

# RELAIS THALASSO

- ÎLE DE RÉ -

## RESTAURANT ATALANTE

POUR LE DÎNER :

DE 19H00 À 21H30

DU LUNDI AU DIMANCHE

POUR LE DÉJEUNER :

LE DIMANCHE (À PARTIR DU 13 JUIN)

FORMULE BRUNCH DE 11H30 À 13H45

---

### LES CODES DE REPÉRAGE DES ALLERGÈNES

- 1-Céréales contenant du gluten ex : blé, seigle, orge, avoine...
  - 2-Crustacés et produits à base de crustacés
  - 3-Œufs et produits à base d'œufs
  - 4-Poissons et produits à base de poissons
  - 5-Arachides et produits à base d'arachides
  - 6-Soja et produits à partir de soja
  - 7-Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
  - 8-Fruits à coque (ex: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches...)
  - 9-Céleri et produits à base de céleri
  - 10-Moutarde et produits à base de moutarde
  - 11-Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
  - 12-Anhydride sulfureux et sulfites (dans une certaine quantité)
  - 13-Lupin et produits à base de lupin
  - 14-Mollusques et produits à base de mollusques
- 

## BAR LOUNGE

OUVERT JUSQU'À 23H00

CONCERTS PRIVÉS ET ANIMATIONS

TOUT AU LONG DE L'ÉTÉ

---

### À LA DÉCOUVERTE DES PRODUITS LOCAUX

Pour l'Apéritif :

La Bière de Ré, Les Petites Réthaises,

Le Pineau « Ilrhéa », Le Pastis de Ré, Le Trousse Chemise

Pour le Dîner :

Les Vins de L'Île de Ré : des vigneronns de l'UNIRÉ, du Domaine ARICA et du Domaine PELLETIER

Pour le Digestif :

Le Cognac, La Vodka, Le Gin

---

# CHEZ NOUS, CE QUI EST BON FAIT DU BIEN.

Cuisine Maison, Saine et Équilibrée à base de produits frais et régionaux.  
Le chef Christopher Trémine fait la part belle à ce qu'il y a de gourmand en vous.

## LES ENTRÉES

Carte Supp.  
Pension

L'huître Naturelle n°3 de Monsieur Turbé à Rivedoux. (14)	2.10	1.00
La Soupe de Poissons, Maison, comme j'aime... (1.2.4.9.12.14)	17.00	9.00
Le Maigre Sauvage de Ligne façon Gravlax préparé par nos soins. (4.8) Huile d'Olive Alexis Muñoz et Pousses Du Jardin.	20.00	12.00

La Suggestion Du Jour:

*Une Entrée de saison qui varie selon les arrivages et l'inspiration du Chef  
(Se Référez au Menu Du Marché)*

## LES FRUITS DE MER

Carte Supp.  
Pension

*Servis uniquement sur réservation du mercredi au dimanche*

Assiette de la Mer (1.2.3.10.12.14)	24.00	16.00
Plateau de Fruits de Mer Pour 1 Personne. (1.2.3.10.12.14)	48.00	22.00
Plateau de Fruits de Mer Pour 2 Personnes. (1.2.3.10.12.14)	96.00	44.00

## LA FORMULE BRUNCH

*(Ouverture du Brunch à partir du Dimanche 13 Juin)*

Servis tous les dimanches midis de 11h30 à 13h45	42.00	10.00
--	-------	-------

CHEZ NOUS, CE QUI EST BON FAIT DU BIEN.

