# 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 Mabilleau 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

Prix TTC -Service Compris

# ENTREES

| | | | Suppléments menus |
|---|---|---|---|
| 6 Huîtres Bio N° 3 de Monsieur Hubert Lecorre | | 15€ | 2€ |
| Soupe de Poissons de nos côtes à notre façon | | 16€ | |
| Œuf parfait cuit à basse température<br>Velouté de panais – Sauté de champignons<br>Toast de pain de campagne de la maison MARIN | | 15€ | |
| Gravelax de dorade à la menthe du jardin<br>Pickles de légumes d'automne et Aïoli à l'ail noir | | 16€ | |
| Ravioles de langoustines cuit dans un bouillon d'agrumes<br>Minestrone de légumes à la coriandre fraiche | | 16€ | |
| Duo de Foie gras de Mr Soulard – Mi-cuit et poêlé<br>Mariné au Cognac et Maceron de l'Ile de Ré<br>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
12 Langoustines
12 huîtres n°3 de M. Lecorre
Crevettes roses
Crevettes grises
Bulots
Bigorneaux

**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€

Poire pochée à la vanille 10€
Pain d'épices moelleux
Crème glacée à la confiture de lait maison

Dacquoise à la noix de coco – Crémeux aux citrons 10€
Sorbet à la noix de coco maison

Omelette norvégienne Maison 12€
Flambée au Cognac de l'île de Ré

Prix TTC -Service Compris

# PLATS

Queue de lotte lardée au jambon vendéen 28 €
Déclinaison autour de la mogette
Nuage de sauce hollandaise

Pavé de merlu cuit au court bouillon herbacé 27€
Mousseline de choux fleur fumé et sommités de choux colorés
Ecume de cresson d'Aquitaine

Ballotine de pintade fermière farcie aux marrons et abricots 28€
Crémeux de butternut rôti – Pressé de pomme de terre
Jus infusé au pineau rouge de l'Ile de Ré

Filet de Bœuf – France- Maturé par nos soins 29 €
Pommes de terres grenailles rôties
Jus infusé au Romarin du jardin et Crème d'Ail

Prix TTC -Service Compris