



## ENTRÉES 18€



### LA SARDINE

Sardines passion, bricks croustillantes et roquette

### POISSONS DE NOS CÔTES

Soupe de poissons de nos côtes et ses condiments

### LE BAR

En ceviche, aux légumes croquants et pistou

### MELON & PASTÈQUE

Melon & Pastèque, cœur Buffala en habit Serrano, touche d'agrumes

### L'AUBERGINE

Tarte fine d'aubergines confites et caviar, chèvre frais en quenelle et miel doré



Prix TTC - Service Compris



RESTAURANT  
PLAISIR

ILE DE RÉ

## PLATS 30€

### LES PALOURDES

Risotto crémeux aux palourdes de nos côtes,  
Éclats de chorizo grillés à la flamme

### LE MAIGRE

Merlu nacré au bouillon safrané,  
Fricassé de légumes de printemps au thym frais

### LE BOEUF

Saisi à la commande, jus réduit au vin rouge, tian  
de saison et pommes mitraille

### LE MAQUEREAU

En filet, poché au vin blanc de l'île de Ré,  
concassée de tomates et haricots verts  
croquants

### LA VOLAILLE

Suprême de volaille Label Rouge, crème de jus  
corsé et ratatouille confite



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



RESTAURANT  
PLAISIR

ILE DE RÉ



## LES FROMAGES - 13 €

Sélection du Chef, accompagnés de ses condiments

## DESSERTS 12€

### LA FRAMBOISE & MENTHE

Pavlova aux framboises, coulis acidulé et sorbet maison menthe fraîche

### L'ABRICOT

Abricot décliné en textures et saveurs

### LA FRAISE & PROSECCO

Fraîcheur de fraises et bulles de Prosecco, sorbet maison fraise

### LE CHOCOLAT

Croustillant praliné chocolat noir intense,  
Crème anglaise vanillée

### LA PÊCHE & VERVEINE

Douceur de pêche pochée à la verveine, éclats de crumble coco



Prix TTC - Service Compris

# MENU ENFANTS - 32 €

## JUSQU'À 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
Le Bar				X										
Soupe de Poissons	O		O	X			X			O		X		
L'Aubergine	X													
Le Melon et Pastèque							O							
Homard		X					O					O		
Les Palourdes							X					X		X
Le Maigre				X			O							
Le Boeuf														
Le Maquereau				X										
Fromage							X			O				
La Volaille							O							
La Fraise												O		
La Framboise			X				X							
Le Chocolat	X		X				X							
L'Abricot	O													
La Pêche														

Allergène présent dans le plat : X

Le plat peut être préparé sans l'allergène : O