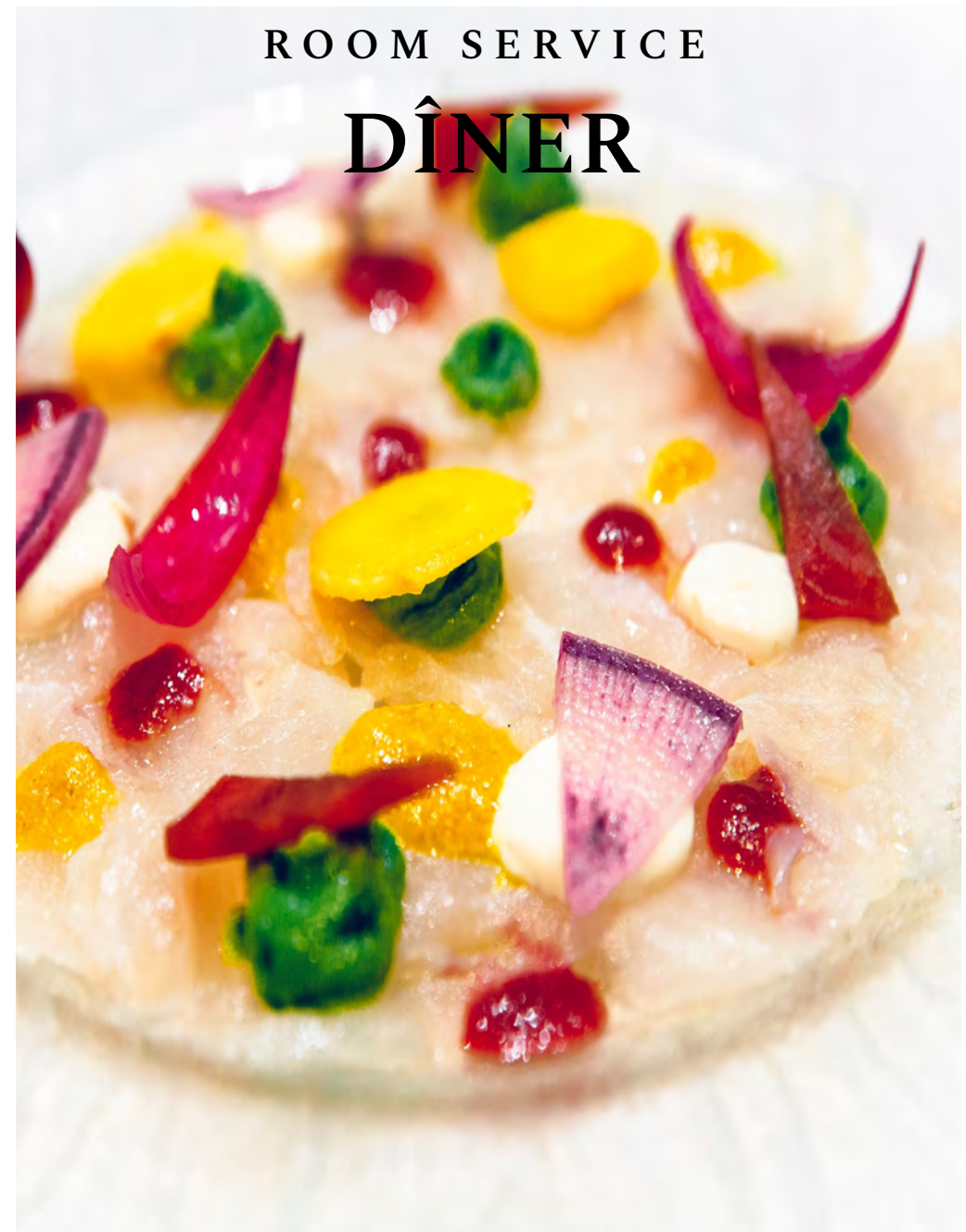


## INFORMATION ALLERGENES

ALLERGENES PLATS	GLUTEN	CRUSTACE	OEUF	POISSON	ARACHIDE	SOJA	LAIT	FRUIT A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SESAME	SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUE
Soupe de poisson		X		X	X					X				X
Huitres		X		X										X
Carpaccio de cabillaud				X	X	X	X	X		X	X			
Foie gras	X		X		X		X	X						
Vitello tonnato			X	X	X					X				
Filet de bœuf					X		X	X						
Pavé de thon rouge				X	X	X		X			X			
Risotto aux palourdes		X		X	X		X	X						X
Filet de canette					X		X	X		X				
Entremet chocolat	X		X		X		X	X						
Paris-Brest	X		X		X		X	X						
Baba au cognac	X		X				X	X						
Verrine citron	X		X				X							
Fromages					X		X							



ROOM SERVICE

# DÎNER

## LES MENUS

Disponible tous les jours de 19h à 21h sauf le dimanche

Votre commande sera servie avec une précision de +/- 60 minutes.

