

LOOFA BAR

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI

BAR DE 9H À 17H

DÉJEUNER :

SUR RÉSERVATION : 12H15/13H15/14H15

PUIS À TOUT MOMENT JUSQU'A 17H00



La Carte est réalisée
en collaboration avec
Notre Diététicienne Julie Chatté
afin de prendre soin de Vos Papilles
comme de Votre Corps.

DÉJEUNER WELLNESS

FORMULES

• **LA BIEN-ÊTRE - 28,50€ :**

- La Salade du Jour OU
La Pâte du Jour
*(Peuvent être cuisinées en
version végétarienne)*
- Fromage ou Dessert ou
une glace gourmande de
chez Ernest.
- Boisson au choix*

** (Eau Aqua Chiara plate ou
gazeuse, ou
Bière pression, ou verre de vin)*

• **LA VÉGÉTALE - 32€ :**

- Falafels aux Herbes
Fraîches, Sauce Blanche au
Sésame et Pommes de
Terre.
- Fromage ou Dessert ou le
batonnet sorbet de chez
Ernest.
- Aqua Chiara Plate ou
Pétillante
- Boisson chaude

Le + : Le Cocktail Wellness

NOS SALADES (16,00 €)

Salades réalisées à partir de produits frais, locaux et de saison.

LUNDI

L'Oeuf Parfait Bio, pois-chiche, Féta, amandes grillées et vinaigrette au miel de nos ruches. (3.7.8.12)

MARDI

Comme un Fish&Chips, pommes de terre AOP de L'île de Ré, mesclun, citron, tomates cerises, et sauce blanche aux herbes fraîches. (1.3.4.7.12)

MERCREDI

Tomates d'Antan, Burratina, roquette, pignons de pin et pesto d'herbes du jardin (7.8.12)

JEUDI

Mesclun, pommes Darphin, suprême de volaille au miel de nos ruches et choux rouge. (7.12)

VENDREDI

Boulgour, Haddock, carottes, courgettes, fenouil grillé, mesclun et sauce blanche. (4.7.12)

SAMEDI

Salade de tomates cerises, riz sauvage, tartare de poissons du Marché acidulé, mesclun, beurre aux algues. (1.4.7.8.12)

DIMANCHE : A RETIRER AU RESTAURANT DE L'HOTEL
ROQUETTE, POISSON DU MARCHÉ CUIT VAPEUR, CAVIAR D'AUBERGINE,
CROUTONS, SARRASIN ET GRAINES DE COURGES.

SUGGESTION DU JOUR

Notre équipe vous renseigne...



LOOFA BAR



La Carte est réalisée
avec Notre Diététicienne Julie Chatté
afin de prendre soin de Vos Papilles
comme de votre Corps

NOS PLATS

Pasta Party (1)

Linguines et Sauce du Moment (Voir Ardoise) - **15.00€** -

Wrap Végé (1.3.7) - 19.00€ -

Pommes de Terre AOP de L'île de Ré.

La Soupe de Poissons Maison et sa Garniture (1.2.4.9.12.14) - 16.00€ -

Falafels aux Herbes Fraîches - (7.8.10.11)

Pommes de Terre AOP de L'île de Ré
et Sauce Blanche au Sésame -**18.00€**-

Tartare de Bœuf Charolais d'Alain« Origine France »- (1.3.8.10.12)

Condiments, Pommes de Terre AOP de L'île de Ré
à la Fleur de Sel de Ré, Salade verte. - **21.00€** -

Planche à Partager (avec Pot Lyonnais : 46cl de vin de l'île)

Nos Grignotages du Moment.

1/2 Personnes - **24€ (35€)**

3/4 Personnes - **48€ (59€)**

LES FRUITS DE MER

L'Huître N°3 de Ré - A l'Unité **1.80€** - (1.7.12.14)

Le Demi-Tourteau - **14.50€** - (2.3.10)

L'Assiette de Fruits de Mer - **24.00€** - (1.2.3.7.10.12.14)

Le Plateau de Fruits de Mer - **48.00€/pers** -
(1.2.3.7.10.12.14)

(Fruits de Mer à commander du mercredi au samedi,
hormis les huîtres)

POUR LES PLUS PETITS

Formule Plat/Dessert/Boisson -**15.00€** -

- Mini Wrap

- Mini Pasta

- Mini Salade

(Plat uniquement : **8€**)

DESSERTS PLAISIRS

Le Chèvre Frais du Puy du fou - **5.50€** - (7)

Les Pâtisseries Du Jour au choix - **7.00€**- (1.3.7.8)

Le Pot de Glace Artisanale de Chez Ernest 200ml - **6€**

Le Batonnet de glace de Chez Ernest - **3.2€**



Gluten
1



Crustacés
2



Oeufs
3



Poisson
4



Arachides
5



Soja
6



Lait
7



Fruits à coque
8



Céléris
9



Moutarde
10



Sésame
11



Sulfites
12



Lupins
13



Mollusques
14



LOOFA BAR






BOISSONS CHAUDES



Café - 3.00€
Double café - 4.50€
Cappuccino - 4.50€
Chocolat - 4.00€
Thé / infusions Léa Nature - 3.50€
Infusions Labiomer 3.50€




BOISSONS FRAÎCHES

Le Cocktail Wellness de Vaness' 25cl (réalisé à partir de fruits et/ou légumes fraîchement pressés) - 6,80€
Fruits frais pressés 25cl- 4.50€
Jus de fruits Bio Le Coq Toqué 25cl- 6.50€ 
Sirop à l'eau 25cl- 2.00€
Sodas Bio locaux 33cl- 4.80€ 
Perrier - 33 cl : 4.80€
Cidre Brut Fils de Pomme Le Sauvage : 6.00€ 

BIÈRES

Bière Affligem
15 cl : 2.90€ / 25 cl : 4.80€ / 50 cl : 8.00€
Bière « Blanche de Ré » Bio - 33 cl : 5.50€ 
Bière "Les Petites Réthaises" Bio 33cl : 6.00€ 
Bière sans alcool 25cl : 3.90€

EAUX

Aqua Chiara-Eau Écologique(Plate ou Pétillante) 
75 cl : 4.50€ 50cl : 3.00€
Abatilles Plate- 75cl : 8.00€
Châteldon - 75cl : 8.00€

SPÉCIALITÉS RÉTHAISES

Pineau Des Charentes Blanc / Rosé 5cl 5.00€

Vins de Pays Charentais IGP Ile de Ré :
Azuré Sauvignon blanc 75cl : 25.00€ / verre 12cl : 5.50€
Azuré Rosé 75cl : 25.00€ / verre 12cl : 5.50€
Terre rouge 75cl : 25.00€ / verre 12cl : 5.50€

Pot Lyonnais 46cl :11€ (demandez la sélection du moment)

SÉLECTION DU LOOFA

Vin Rosé :

"Domaine de Sainte Marie" AOC Côtes de Provence - 28.00€

Vin Blanc :

"Prestige Chardonnay" IGP Ile de Ré Domaine Pelletier - 27.00€

Vin Rouge :

"Moulin blanc" IGP Val de Loire Mareuil - 32.00€

