

Restaurant de
L'ATALANTE



Restaurant
ATALANTE

Pour le dîner :
DU LUNDI AU DIMANCHE
de 19h00 à 21h30

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

Les ENTRÉES

Sup.Menu

L'huître Naturelle n°3 de Monsieur Turbé à Rivedoux. (14) **2.10 €** 1 €
The Ile de Ré Natural Oyster from Rivedoux-Plage, Sir Turbé
(Sold Individually)

La Soupe de Poissons, Maison, comme j'aime... (1.2.4.9.12.14) **17 €** 7 €
Home-made fish soup, just the way I like it ...

Le Maigre Sauvage de Ligne façon Gravlax préparé par nos soins. (4.8). **19 €** 9 €
Huile d'Olive Alexis Muñoz et Pousses Du Jardin.
Wild, line-caught stone bass, prepared in-house, Gravlax-style,
Alexis Munoz olive and freshly-picked baby leaves.

La Douzaine de Couteaux gratinés au beurre aux algues de L'Ile de Ré. **20 €** 10 €
Dozen razor clams gratinated with seaweed butter.

La Suggestion Du Jour : Une Entrée de saison qui varie selon les arrivages et l'inspiration du Chef

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



Les FRUITS DE MER

Servis uniquement sur réservation du mercredi au dimanche

Assiette de la Mer (1.2.3.10.12.14) **24 €** 14 €
Langoustines, Crevettes, Palourdes, Bulots, Huîtres de Ré
Seafood Plate (Prawns, Shrimps, Clams, Whelks, Oysters)

Plateau de Fruits de Mer Pour 1 Personne. (1.2.3.10.12.14) **48 €** 22 €
Double assiette de la mer avec ou sans demi homard.
Seafood Platter for one (Seafood Plate With half LOBSTER)

69 € 44 €
Avec homard

+ +

Les INCONTOURNABLES

L'Assiette Wellness du Chef

(Assiette Végétale et Santé)

Vegetarien plate and health

22 €

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 €

**L'Incontournable Pièce de Bœuf en Croûte de Sel
de l'île de Ré. (3.9.12)**

(Origine France), Pommes de Terre et Jus de Bœuf.

(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.)

**The Essential Salt-Crusted Beef (French Origin),
Sauteed Potatoes and a Beef Juice.**

33 €

18 €



Le Homard bleu rôti, légumes du moment et son jus. (~500gr) (2.5.7)

(Origine France)

Servis uniquement sur réservation du mercredi au dimanche

Roast "Blue" Lobster, légumes and sauce.

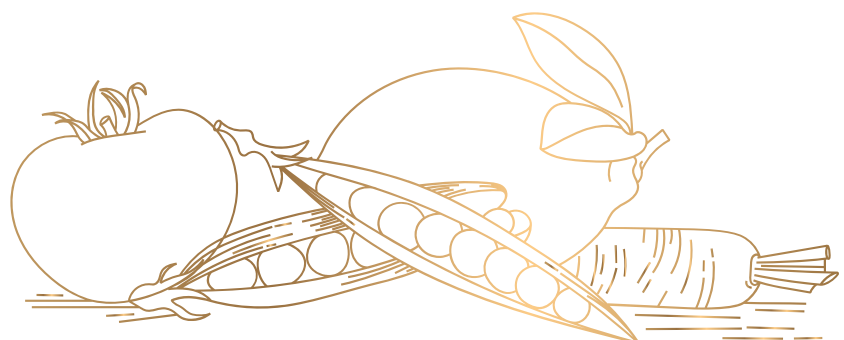
64 €

49 €

**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**



Les GOURMANDISES

À commander en début de repas.

Le Galet entre chocolat et caramel à la Fleur de Sel de Ré (1.3.6.7.8) **14 €** **7 €**
Biscuit Moelleux à l'Amande, Mousse Chocolat noir, cœur caramel à Fleur de sel de Ré, crumble cacao et Sorbet chocolat Noir.
"Le Galet" Fleur de sel, de Ré salted caramel and chocolate pebble.

