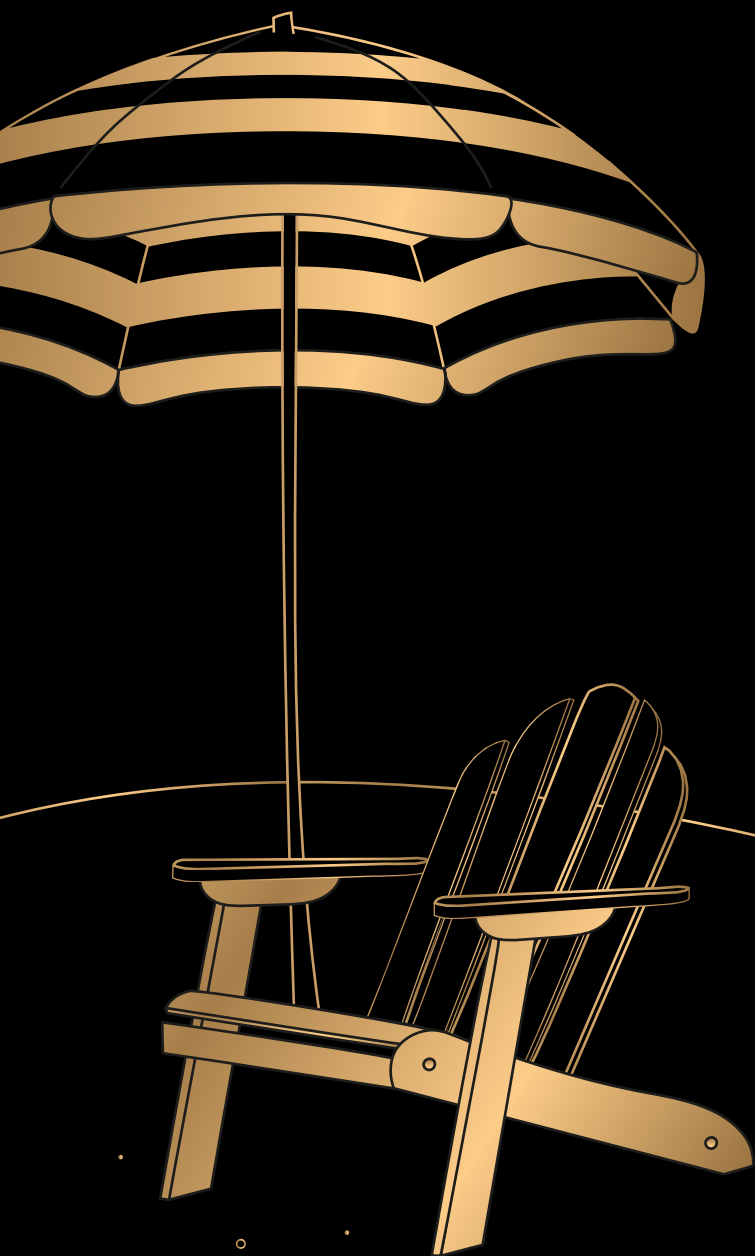


Restaurant du
LOOFA



Ouvert Du Lundi au Samedi
Bar de 9h à 18H
DÉJEUNER :
sur réservation : 12h15/13h15/14h15
Puis à tout moment jusqu'a 17h00

Formules DÉJEUNER WELLNESS

La formule bien-être

28 €

- La salade du jour OU la pâte du jour
(peuvent être cuisinées en version végétarienne)
- Fromage ou dessert ou le pot Gourmand de chez Ernest.
- Café
- Boisson au choix*

Le + : Le Cocktail Wellness 6.8 €

* (Eau Aqua Chiara plate ou pétillante,
bière pression - 25cl -, verre de vin)



Nos SALADES

Fraîches et de saisons

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 primeurs, mesclun, citron, tomates cerises, et sauce blanche aux herbes fraîches. (1.3.4.712)

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

Roquette, Poisson Du Marché Cuit Vapeur, Caviar d'aubergine, Croutons, Sarrasin et Graines de Courges.

SUGGESTION DU JOUR

Notre équipe vous renseigne...

Salades Disponibles en Vente à Emporter.
À retirer du Lundi au Samedi au Loofa
et le Dimanche au Restaurant ATALANTE côté Hôtel.

Nos PLATS

Pasta party **16 €**
Linguines et sauce du moment
(voir ardoise) (1)

Falafels Maison (11.12) **18 €**
aux herbes fraîches du jardin, sauce
blanche, pommes de terre primeurs.

Wrap végété **19 €**
Pommes de Terre.
(1.3.7)

**La soupe de poissons maison
et sa garniture** (1.2.4.9.12.14) **16 €**

**Tartare de Bœuf Charolais d'Alain«
Origine France »** **21 €**
(1.3.8.10.12)
Condiments, Pommes de Terre
à la Fleur de Sel de Ré, Salade verte.

