

# RELAIS THALASSO

- ÎLE DE RÉ -

## RESTAURANT ATALANTE

### POUR LE DÎNER :

DE 19H00 À 21H30

DU LUNDI AU DIMANCHE

### POUR LE DÉJEUNER :

LE DIMANCHE

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'Ile 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/STARTERS

	Carte	Supp. Pension
<b>L'huître Naturelle n°3 de Monsieur Turbé à Rivedoux. (14)</b> <i>The Ile de Ré Natural Oyster from Rivedoux-Plage, Sir Turbé</i> <i>(Sold Individually)</i>	2.10	1.00
<b>La Soupe de Poissons, Maison, comme j'aime... (1.2.4.9.10.12.14)</b> <i>Home-made fish soup, just the way I like it ...</i>	17.00	7.00
<b>La Douzaine de Couteaux gratinés au beurre aux algues de L'Ile de Ré. (7.12.14)</b> <i>Dozen razor clams gratinated with Ile de Ré seaweed butter.</i>	19.00	9.00
<b>Le Maigre Sauvage de Ligne façon Gravlax préparé par nos soins. (4)</b> Huile d'Olive Alexis Muñoz et Pousses Du Jardin. <i>Wild, line-caught stone bass, prepared in-house, Gravlax-style,</i> <i>Alexis Munoz olive and freshly-picked baby leaves.</i>	20.00	10.00
<b>La Suggestion Du Jour:</b> <i>Une Entrée de saison qui varie selon les arrivages et l'inspiration du Chef</i> <i>Today's special :</i> <i>A seasonal starter which varies according to the day's produce and the Chef's inspiration</i>		

## LES FRUITS DE MER/SEA FOOD

**Servis uniquement sur réservation du mercredi au dimanche**

	Carte	Supp. Pension
<b>Assiette de la Mer (1.2.3.10.12.14)</b> <b>Langoustines, Crevettes, Palourdes, Bulots, Huîtres de Ré</b> <i>Seafood Plate (Prawns, Shrimps, Clams, Whelks, Oysters)</i>	24.00	14.00
<b>Plateau de Fruits de Mer Pour 1 Personne. (1.2.3.10.12.14)</b> <i>Assiette de la mer plus garnie avec ou sans demi homard.</i> <i>Seafood Platter for one (Seafood Plate With half LOBSTER)</i>	44.00 69.00	19.00 44.00 <i>sans homard</i> <i>avec homard</i>
<b>LA FORMULE BRUNCH</b> Servie tous les dimanches midis de 11h30 à 13h45 <i>Every Sunday, from 11h30am to 13h45am</i>	42.00	

Nos prix s'entendent nets TTC, service compris

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

## LES INCONTOURNABLES

**L'Assiette Wellness du Chef (Assiette Végétale et Santé)**  
*Vegetarien plate and health*

Carte Supp.  
Pension

22.00 \*\*

**La Viande Ou Le Poisson du Jour (Se Référer au Menu du Marché)**  
*The fish or meat dish of the day ( see the Market menu)*

24.00 \*\*

**L'Incontournable Pièce de Bœuf en Croûte de Sel de l'Île de Ré.(3.9.12)**  
(Origine France),  
Pommes de Terre Primeur et Jus de Bœuf.

33.00 18.00

*(Dans un souci de dégustation optimale, pour une cuisson bien cuite  
la pièce de bœuf ne sera pas servie en Croûte de Sel mais poêlée.)  
The Essential Salt-Crusted Beef (French Origin), Sauteed Potatoes and a Beef Juice.*

**Le Homard Bleu rôti, légumes du moment et son jus. (~500gr) (2.7.9.12)**  
(Origine France)

64.00 49.00

*Servis uniquement sur réservation du mercredi au dimanche  
Roast "Blue" Lobster, légumes and sauce.*

**La Suggestion Du Jour: Un plat de saison qui varie selon les arrivages  
et l'inspiration du Chef.**

*(Viande/Poisson, Origine France)*

*Today's special :*

*A seasonal starter which varies according to the day's produce and the Chef's inspiration*

Supp.  
Pension

## LES GOURMANDISES

Carte Pension

**Le Galet entre Chocolat et Caramel à la Fleur de Sel de Ré (1.3.7.8)**

14.00 7.00

*Biscuit Moelleux à l'Amande, Mousse Chocolat Noir, Cœur Caramel à Fleur de Sel de Ré,  
Crumble Cacao & Sorbet Chocolat Noir.*

**Fraîcheur de Fruits :**

12.00 5.00

*Fruits de Saison fraîchement taillés et Sorbet Maison*

*Fresh fruits and sorbet*

**La Suggestion Du Jour :**

*Un Dessert de saison qui varie selon les arrivages et l'inspiration du Chef Pâtissier*

*Today's special : A seasonal starter which varies according to the day's produce and the Chef's inspiration*

**Plateau de Fromages Affinés, (7.10.12)**

*Platter of fine cheeses*

- 4 morceaux de votre choix - 4 pieces of your choice

12.00 6.00

- 6 morceaux de votre choix - 6 pieces of your choice

16.00 9.00

- 8 morceaux de votre choix - 8 pieces of your choice

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 et Le Potager des Milles FLeurs qui nous fournissent 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  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 Pierre et son équipe vous feront 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