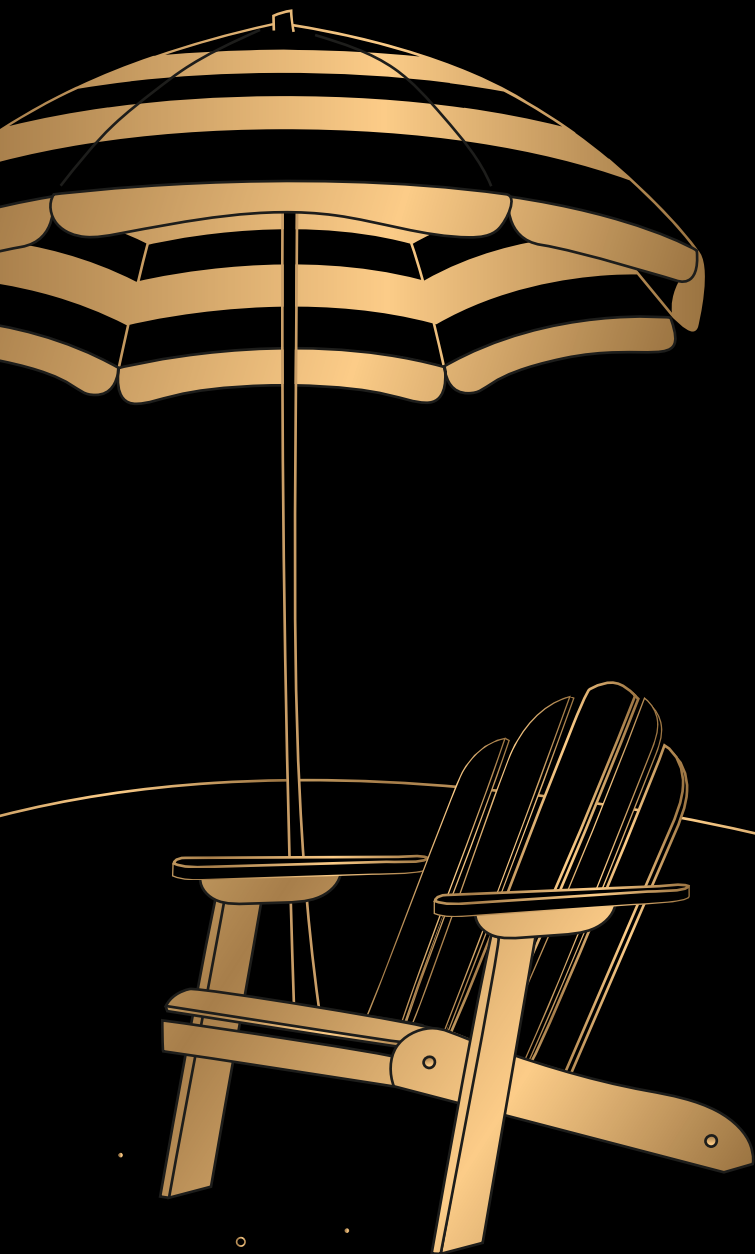


Restaurant du
LOOFA



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

Suprême de volaille jaune, légumes marinés au Combava, nouilles de riz et sauce cacahuètes.
(5.6.8.10.11.12)

MARDI

Émietté de poissons sauvages, lentilles de la Ferme de Bonneville, herbes fraîches du jardin, citron confit, noisettes et poivrons à l'huile.
(4.8.10.12)

MERCREDI

Tomate, Burrata, roquette, quinoa et pignons de pin, pesto.
(7.8.12)

JEUDI

Oeuf mollet, spaghettis de courgettes, orzo, câpres et vinaigrette tapenade.
(7.8.12)

VENDREDI

Comme un Fish & chips, pommes de terre à notre façon, sauce légère acidulée.
(1.3.4.7.10.12)

SAMEDI

Taboulé à la menthe, pastèque, concombre et Féta, vinaigrette au citron vert.
(1.7.12)

DIMANCHE

Le Pique Nique du Jour à emporter (25€)
(Plat-Dessert-Boisson)
A retirer au restaurant de l'hôtel.

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 €**

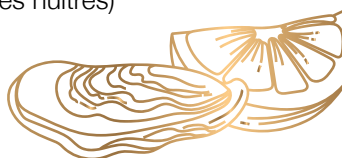
3 ou 4 Pers. **48 €**



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 €**

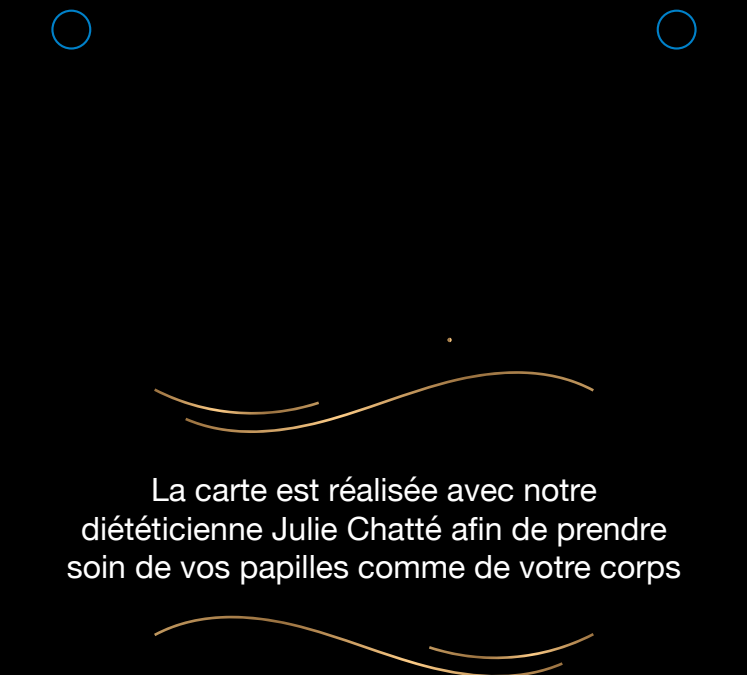
« Domaine de Sainte Marie » AOC Côtes
de Provence

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