

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



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

 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	