



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)
 - Les producteurs de vin de la Cave Coopérative pour leurs vins, Cognacs et Pineaux (Le Bois Plage)
 - Hubert LECORRE pour ses Huîtres Bio, moules, et Palourdes (La Flotte)
 - La « Maison des Saveurs » pour son pain (Saint Vivien)
 - 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, Limonades et Tonics de Ré (Sainte Marie de Ré)
 - L'épicurium, pour ses fromages régionaux (La Rochelle)
 - Éric 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 (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

Prix TTC –Service Compris

ENTRÉES - 18.00 €



Les Poissons de nos côtes

En soupe, baguette de notre boulanger « la Maison des Saveurs », Rouille et Gruyère râpé



Tomates de Pays

Tomates cerise au pesto, burrata à l'huile d'olive extra vierge, gaspacho de concombres et gressin au pavot



Le Maquereau

En escabèche, tarte fine parfumée à la lavande, mini ratatouille à la sarriette et olives taggiasche, coulis de poivrons



Le Bœuf

Filet en tataki, mariné soja-miel et gingembre, carotte fane glacée et panée aux sésames blancs et noirs, sauce chimichurri et gel de fruits de saison

FRUITS DE MER

Suppléments
Demi-pension



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

Par 6	16€	
Par 9	24€	8€



Le Homard « Bleu »

Entier 600 gr, rôti au beurre,
Fricassée de maïs, pêche et verveine lié au beurre
de homard et écrasé de pommes de terre
A commander 24h à l'avance

75€ 45€



Le Plateau de Fruits de Mer : Le Plaisir

Pour 2 personnes minimum

12 Huîtres de Mr Lecorre, 8 crevettes roses, 10
bulots, palourdes,
1 tourteau, 12 langoustines grillées, 4 couteaux à
la plancha et crevette grises
A commander 24h à l'avance

65€ 35€
Par Par pers
pers

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

Prix TTC –Service Compris

PLATS – 30 €



Le Maigre

Pavé rôti au beurre ½ sel, ragoût de salicorne et pommes de terre grenaille



Le Lieu Jaune

Tranche de lieu jaune croustillante, vierge de légumes, écrasé de pommes de terre au beurre ½ sel et herbes fraîches



Le Veau

Quasi de veau cuit basse température, parfumé à l'origan, sauce poivre vert, risotto crouillant, tomates cerise confites



L'Orecchiette

Orecchiette liées à la crème d'algues, lichette de gambas juste snackées, courgettes et tomates rôties au basilic, Croûtons parfumés au Maceron

FROMAGE – 13 €

Assortiment de notre fromager « L'Epicurium »,
pâte d'abricots secs au miel et lavande, noix de cajou
au curry

DESSERTS – 12 €



Le chocolat noir

Brownie noix de pécan, crème vanille enrobée
chocolat, chantilly au whisky



L'abricot

Biscuit pain de Gênes, crème légère à la pistache,
abricots confits au pineau blanc de l'île de Ré



Le baba

En bouchon au rhum, crème onctueuse au
mascarpone et fruits jaunes à la verveine



Les fruits rouges

Tartare de fruits rouges à la salicorne, crémeux
et streuzel cacahuètes, glace vanille bourbon

ALLERGENE	GLUTEN	CRUSTACE	ŒUF	POISSON	ARACHIDE	SOJA	LAIT	FRUIT A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SESAME	SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUE
Soupe de poissons	O	X		X			O		X			X		X
Le Maquereau	O		O	X			O	O				X		
La Tomate	O						X	O						
Le Bœuf	X					X	X				X	X		
Le Homard		X					X							
Le Veau							X					X		
Le Maigre		X		X			O		X			X		
Le Lieu				X			O					X		
Les Pâtes	X	X		X								X		X
Le Fromage							X	O						
Le Chocolat			X				X	X				X		
Le Baba	X		X				X					X		
L'Abricot	X		X				X	X				X		
Le Fruit Rouge					X		X	X						

Allergène présent dans le plat : X

Le plat peut être préparé sans l'allergène : O