



# 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  
Gratinées aux lards et noisettes hachées  
Sabayon acidulé

16€



Œuf parfait cuit à basse température  
Velouté de butternut et marrons grillés  
Toast de campagne à l'ail confit

16€



Soupe de poissons de nos côtes

16€



Carpaccio de truite d'Aquitaine fumé par nos soins,  
Vinaigrette aux agrumes  
Condiment cream cheese

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

---

			Suppléments menus
	Huîtres Bio N°3 de Mr Hubert Lecorre La Flotte en Ré		
	Par 6	15€	
	Par 9	21€	8€
	Par 12	28€	14€
	Homard « Bleu »	60€	30€
	Homard Breton frais de 600gr gratiné au beurre de homard		
	Risotto de riz Vénééré		
	Légumes du moment		
	<b>A commander 24h à l'avance</b>		
	« L'Exception »	65€	35€
	Plateau de fruits de mer		
	Votre plateau est précédé d'une ardoise de coquillages gratinées		
	<b>A commander 24h à l'avance</b>		
	<u>Composition pour 2 personnes :</u>		
	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**

---

# PLATS

---

 Pavé de merlu cuit au court bouillon infusé à la citronnelle 28€  
Tempura et crémeux de brocolis  
Sauce hollandaise mousseuse

 Dos de cabillaud poché au lait de coco 28€  
Risotto de céleri  
Écume marine à la noix de coco

 Carré de porc cuit à basse température en croute de cacahuète 28€  
Mousseline de panais et panais rôtis

 Pavé de bœuf grillé –Origine France- 29€  
Duo de pommes de terres  
Jus infusé au romarin

---

## 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€
---------------------------------	-----



Pomme confite à basse température dans sa robe d'amandes grillées Crumble et crème glacée maison à la vanille	11€
--	-----



Vacherin aux agrumes	11€
Crème chantilly légère au Timut	
Sorbet au pamplemousse maison	



Nougat glacé maison aux fruits sec	12€
Coulis de mûres	