## LES INCONTOURNABLES

	Carte	Supp. Pension
L'Assiette Wellness du Chef (Assiette Végétale et Santé)	22.00	**
La Viande Ou Le Poisson du Jour (Se Référer au Menu du Marché)	24.00	**
L'Incontournable Pièce de Bœuf en Croûte de Sel de l'Île de Ré. (Origine France), (3.9.12) Pommes de Terre AOP de l'Île de Ré et Jus de Bœuf. <i>(Dans un soucis de dégustation optimale, pour une cuisson bien cuite la pièce de bœuf ne sera pas servie en Croûte de Sel mais poêlée.)</i>	33.00	18.00

La Suggestion Du Jour: Un plat de saison qui varie selon les arrivages  
et l'inspiration du Chef (Se Référer au Menu Du Marché)

*(Viande/Poisson, Origine France)*

## LES GOURMANDISES

Desserts de saison qui varient selon les arrivages  
et l'inspiration du Chef

Alliance Pomme & Roquette (1.3.6.7.8)

Crèmeux Pomme/Roquette, Crème Montée à La Vanille  
et Croquant Chocolat Blanc

Fraîcheur de Fruits :

*Fruits de Saison fraîchement taillés et Sorbet Maison*

La Suggestion Du Jour :

*Un Dessert de saison qui varie selon les arrivages*

*et l'inspiration du Chef Pâtissier (Se Référer au Menu Du Marché)*

Plateau de Fromages Affinés, (7)

- 4 morceaux de votre choix	12.00	6.00
- 6 morceaux de votre choix	16.00	9.00
- 8 morceaux de votre choix	20.00	12.00


Nos prix s'entendent nets TTC, service compris

# CEUX QUI RENDENT VOTRE SÉJOUR INOUBLIABLE

Remerciement aux nombreuses personnes qui permettent au chef de faire vibrer vos papilles dans le respect de la saisonnalité.



## NOS FOURNISSEURS LOCAUX

- Mr TURBE Ostréiculteur à Rivedoux-Plage qui vous propose ses huîtres Naturelles N°3.
- ACHILLE BERTRAND notre boucher, pour sa viande Bovine d'origine Française.
- PONS PRIMEUR qui nous fournit les fruits et légumes de saison.
- CAP MARÉE qui nous livre nos poissons frais tous les jours.
- MR RENAUD-BOUTIN pour son vivier à La Criée de La Rochelle.
- RIVESALINES notre producteur de Fleur de Sel, Salicorne, poivre, à Loix. (A Visiter !)
- LA FERME DES BALEINES qui vous fera découvrir des produits 100% Réthais.
- CAVE COOPÉRATIVE pour son vin de l'île de Ré, son Pineau, son Cognac, Pommes de terre Primeur... (A visiter !)
- LA BLANCHE DE RÉ :le producteur de bière à Ste Marie La Noue. (A Visiter !)
- LES PETITES RÉTHAISES : Julien et ses bières BIO brassées à Rivedoux
- L'ABEILLE DE RÉ, producteur de miel à Loix, propose son miel de saison sur le buffet petit-déjeuner. (A visiter !) Retrouver nos ruches coté Thalasso. 
- DOMAINE ARICA : les vigneron, oenologues, ingénieurs agronomes Marine & Simon
- DOMAINE PELLETIER : les vigneron indépendants Elisabeth et Jean-Philippe Pelletier

## L'ÉQUIPE RESTAURATION

- L'équipe de Cuisine orchestrée par notre Chef CHRISTOPHER TRÉMINE qui chaque jour élaborent leurs recettes à partir de produits frais.
- L'équipe Restauration supervisée par notre Directrice Restauration FLORENCE CHATEIL.
- Le « LOOFA BAR » avec ALAIN en Cuisine, Vanessa en salle et leur équipe.
- Le BAR Lounge de l'hôtel où BENJAMIN vous fera déguster nos meilleurs Cocktails

ET SURTOUT...

Vous ! Notre Clientèle sans qui tout cela ne serait possible !

UN GRAND MERCI À TOUS ET  
BON SÉJOUR PARI MI NOUS

## PROTÉGEONS NOUS ENSEMBLE !

Nos équipes travaillent en respectant le protocole sanitaire afin que vous profitiez de votre repas en toute sécurité