

# RESTAURANT PLAISIR

## Une Histoire de Famille

Annie et Mario Hamelin ont créé Restaurant Plaisir en 1986.

Aujourd'hui, Alison et Stevens, la seconde génération, entretient 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

Au Restaurant Plaisir, notre exigence se porte sur la qualité et la provenance des produits que nous préparons. Nous recherchons autant que possible à travailler en circuit court auprès des producteurs locaux exigeants. Nos produits sont 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, moules, et Palourdes (La Flotte)
- Monsieur MARIN « Maison Marin » pour son pain (Le Bois Plage)
- Monsieur Rémi CARRÉ pour ses Pomme de Terre de plein champs (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)
- ...

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

Prix TTC -Service Compris

## Menu 54 €

-

Mise en Bouche  
(Entrée 1ere) Foie gras Maison  
(Entrée 2) Entrée au choix parmi la carte  
Plat, et Dessert au choix parmi la carte

## Menu 39 €

-

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

## Menu 33 €

-

Mise en Bouche  
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 N° 3 de Monsieur Hubert Lecorre	15€	2€
	Soupe de Poissons de nos côtes	15€	
	Mouclade du Pays	16€	
	Carpaccio de Cabillaud fumé par nos soins Condiments au Guacamole et Cream-Cheese Vinaigrette de Betterave	16€	
	Œuf Poché à Basse Température Sauté d'Aubergine au Cumin – Espuma au Parmesan	15€	
	Salade de Fenouil et Crudités en fraîcheur d'Agrumes Noix de Cajou Torréfiées - Vinaigrette à l'Aneth	15€	
	Foie gras mi-cuit Maison au pineau de l'île de Ré Chutney de fruits de saison	19€	8€

Prix TTC -Service Compris


# FRUITS DE MER

		Suppléments menus
Huîtres N°3 de M. Hubert Lecorre La Flotte en Ré		
Par 6	15€	2€
Par 9	21€	8€
Par 12	28€	14€
Assiette de la Mer	23€	10€
5 huîtres n°3, Crevettes roses		
 Homard « Bleu »	55€	30€
Homard Breton frais de 600gr – Duo de risotto et riz Vénééré		
Légumes du moment		
Bisque de Homard		
<b>A commander 24h à l'avance</b>		
Ce plat ne peut être pris en supplément qu'avec les menus	39€ et 54€	
 " L'Exception "	65 €	35€
Plateau de Fruits de mer pour 2 pers. minimum (par personne)		
<b>A commander 12h à l'avance</b>		
Ce plat ne peut être pris en supplément qu'avec les menus	39€ et 54€	






## Composition pour 2 personnes :

1 Tourteau minimum 800g  
16 Langoustines  
16 huîtres n°3 de M. Lecorre  
Crevettes roses  
Crevettes grises  
Bulots  
Bigorneaux  
Palourdes

# FROMAGES

	Ardoise Trio de Fromages Camembert Normand fumé Maison au Hêtre et Aiguilles de Pin Chèvre du Poitou aux Algues de l'Estran Vieux Conté - 24 mois d'Affinage Chutney d'Oignons rouges – Jeunes Pousses	12€
--	--	-----

# DESSERTS

	Le Chocolat dans Tous ses Etats	12€
	Melba Plaisir	9€
	Pavlova aux Fruits Exotiques	9€
	Crème de Nougat en Tartelette – Sablé à la Noisette	9€
	Omelette norvégienne Maison Flambée au Cognac de l'île de Ré	12€

# PLATS

	Chaudrée Rhétaise Poissons de la Pêche du jour Coquillages et Crustacés du moment Sauce citronnelle douce	27 €
	Pavé de Maigre cuit à l'Unilatéral, Mousseline de Céleri à l'Anis Vert – Jus d'Herbes du jardin	26€
	Risotto Arborio crémeux aux Palourdes de nos Côtes Ecume Acidulée au Vin Blanc de Ré	27 €
	Filet de Canette – France - Rôti au Miel de Rivedoux et Citron confit Polenta fondante et Confit d'Oignons	25€
	Filet de Bœuf – France- Maturé par nos soins Grenailles de Ré de Rémi CARRÉ Jus infusé au Romarin du jardin et Crème d'Ail	29 €