



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 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 Mabillean Guillaume MOF Pâtissier 2011 pour leurs macarons

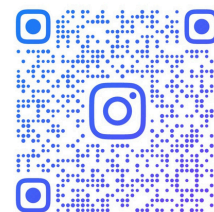
Pardon amical à tous ceux que nous avons oublié de lister

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€

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

BAR VINDAYE

Bar en marinade vindaye, jardin de primeurs printaniers et coriandre fraîche*

MOJETTE VENDÉENNE

Esprit houmous de moquette, fraîcheur végétale et textures croquantes



Prix TTC - Service Compris



PLATS 30€

FILET DE BAR

Bar de nos côtes rôti en croûte de tapenade,
Asperges vertes, coulis et pointes

PALOURDES

Palourdes entières, duxelles de champignons en persillade
citronnée, écrasé de pommes de terre, jus réduit au Cognac
de l'Île de Ré, chips de pommes de terre

FILET DE BOEUF VBF

Filet de bœuf français, gnocchis et épinards fondants, petits
pois frais et chips fines, jus acidulé à la framboise

ÉPAULE D'AGNEAU

Épaule d'agneau basse température, grenailles fondantes,
pleurotes à l'ail, carottes glacées multicolores et gelée de jus
de cuisson



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€

FRUITS ROUGES

Succès gourmand aux fruits rouges, praliné onctueux et noisettes torréfiées

PRALINES ROSES

Nuage aux pralines roses, crème vanillée et morceaux de poires confites

CHOCOLAT

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

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'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
Foie gras & Asperge												x		
Soupe de Poissons	o		o	x						o				
Bar vindaye				x										
Houmous mojette	o													
Homard		x												
Les Palourdes							x							x
Le Bar				x										
Le Boeuf	o						o							
L'agneau														
Fromage	o						x							
Succès fruits rouges			x				x	x						
Ile Flottante			x				x	x						
Le Chocolat			x				x	x						
Fraise romarin	x		x				x	x						

Allergène présent dans le plat : X

Le plat peut être préparé sans l'allergène : O