



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 ses Algues
-Laurent Papon « Vin Sur Table » pour ses vins
-Bières, Limonades et Tonics de Ré
-Eric Valégeas pour ses Chocolats « Ile de Ré Chocolat »
-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 Mabilieu 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 :





ENTRÉES 18€

FOIE GRAS & ASPERGES

Pressé d'asperges vertes et blanches, foie gras, fine gelée au Trousse-Chemise Ile de Ré



POISSONS DE NOS CÔTES

Soupe de poissons de nos côtes, baguette rouille & fromage

CRABE & PARMESAN

Tourteau en mille-feuille de parmesan, chair délicate parfumée au piment d'Espelette, crème légère à l'aneth



Prix TTC - Service Compris



PLATS 30€

FILET DE BAR

Bar de nos côtes, cuit sur la peau aux écailles croustillantes, chair nacrée, endives caramélisées, émulsion de Pineau de l'Île de Ré

PALOURDES

Parmentier de palourdes, duxelles de champignons en persillade citronnée, jus réduit au Cognac de l'Île de Ré, chips de pommes de terre de l'Île de Ré

BOEUF VBF

Filet de bœuf VBF cuit à votre convenance, échalotes confites, gratin dauphinois posé sur une fondue de poireaux, nappé d'une sauce framboise délicatement acidulée



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€

ORANGE SANGUINE

Orange Maltaise rôtie, crèmeux chocolat blanc, sablé croustillant et tuile à l'orange

ILE FLOTTANTE

Pralines roses, crème aux poires confites

CHOCOLAT

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



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
Foie gras & Asperge												X		
Soupe de Poissons	O		O	X			X			O		X		
Crabe & Parmesan		X	X							X				
Homard		X					O					O		
Les Palourdes		X					X					X		
Le Bar				X			O							
Le Boeuf							X							
Fromage							X			O				
Orange	O		O				O							
Île Flottante			X				X	X						
Le Chocolat			X				X							

Allergène présent dans le plat : X

Le plat peut être préparé sans l'allergène : O