

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)
 - « Maison des Saveurs » pour son pain (Saint Vivien)
 - 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)
 - L'épicurien, pour ses fromages régionaux (La Rochelle)
 - 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 Mabileau 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

ENTRÉES



Les Poissons de nos côtes

17.50€

En soupe, baguette de notre boulanger « la Maison des Saveur » frottée à l'ail, Rouille et Gruyère râpé



Les Saint-Jacques

18€

Justes rôties au beurre ½ sel d'échiré, parfumées au Macaron de L'île de Ré, Velouté de carotte et pomelos






Le Bœuf

18€

Raviole de joues de bœuf braisées et foie gras,
Fondue de choux rouge au jus de raisin, sauce Marchand


FRUITS DE MER


			Suppléments menus
	Huîtres Bio N°3 de Monsieur Hubert Lecorre La Flotte en Ré		
	Par 6	16€	
	Par 9	24€	8€
	Le Homard « Bleu »	75€	45€
	Entier 600 gr, rôti au beurre d'algues de l'île de Ré, Raviole de champignons, légumes de saison Bisque de crustacés <u>A commander 24h à l'avance</u>		
	Le Plateau de Fruits de mer : Le Plaisir	85€	55€
	<u>Pour 2 personnes minimum</u> 12 Huîtres de Mr Lecorre, 8 crevettes roses, 10 bulots, palourdes, 1 tourteau, 6 langoustines grillées, 4 couteaux à la plancha et crevette grises <u>A commander 24h à l'avance</u>		


Tous nos fruits de mer sont cuits et préparés par nos soins


Prix TTC -Service Compris

PLATS

 **Le Lieu Jaune** 32€
Rôti au beurre ½ sel d'échiré, tartare de poulpe aux algues de l'île de Ré,
Soupe de poisson et légumes glacés

 **La Lotte** 29€
Médailon rôti en blanquette safranée, risotto crémeux, Paris bouton

 **Le Bœuf** 32€
Filet de bœuf VBF cuit basse température,
Jus au foin, échalote & pommes de terre confites

 **Coquillages et Crustacés** 25€
Rigatoni liées au jus de coquillage et lait de coco, palourde,
Crevette et couteaux

FROMAGES

Assortiment de fromages et ses condiments

13€

DESSERTS



Le Chocolat

Biscuit chocolat sans gluten, confit griottes, chantilly et sphère griotte

12€



Le Praliné

Biscuit breton à la noisette, crémeux praliné, granité mangue-passion

11€



Les Agrumes

Façon mont blanc, meringue croquante, crème montée au marron,
Cœur d'agrumes et gel de pineau de l'île de Ré

12€