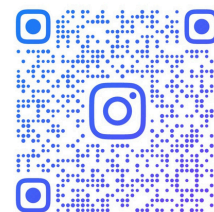
Pardon amical à tous ceux que nous avons oublié de lister

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€

VEAU & THON

Carpaccio de veau façon Vitello Tonnato, grenade et fenouil croquant

POISSONS DE NOS CÔTES

Soupe de poissons de nos côtes, baguette rouille & fromage

MAIGRE & ANETH

Maigre fumé maison, mousseline onctueuse à l'aneth

BAR & SALICORNE

Bar en tartare, salicorne croquante et caviar d'aubergine relevé au piment d'Espelette

FENOUIL & PAMPLEMOUSSE

Fraîcheur de brebis, fenouil confit, crème de pamplemousse au combava, touche de citron caviar.



Prix TTC - Service Compris



PLATS 30€

LE MAIGRE

Maigre en ballottine, insert de mousseline de coques, légumes de saison crème safranée

PALOURDES

Palourdes entières, spaghetti de légume de saison, concassé de tomates, nid de pomme de terre croustillant, jus réduit au Cognac de l'Île de Ré

FILET DE BOEUF VBF

Filet de bœuf, pomme de terre grenaille, courgette en deux textures, jus corsé

LE CANARD

Magret de canard rôti au thym, fricassée de pommes de terre, poivrons multicolores à l'ail confit, coulis de piquillos

LE BAR

Filet de bar à la peau croustillante, tian de légumes d'été à la mûre et au romarin, laitue de mer, beurre blanc à la noix de cajou



Prix TTC - Service Compris



FRUITS DE MER

“LE PLAISIR”

Pour 2 personnes minimum
12 Huîtres de Mr Lecorre
12 crevettes roses
10 bulots, palourdes
1 tourteau
8 langoustines
Crevettes grises

A commander 24h à l'avance
65 € par personne
35 € par personne en supp. demi-pension

HUÎTRES BIO N°3 DE MONSIEUR LECORRE

Par 6	16 €	
Par 9	24 €	8 € en supp. demi-pension

HOMARD BLEU

ENTIER 600 GR

Rôti au naturel, arrosé de beurre au romarin
Accompagnements du Chef

A commander 24h à l'avance

75 € 45 € en supp. de la demi-pension



Prix TTC - Service Compris



LES FROMAGES - 13 €

Sélection du Chef, accompagnés de ses condiments

DESSERTS 12€

PÊCHE & RIZ AU LAIT

Alternance de pêches blanches rôties et de cubes de riz au lait parfumé à l'amande et à l'Amaretto

LA FRAMBOISE

Composition autour de la framboise, entre fraîcheur, croustillant et gourmandise

PRALINÉ & CHOCOLAT

Croustillant praliné au chocolat amer, accompagné d'une quenelle généreuse de ganache au chocolat intense

ABRICOT & COGNAC

Millefeuille de brick à l'abricot rôti fondant, pignons grillés, sauce au Cognac

FRAISES ET ROMARIN

Biscuit Joconde, mousseline d'amandes et fraises fraîches, gelée fraise-romarin, coulis de fraise et fruits frais



Prix TTC - Service Compris

MENU ENFANTS - 32 €

JUSQU'A 8 ANS

Éveil des Papilles

Parce que les jeunes gourmets méritent le meilleur, nous leur proposons une découverte de la cuisine gastronomique avec les plats et desserts de notre carte, adaptés à leur appétit, accompagné d'un sirop.

Nos créations sont élaborées avec des produits frais et locaux, pour éveiller leur palais aux saveurs authentiques.

Si votre enfant préfère un plat plus simple, notre maître d'hôtel se fera un plaisir de vous proposer une alternative selon l'inspiration du chef et les arrivages du jour.

Bon voyage culinaire aux petits gourmands !

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.

ALLERGENES	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lactose	Fruit à coque	Cèleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque
Veau & Thon				x			x							
Soupe de Poissons	o			x										
Maigre & Aneth				x			x							
Bar & Salicorne				x			o							
Fenouil & Pamplemousse							o							
Homard		x					x							x
Les Palourdes												o		x
Le Maigre				x			x					o		
Le Bar				x			o							
Le Boeuf														
Le Canard														
Fromage	o						x							
Pêche & Riz au Lait							x							
La Framboise	o		x				x	x				x		
Le Chocolat	x						o	x						
Fraise romarin	x		x				x	x						
Abricot & Cognac	x						x	x						

Allergène présent dans le plat : X

Le plat peut être préparé sans l'allergène : O