

# 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 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

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€	
	Escabèche Rhétaise aux coquillages Écume de tomate Toast de campagne au beurre d'algues	16€	
	Soupe de poissons de nos côtes à notre façon	16€	
	Mousseline de poissons 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€
	Filet mignon de porc fumé maison sur lit de verdure croquante Crumble à la moutarde à l'ancienne Vinaigrette au miel	16€	

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 Vénéré

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 gratinés

**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

---

 Pavé de maigre grillé 29€  
Crèmeux de fenouil et mini fenouils à l'huile d'olive  
Écume au pastis de l'Île de Ré

 Filet de bar confit au beurre noisette 28€  
Mille-feuille de céleri  
Sauce hollandaise mousseuse au basilic

 Bonite marinée aux tomates confites 28€  
Polenta croustillante au cumin  
Caviar de poivron jaune

 Cannelloni d'aubergine à l'effiloché de veau et thym 29€  
Salade croquante  
Espuma au parmesan AOP

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

---

## FROMAGES

---

Ardoise trio de fromages	12€
Tome de brebis	
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€
---------------------------------	-----



Abricots marinés à la verveine du jardin	11€
Chou craquant à la crème vanillée	



Vacherin aux fruits rouges	11€
Sorbet maison aux fraises	



Carpaccio de pêches marinées au poivre de Sichuan	11€
Sorbet pêches et miel maison	



Tartelette aux noix	12€
Caramel crémeux à la fleur de sel de l'île de Ré	
Chantilly légère et noix caramélisées	