



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)
- Monsieur MARIN « Maison Marin » pour son pain (Le Bois Plage)
- 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)
- Bières de Ré (Sainte Marie de Ré)
- Françoise et Bertrand Heraudeau « Confitures du Clocher » (Ars en Ré)
- Eric Valégeas pour ses Chocolat « 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 à 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



Fait maison



Appellation d'origine protégée



Certifié agriculture Biologique

Prix TTC -Service Compris

Menu 49 €

-

Mise en Palais
Entrée, Plat Fromage et Dessert
Au choix parmi la carte

Menu 39 €

-

Mise en Palais
Entrée, Plat et Dessert
Au choix parmi la carte

Menu 36 €

-

Mise en Palais
Entrée et Plat ou Plat et Dessert
Au choix parmi la carte

Menu enfant 17 €

(Servi jusqu'à 8 ans)

-

Plat et Dessert

ENTREES

			Suppléments menus
	6 Huîtres Bio N° 3 de Monsieur Hubert Lecorre 	15€	2€
	Soupe de Poissons de nos côtes	16€	
	Mouclade du Pays aux moules de bouchot de Monsieur Hubert Lecorre	16€	
	Carpaccio de Cabillaud fumé par nos soins au bois de hêtre Condiments acidulés et Cream-Cheese Vinaigrette aux agrumes	16€	
	Vitello <i>tonnato</i> (<i>finest tranches de veau cuit</i>) Câpres frites – Pickles d'oignons rouges Copeaux de vieux parmesan	16€	
	Salade de roquette, Œuf poché bio de Momo Crumble comté Légumes marinés au vinaigre balsamique	15€	
	Foie gras mi- cuit au cognac et maceron de l'île de Ré Chutney de fruits de saison Brioche maison toastée	19€	8€

Prix TTC -Service Compris

FRUITS DE MER

Suppléments
menus

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



Par 6

15€

2€

Par 9

21€

8€

Par 12

28€

14€



Homard « Bleu »

55€

30€

Homard Breton frais de 600gr gratiné au beurre de homard

Risotto de riz Vénéré

Légumes du moment

A commander 24h à l'avance

Ce plat ne peut être pris en supplément qu'avec les menus

39€ et 49€



“ L'Exception ”

65 €

35€

Plateau de Fruits de mer pour 2 pers. minimum (par personne)

Votre plateau est précédé d'une ardoise de palourdes gratinées

A commander 24h à l'avance

Ce plat ne peut être pris en supplément qu'avec les menus 39€ et 49€

Composition pour 2 personnes :

1 Tourteau

16 Langoustines

16 huîtres n°3 de M. Lecorre

Crevettes roses

Crevettes grises

Bulots

Bigorneaux

Palourdes

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

Prix TTC -Service Compris

FROMAGES

-  Ardoise Trio de Fromages 12€
Camembert Normand fumé Maison au Hêtre et Aiguilles de Pin
Chèvre frais du Poitou aux baies roses et échalotes
Fleurs de tête de moine AOP 
Chutney d'Oignons rouges – Jeunes Pousses

DESSERTS

-  Le Chocolat dans Tous ses Etats 12€
-  Pavlova aux pêches et miel de Rivedoux 10€
-  Le classique Paris-Brest de notre pâtissier 10€
Cœur coulant praliné maison
-  Financier moelleux 10€
Crèmeux citron vert et espuma chocolat blanc
-  Omelette norvégienne Maison 12€
Flambée au Cognac de l'île de Ré

PLATS

- | | | |
|---|---|------|
|  | Chaudrée Rhétaise
Poissons de la Pêche du jour
Coquillages et Crustacés du moment
Sauce citronnelle douce | 27 € |
|  | Pavé de thon Rouge mi-cuit mariné aux saveurs Asiatiques
Patate douce en deux textures – Choux pak choï rôti | 28€ |
|  | Risotto Arborio crémeux aux Palourdes de Monsieur Lecorre
Ecume Acidulée au Vin Blanc de Ré – Chips de parmesan | 27 € |
|  | Souris d'agneau en croute d'herbes du jardin
Crème de petits pois – Mini légumes grillés
Polenta au pesto rouge | 28€ |
|  | Filet de Bœuf – France- Maturé par nos soins
Grenailles de l'île de Ré AOP 
Jus infusé au Romarin du jardin et Crème d'Ail | 29 € |