



RESTAURANT
PLAISIR

ILE DE RÉ

CUISINE CRÉATIVE

PETIT DÉJEUNERS : 8H - 10H30
DINER : 19H - 20H30



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 (Le Bois Plage en Ré)
- 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
- Au Pain Marin pour leurs pains (Le Bois Plage en Ré)
- Viviers Renaud Boutin pour la pêche locale (La Rochelle)
- Ernest pour leurs glaces
- Nuances Gourmandes - MR Mabillean Guillaume MOF Pâtissier 2011 pour leurs macarons

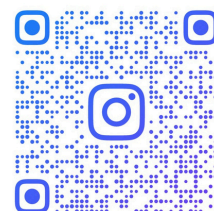
Pardon amical à tous ceux que nous avons oublié de lister

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€

LE POTIMARRON

Velouté de Potimarron, filet d'huile d'olives
Grissini au sésame

SOUPE DE POISSONS LOCAUX

Selon la pêche de nos côtes,
Garniture rouille et fromage

LE SAUMON

Harmonie de Saumon en tartare et Granny Smith,
Relevé d'Aneth

LE BOEUF

Bœuf en Tataki, Équilibre parfait des saveurs
Selon l'inspiration du Chef





PLATS 30 €

LE BAR

Filet de Bar de nos côtes, rôti
Crème de champignons en risotto

LE VEAU

Osso Bucco à la milanaise,
Fondue d'endives, Grenailles rôties à l'ail confit

LE BOEUF

Filet de Bœuf à votre cuisson,
Mijoté de figues et châtaignes,
Gratin dauphinois au potimarron



FRUITS DE MER

“LE PLAISIR”

Pour 2 personnes minimum
12 Huîtres n°3 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 MAISON LECORRE

Par 6 16 €
Par 9 24 € 8 € en supp. demi-pension

HOMARD BLEU

ENTIER 600 GR

Recette et accompagnement du Chef
Stéphane HOTTLET

A commander 24h à l'avance

75 €
45 € en supp. de la demi-pension



Prix TTC - Service Compris





FROMAGES 13 €

FROMAGES REGIONAUX

Sélection du Chef, accompagnée de ses condiments

DESSERTS 12 €

LA CLEMENTINE

Mousseline de clémentines, insert au citron vert,
Dacquoise noisettes

LE CARAMEL

Déclinaison de choux au caramel
Éclats de noisettes

LE CHOCOLAT

Croustillant praliné chocolat amer
Sauce anglaise vanillée



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.

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	Lait	Fruit à coque	Cèleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque
Le Potimarron	O						X				O			
Soupe de Poissons	O		O	X			X			O		X		
Le Saumon				X										
Le Boeuf						X					X			
Homard		X										X		
Le Bar				X			X					X		
Le Veau	X													
Le Boeuf							X							
Fromage							X							
La Clémentine	O		O											
Le Caramel	X													
Le Chocolat			X				X							

Allergène présent dans le plat : X

Le plat peut être préparé sans l'allergène : O

Prix TTC - Service Compris