

Restaurant du
LOOFA



Restaurant du **LOOFA**

Ouvert du lundi au samedi
Bar : de 9h à 17h en basse saison
de 9h à 19h en haute saison

DÉJEUNER :

Sur réservation : 12h / 13h15 / 14h15

Puis à tout moment :

- jusqu'à 15h en basse saison
- jusqu'à 17h en haute saison

Certains allergènes peuvent ne pas figurer sur notre carte car ils varient en fonctions des arrivages.

Notre équipe reste à votre écoute pour tous renseignements supplémentaires, en cas d'allergies n'hésitez pas à faire appel à eux. (*)

DÉJEUNER WELLNESS

La formule bien-être (*) **28 €**

- La salade du jour OU pâtes du jour
(peuvent être cuisinées en version végétarienne)
- Fromage ou dessert ou le Pot de glace Artisanale de chez Ernest
- Café
- Boisson au choix

(Eau Aqua Chiara calme ou agitée (50cl)
, bière pression (25cl), verre de vin)

Le + : Le Cocktail Wellness **7.50 €**
(0.25cl)



Nos PLATS

**SUP
PENSION**

- La soupe de poissons maison et sa garniture (1.2.3.4.9.10.12.14) **16€**
- La Salade du Jour (voir descriptif de nos salades sur page précédente) **18€**
-
- Les Malfadines Fraîches et Bio de chez Pasta'é à Dompierre-sur-mer, accompagnées de sa sauce du jour, se référer à l'ardoise. (3.7) **18€**
-
- Les Falafels fraîches, pommes de terre à notre façon, sauce aux herbes fraîches, mesclun de jeunes pousses (8.10.12) **18€**
4€
- Le Croque Monsieur à la Truffe Noire de saison "Tuber Mélanosporum", mesclun de jeunes pousses, Parmesan, Comté 36 mois d'affinage. (1.7.10.12) **26€**
12€
- Tartare de bœuf Charolais "Origine France", pommes de terre à la Fleur de Sel de l'Île, mesclun de jeunes pousses. (3.10.12) **24€**
10€
- Comme un Fish&Chips, Pommes de terre à notre façon, sauce légère, citron, mesclun de jeunes pousses. (1.7.14) **24€**
10€
- La Suggestion du Jour (voir ardoise) (*) -
- Les 6 huîtres Naturelles N°3 d'Huîtres et Ma Ré à Rivedoux et leur verre de vin blanc du moment.(14) **18€**
2€

Un supplément de 6€ sera appliqué en cas de partage de plat.



Nos SALADES

Fraîches et de saisons

LUNDI

Acras de poisson, selon arrivages, crevettes, patate douce, sauce aigre douce, Kalamansi, Combava, chou rouge. (1.2.3.4.7.10.12)

MARDI

Oeuf mollet, poireau, betterave, laitue sucrine, orzo, noix, herbes fraîches du jardin. (1.3.7.10.12)

MERCREDI

Émietté de poisson sauvage, coquillages, choux, chapelure de noisettes, sarrasin, herbes fraîches du jardin et vinaigrette acidulée. (4.7.8.10.12.14)

JEUDI

Suprême de volaille mariné, nouilles de riz au Saté, cacahuètes, légumes de saison. (5.6.7.8.10.11.12)

VENDREDI

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

SAMEDI

Corolles de Tête de Moine, courges, lentilles, roquette, pignons de pin, pesto. (7.8.10.12)

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

Les FRUITS DE MER

SUP PENSION

L'huître N°3 de Ré - à l'unité (14)	2.50€
L'assiette de fruits de mer (1.2.3.10.12.14)	30€/pers. 20€
Le Plateau de Fruits de Mer Avec Homard (1.2.3.10.12.14)	54€/pers. 28€ 82€/pers 49€.



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

Pour les PLUS PETITS

Formule plat, dessert & sirop	16€
<ul style="list-style-type: none">• Mini Fish & Chips (1.7.14)• Mini pasta (1.3.7)• Mini salade (voir descriptif)	

(Plat uniquement : 10€)

Les DESSERTS



Le Batonnet de glace de Chez Ernest (*)	4€
Le chèvre frais du Puy du Fou (7)	7€
La Gourmandise du jour au choix (*)	8€
Le pot de glace artisanale de Chez Ernest (200ml) (*)	8€