Planche à partager
Nos grignotages du moment

1 ou 2 Pers. **24 €**

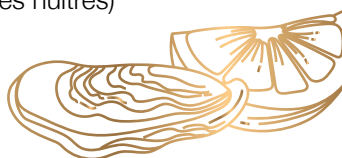
3 ou 4 Pers. **48 €**



Les FRUITS DE MER

L'huître N°3 de Ré - à l'unité (1.3.4.7.14)	2.1 €
L'assiette de fruits de mer (1.2.3.7.10.12.14)	24 € /pers.
Le Plateau de Fruits de Mer Avec Homard	48 € /pers. 69 € /pers.

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



Pour les PLUS PETITS

Formule plat, dessert & sirop **15 €**

- Mini wrap
 - Mini pasta
 - Mini salade
- (plat uniquement : 10 €)

Les DESSERTS PLAISIR

Le Batonnet de glace de Chez Ernest	3.8 €
Le chèvre frais du Puy du Fou (7)	6 €
Les pâtisseries du jour au choix (1.3.7.8)	6 €
Le Pot de Glace Artisanale de Chez Ernest 200ml	6 €

Se RÉCHAUFFER

Café BIO	3 €
Thé Léa Nature	3.5 €
Chocolat	4 €
Double café	4.5 €
Cappuccino	4.5 €

Se RAFRAÎCHIR

Sirop à l'eau 25cl	2 €
Fruits frais pressés	4.5 €
Soda BIO locaux 33cl	4.8 €
Limonade	4.8 €
Perrier 33cl	4.8 €
Cidre Brut Fils de Pomme Le Sauvage	6 €
Jus de fruits Bio Le Coq Toqué 25cl	6.5 €
Le Cocktail Wellness de Vaness' 25cl	6.8 €
réalisé à partir de fruits et/ou légumes fraîchement pressés	

BIÈRES

Bière Affligem	
15cl	2.9 €
25cl	4.8 €
50cl	8 €
Bière « Blanche de Ré » BIO 33cl	5.5 €
Bière "Les Petites Réthaises" Bio 33cl	6 €

EAUX

	50cl	75cl
Aqua Chiara-Eau Écologique (Calme ou Agitée)	3 €	4.5 €
Abatilles Plate		8 €
Châteldon		8 €

SPÉCIALITÉ RÉTHAISES

Pineau Des Charentes **5 €**
Blanc ou Rosé 5cl

Vins de Pays Charentais
IGP Ile de Ré :

Azuré Sauvignon blanc 75cl : 25.00€
Verre 12cl : 5.50€

Azuré Blanc 75cl : 25.00€
Verre 12cl : 5.50€

Azuré Rosé 75cl : 25.00€
Verre 12cl : 5.50€

Azuré Rouge 75cl : 25.00€
Verre 12cl : 5.50€

SÉLECTION DU LOOFA

Vin rosé : **28 €**

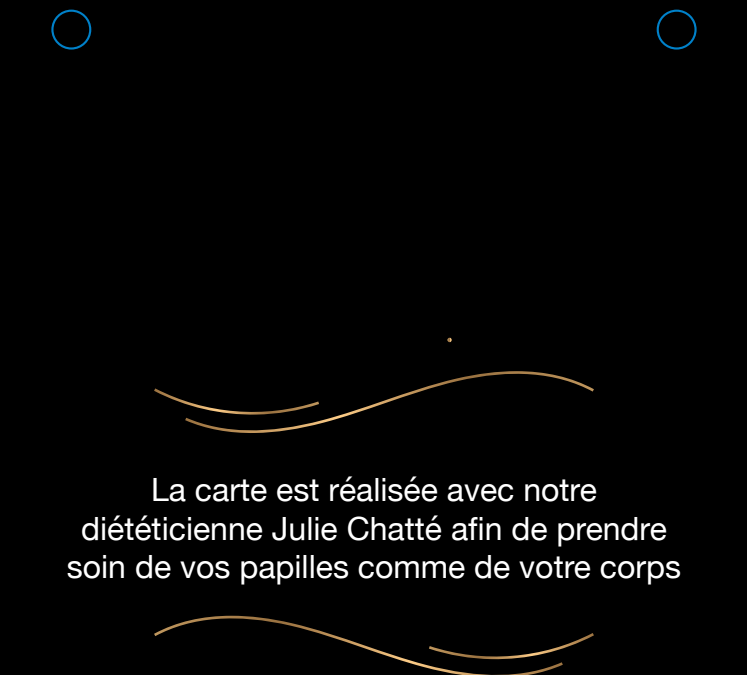
« Domaine de Sainte Marie » AOC Côtes
de Provence

Vin blanc : **32 €**

« Prestige Chardonnay » IGP Ile de Ré
Domaine Pelletier

Vin rouge : **32 €**

« Moulin blanc » IGP Val de Loire Mareuil



La carte est réalisée avec notre diététicienne Julie Chatté afin de prendre soin de vos papilles comme de votre corps

Ouvert du lundi au samedi

Bar 9h à 18h

Déjeuner :

Sur réservation : 12h15/13h15/14h15

Puis à tout moment jusqu'à 17h



Allergènes :

- 1 Gluten
- 2 Crustacés
- 3 Œufs
- 4 Poisson
- 5 Arachides
- 6 Soja
- 7 Lait
- 8 Fruit à coque
- 9 Céléri
- 10 Moutarde
- 11 Sésame
- 12 Sulfites
- 13 Lupins
- 14 Mollusques