12 € **5 €**

Fraîcheur de Fruits :

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

4 morceaux de votre choix

6 morceaux de votre choix

8 morceaux de votre choix

Platter of fine cheeses

4 pieces of your choice

6 pieces of your choice

8 pieces of your choice

12 € **6 €**

16 € **9 €**

20 € **12 €**



Menu

ENFANT

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 12 €

Entrée + Plat + Dessert : 16 €

Plat Unique : 8 €

Plat bébé : 4 €

LES ENTRÉES

Le Potage de Fabien

OU

Le maigre gravlax de Claire-Marie (4)

OU

La chiffonnade de Fabrice

OU

Les petits légumes de Yoan

LES PETITS PLATS DE FABRICE

Poisson ou Viande du Jour
(se référer au Menu du Marché)

OU

Fish & Chips (Pommes de Terre façon potatoes) (1.3.7)

OU

Tendre Filet de Volaille, Linguines (Pâtes Italiennes)
et Jus de Viande (1.9.12)

LES DESSERTS

Dessert Du Jour (se référer au Menu du Marché) (1.3.7.8)

OU

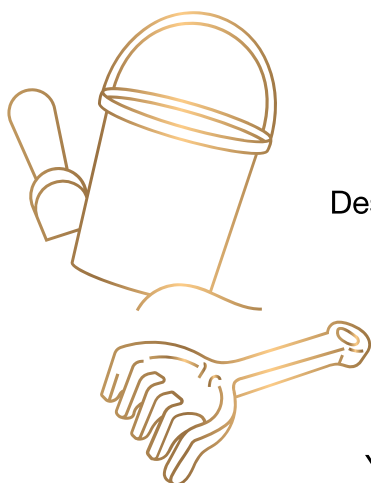
Le Bâtonnet de chez Ernest. (7)

OU

Gourmandises Maison au Chocolat. (1.3.7.8)

OU

Yaourt Nature Maison et Confiture Fruits Rouges (7)



Le BRUNCH

Les dimanches de 11h30 à 13h45 • Tarif : 42 € / Tarif enfant: 22 € jusqu'à 12 ans
Every Sunday, from 11h30am to 13h45am
Réservation recommandée

CÔTÉ SALÉ • •

La basse cour

SELON LA SAISON

La mer

L'huître Naturelle N°3 de Mr TURBE à Rivedoux-plage

La terre

Charcuterie & wrap

Le potager

Tomates de saison & billes de mozzarella,
salades & crudités, gaspacho maison

La crèmerie

Fromages affinés, beurre aux algues façonné
maison

Suggestion brunch du jour

Poisson Grillé selon arrivage

CÔTÉ SUCRÉ • •

Le verger

Bar à jus healthy à volonté, salade de fruits
frais maison

La crèmerie

Yaourts nature Maison

Fromage blanc de la Ferme Du Bois aux Moines à
Benon (17)

Douceurs

Buffet de pains Bio & viennoiseries / gourmandise
de la biscuiterie de Ré macarons vanille caramel
fleur de sel, pâte à tartiner & caramel au beurre
salé maison, miel de nos ruches, graines /
mélange energie & Wellness céréales & fruits secs
Bio espace sans gluten

Boissons chaudes et froides BIO

Café, thé, infusion, chocolat chaud, eaux détox
maison, eau calme & agitée
de la maison



+

+

Nos

FOURNISSEURS LOCAUX

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

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.
(À 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... (À visiter !)

LA BLANCHE DE RÉ : le producteur de bière à Ste Marie La Noue. (À 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. (À visiter !) Retrouver nos ruches coté Thalasso.

DOMAINE ARICA : les vignerons, oenologues, ingénieurs agronomes Marine & Simon

DOMAINE PELLETIER : les vignerons indépendants Élisabeth 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 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 PARMIS NOUS



*Nous vous offrons
la mer pour horizon
et la cuisinons avec passion
pour enchanter vos papilles.*

*Scannez-moi pour découvrir
la carte du restaurant*

