

Restaurant
ATALANTE

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

Pour le déjeuner :
LE DIMANCHE
Formule Brunch de 11h30 à 14h

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 n°3 de Chez "Huîtres et Ma Ré" à Rivedoux. (14)

Médaille D'or Concours général Agricole Paris 2022.

The Ile de Ré Oyster from Rivedoux-Plage "Huître et Ma Ré"
(Sold Individually)

2.10 € 1 €

La Soupe de Poissons, Maison, comme j'aime... (1.2.3.4.9.10.12.14)

Home-made fish soup, just the way I like it ...

16 € 7 €

La Douzaine de Couteaux gratinés au beurre persillé de L'Ile de Ré.
(1.7.14)

Dozen razor clams gratinated with persillade butter.

20 € 10€

Ceviche de la Criée du Jour et ses condiments (4)

Ceviche to the fish of the day

21 € 11 €

La Suggestion Du Jour : Une Entrée de saison disponible 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)

3 Langoustines, 3 Crevettes, 3 Palourdes, 3 Bulots, 3 Huîtres de Ré

Seafood Plate (Prawns, Shrimps, Clams, Whelks, Oysters)

24 € 14 €

Plateau de Fruits de Mer Pour 1 Personne. (1.2.3.10.12.14)

Double assiette de la mer et une 1/2 Araignée

Seafood Platter for one .

48 € 22 €

Les INCONTOURNABLES

L'Assiette Wellness du Chef

(Assiette Végétale et Santé)

Vegetarian plate and health

24 €

**

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.

36 €

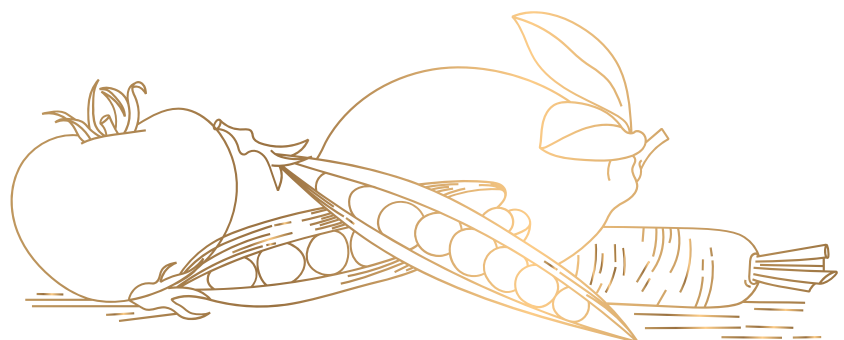
21 €



La Suggestion Du Jour : Un plat de saison disponible 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.

Entre Miel et Pollen (1.3.7.8) **16 €** **8 €**
Biscuit façon Pim's, Chantilly Miel, sablé au sarrasin, Sarrasin caramélisé, glace pollen, émulsion miel et tuile nid d'abeille
Between Honey and pollen

Fraîcheur de Fruits : **12 €** **5 €**
Fruits de Saison fraîchement taillés et Sorbet Maison
Fresh fruits and sorbet

La Suggestion Du Jour : Un Dessert de saison disponible 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)	Platter of fine cheeses		
4 morceaux de votre choix	4 pieces of your choice	12 €	6 €
6 morceaux de votre choix	6 pieces of your choice	16 €	9 €
8 morceaux de votre choix	8 pieces of your choice	20 €	12 €



Menu

ENFANT

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 15 €

Entrée + Plat + Dessert : 20 €

Plat Unique : 10 €

Plat bébé : 4 €

LES ENTRÉES

Le Potage

OU

Le Ceviche de la criée (4)

OU

La chiffonnade de jambon

OU

Les petits légumes croquants

LES PETITS PLATS DE FABRICE

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

OU

Fish & Chips (Pommes de Terre façon potatoes) (1.3.4.7)

OU

Tendre Filet de Volaille, Linguines (Pâtes Italiennes)
et Jus de Viande (1.3.7.9.12)

