

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

Prix TTC -Service Compris

Menu 49€

-

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

Menu 41€

-

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

Menu 38€

-

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

Menu enfant 19€

(Servi jusqu'à 10ans)

-

Plat et Dessert

ENTRÉES

Suppléments
menus



3 Huîtres Bio N°3 de Monsieur Hubert Lecorre
Concombre et émulsion de Granny Smith
Poudre de gingembre

16€



Soupe de Poissons de nos côtes à notre façon

16€



Œuf parfait cuisson basse température
Velouté glacé de petits pois
Écume au basilic du jardin

16€



Mousseline de poissons de nos côtes aux algues et estragon
Cuite à basse température
Vinaigrette à la carotte des sables

16€



Foie gras mi-cuit au Cognac et Maceron de l'île de ré
Chutney de saison
Brioche maison toastée

19€

8€

Prix TTC -Service Compris

FRUITS DE MER



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

Par 6

15€

Par 9

21€

8€

Par 12

28€

14€

Suppléments
menus



Homard « Bleu »

60€

30€

Homard Breton frais de 600gr gratiné au beurre de homard

Risotto de riz Vénééré

Légumes du moment

A commander 24h à l'avance



« L'Exception »

65€

35€

Plateau de fruits de mer

Votre plateau est précédé d'une ardoise de coquillages gratinées

A commander 24h à l'avance

Composition pour 2 personnes :

1 Tourteau

12 Langoustines

12 Huitres N°3 de Mr Lecorre

Crevettes roses

Crevettes grises

Bulots


Bigorneaux


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

Prix TTC -Service Compris

PLATS

 Filet de Daurade snacké 29€
Crèmeux d'artichauts à l'orange
Pickles de choux pomme et sauce vierge

 Pavé de Lieu jaune confit à l'huile d'olive 28€
Navet et pointes d'asperges rôties
Sauce hollandaise à l'oseille

 Pointe de cochon marinée au thym du jardin 28€
Déclinaison de maïs et confit d'oignons jaunes

 Pavé de bœuf grillé –France- 29€
Duo de pommes de terres
Jus infusé à la framboise

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 états	12€
---------------------------------	-----



Rhubarbe confite	11€
Sablé aux noisettes	
Sorbet maison aux fraises	



Ananas mariné au caramel	11€
Feuilleté croustillant et glace yaourt maison	



Omelette norvégienne maison à l'abricot	12€
Flambée au Cognac de l'Île de Ré	