Téléphone Réception : 9

Menu 39 €

Entrée, plat et dessert  
Au choix parmi la carte

Menu 36 €

Entrée et plat ou plat et dessert  
Au choix parmi la carte

\*Pour certains mets un supplément aux menus s'applique, ils sont signalés par un \*

## LES ENTREES

Huitres de Monsieur Hubert Lecorre

Par 6	15 €	*+2 €
Par 9	21 €	*+8 €
Par 12	28 €	*+14 €

☞ Carpaccio de Cabillaud Fumé par nos soins  
Vinaigrette aux agrumes et Cream-Cheese 16 €

☞ Vitello tonnato (fines tranches de veau cuit)  
Câpres frites et pickles d'oignon rouge 16 €

☞ Soupe de poisson de nos côtes 16€

☞ Foie gras mi- cuit au Cognac de l'Île de ré  
Chutney de Fruits de saison - Brioche toasté 19 € \*8 €

## LES PLATS

☞ Pavé de thon rouge mi- cuit mariné aux saveurs Asiatiques  
Mousseline de patate douce - chou pak choï poêlés 28 €

☞ Filet de canette grillé aux betteraves  
Polenta crémeuse au pesto rouge et mini légumes glacée 26 €

☞ Filet de Bœuf mûré par nos soins—Crème d'ail  
Pommes de Terre grenaille de l'Île de Ré Rôties 29 €

☞ Risotto crémeux aux palourdes de nos côtes  
Chips de parmesan 27 €

## DESSERTS ET FROMAGE

☞ Ardoise Trio de Fromages	12 €
☞ Baba au cognac de l'île de ré -Chantilly onctueuse mascarpone	11€
☞ Entremet au chocolat et caramel a la fleur de sel de l'île de ré	12 €
☞ Le classique Paris-Brest de notre pâtissier Cœur coulant praliné	10 €
☞ Verrine meringuée aux deux citrons	10€

## BOISSONS et VINS

### Eaux et softs

Evian, Badoit 75cl	5.50€
Soda (Coca-cola, Lipton, Schweppes)	4.50€
Limonade artisanale de ré 33cl	5€
Perrier 20cl	4€

### Bières

Bières de l'île de ré (blonde, blanche, ambré) 33cl	6€
Heineken 33cl	6€

### Vins

	75cl	37.5cl
<b>Blanc</b>		
Royal (cépages Colombar Sauvignon et Chardonnay) <i>Ile de ré</i>	21€	50cl
Soif d'évasion cuvée plaisir (cépage Chardonnay) <i>Ile de ré</i>	21€	17€
Soif d'évasion cuvée plaisir (cépage Sauvignon) <i>Ile de ré</i>	21€	
Muscadet (Domaine Menard Gaborit) <i>Val de Loire</i>	26€	19€
L'argenteille (Chardonnay—Viognier) <i>Pays d'oc</i>	27€	

### Rosé

Rosé des Dunes (Cabernet franc, Cabernet Sauvignon et Merlot) <i>Ile de ré</i>	21€
Soif d'évasion cuvée plaisir (cépage Merlot-Cabernet Sauvignon) <i>Ile de ré</i>	21€
Tavel Bio Different (Cave de Tavel) <i>Rhône</i>	33€
Château La Tour de By (Médoc Cru Bourgeois) <i>Bordeaux</i>	27€

### Rouge

Gouverneur (cépage Cabernet Sauvignon et Merlot) <i>Ile de ré</i>	21€	
Soif d'évasion cuvée plaisir (cépage Merlot) <i>Ile de ré</i>	21€	17€
Ultimum (cépage Cabernet Sauvignon) <i>Ile de ré</i>	34€	
Lirac (Les Hauts d'Acantalys) <i>Rhône</i>	34€	
Lalande Pomerol (Château la Croix Romane) <i>Bordeaux</i>	52€	
Savigny-les-Beaune (Domaine Maldant Pauvelot) <i>Bourgogne</i>	62€	