LES DESSERTS

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

OU

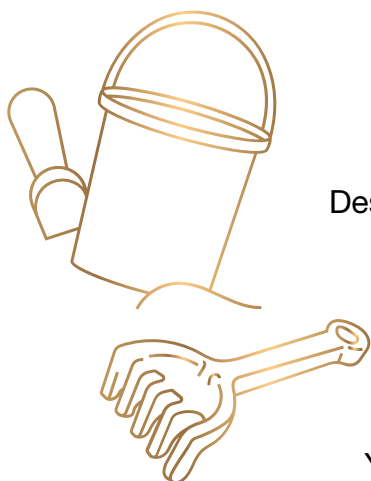
Le Bâtonnet de chez Ernest. (7)

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 14h • Tarif : 56 € / Tarif enfant: 22 € jusqu'à 12 ans
Every Sunday, from 11:30 am to 2:00 pm
Réservation recommandée

CÔTÉ SALÉ • •

La basse cour

SELON LA SAISON

La mer

L'huître Naturelle N°3 de chez Huître et Ma Ré à Rivedoux, Fruits de Mer, Découpe de poisson frais

La terre

Charcuterie & wrap

Le potager

Salades, tarte de légumes de saison

La crèmerie

Fromages affinés, beurre aux algues façonné maison

Suggestion brunch du jour

Poisson et Viande Grillé au Big Green Egg selon la criée.

CÔTÉ SUCRÉ • •

Le verger

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

La crèmerie

Yaourts nature Maison

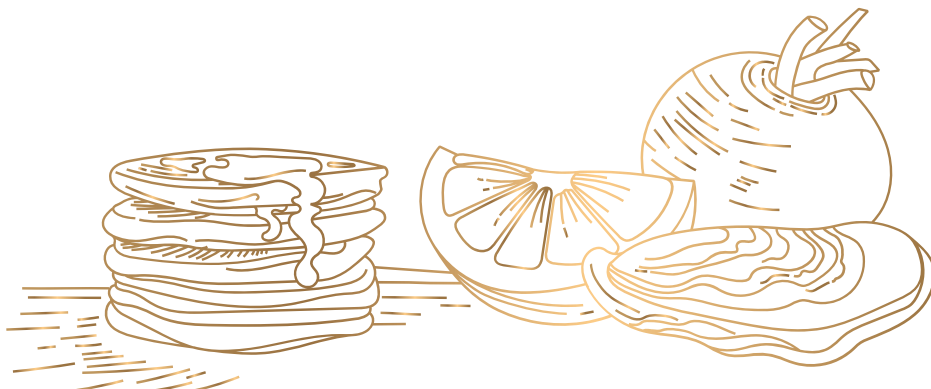
Fromage blanc de la Ferme Du Bois aux Moines à Benon (17)

Douceurs

Buffet de pains maison au levain Bio / viennoiseries / Pâtisserie Maison / pâte à tartiner & caramel au beurre salé maison, miel de nos ruches, graines / mélange énergie & 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.

Huîtres et Ma Ré Ostréiculteur à Rivedoux-Plage, vous propose ses huîtres Naturelles N°3.

ACHILLE BERTRAND notre boucher, pour sa viande Bovine d'origine Française.

PONS PRIMEUR et LE POTAGER DES MILLE 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.

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

CAVE COOPÉRATIVE pour son vin de l'île de Ré, son Pineau, son Cognac,
Pommes de terre Primeur... (À visiter !)

+

+

L'équipe **RESTAURATION**

L'équipe de Cuisine orchestrée par notre Chef CHRISTOPHER TRÉMINE qui chaque jour élaborent les recettes à partir de produits frais locaux, de saison, à faible impact environnemental, justifiant notre carte optimisée.

En Pâtisserie, LEO officie pour votre plus grand plaisir...

Plusieurs jours par semaine le Chef vous proposera une cuisine à tendance végétale.
Ensemble contribuons au bien être de la Planète.

L'équipe Restauration supervisée
par notre Directrice Restauration FLORENCE CHATEIL et son adjointe CLARISSE Maitre d'hôtel.

Le « LOOFA BAR » avec ALAIN et FABIEN en Cuisine,
VANESSA et BENJAMIN en salle avec 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 PARMI NOUS



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

*Scannez-moi pour découvrir
la carte du restaurant*

