



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
- 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
- Eric Valégeas pour ses Chocolats « Ile de Ré Chocolat »
- 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

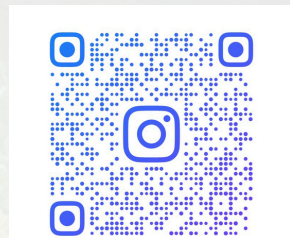
Pardon amical à tous ceux que nous avons oublié de lister

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



ENTRÉES 18€

OIGNON, BUTTERNUT ET LARD

Oignon blanc rôti et farci au flan de butternut
Lardons Label Rouge de vendée grillés et fumés par nos soins
Butternut en déclinaison :
en crémeux et en brunoise croquante au saindoux

SOUPE DE POISSONS LOCAUX

Selon la pêche de nos côtes, Pastis de l'Île de Ré
Garniture en tartine

POULPE ET CREVETTE

Mille-feuilles façon gyoza
Crevettes et poulpe aux épices
Salade d'enoki et pak choi à la vinaigrette asiatique



Prix TTC - Service Compris



PLATS 30€

LE CANARD

Magret de canard de la maison Soulard
Cuit en basse température
Rencontre de champignons en déclinaisons
Sauce au pineau de l'île de Ré et vinaigre de framboise



LA CRIÉE

Pavé de lieu jaune à l'huile de thym et à l'ail
Compotée de choux et épinards
Pommes de terre confites et noix torréfiées
Jus corsé aux agrumes



RETOUR DE PÊCHE

Pêche de nos côtes, courges et navets rôtis
Crèmeux de légumes anciens, sarrasin soufflé
Crème de curry et vin blanc



Prix TTC - Service Compris

FRUITS DE MER

“LE PLAISIR”

Pour 2 personnes minimum

12 Huîtres de Mr Lecorre

8 crevettes roses

10 bulots, palourdes

1 tourteau

12 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

Rôti au naturel, arrosé de beurre au romarin

Mousseline de pommes de terre, légumes de saison

Bisque de langoustine onctueuse

A commander 24h à l'avance

75 €

45 € en supp. de la demi-pension



Prix TTC - Service Compris





FROMAGE 13€

Assortiment de fromages et ses condiments



DESSERTS 12€

LES FIGUES

Crème pâtissière au praliné
Croustillant feuillantine noisette et chocolat blanc
Noisettes en éclats et figues rôties



LA MANDARINE

Dôme mandarine et dacquoise aux agrumes
Insert coulant et sorbet mandarine-fèves de tonka



LA CHÂTAIGNE

Châtaigne et vanille en déclinaison :
En moelleux, en mousse et en brisures



Prix TTC - Service Compris

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
Oignon, Butternut et Lard														
La Soupe de Poissons	O		O	X			X			O		O		
Poulpe et Crevette														
Homard		X												
Le Canard														
La Criée														
Retour de Pêche														
Fromage														
Les Figues														
Mandarine														
Châtaigne														

Allergène présent dans le plat : X

Le plat peut être préparé sans l'allergène : O