

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) <b>Médaille D'or Concours général Agricole Paris 2022.</b> The Ile de Ré Oyster from Rivedoux-Plage "Huître et Ma Ré" (Sold Individually)	<b>2.50 €</b>	1.20€
<b>La Soupe de Poissons, Maison, comme j'aime... (1.2.3.4.9.10.12.14)</b> Home-made fish soup, just the way I like it ...	<b>16 €</b>	7 €
<b>La Douzaine de Couteaux gratinés au beurre persillé de L'Ile de Ré. (1.7.14)</b> Dozen razor clams gratinated with persillade butter.	<b>20 €</b>	10€
<b>Ceviche de la Criée du Jour et ses condiments (4)</b> Ceviche to the fish of the day	<b>23 €</b>	13 €

# Les FRUITS DE MER

Servis uniquement sur réservation du mercredi au samedi



<b>Assiette de la Mer (1.2.3.10.12.14)</b> 3 Langoustines, 3 Crevettes, 3 Palourdes, 3 Bulots, 3 Huîtres de Ré Seafood Plate (Prawns, Shrimps, Clams, Whelks, Oysters)	<b>30 €</b>	16 €
<b>Plateau de Fruits de Mer Pour 1 Personne. (1.2.3.10.12.14)</b> 6 Langoustines, 6 Crevettes, 6 Palourdes, 6 Bulots, 6 Huîtres de Ré et 1/2 Araignée Seafood Platter for one .	<b>54 €</b>	22 €
<b>Le Plateau Royal (Sur Commande, servi pour 2 personnes)</b> 6 Langoustines, 6 Crevettes, 6 Palourdes, 6 Bulots, 6 Huîtres et 1/2 Homard (1.2.3.10.12.14) Seafood Platter for one with 1/2 Lobster (served for two)	<b>82€/pers</b>	45€/pers

# Les INCONTOURNABLES

## L'Assiette Wellness du Chef

(Assiette Végétale et Santé)

Vegetarien plate and health

26 €

\*\*

## 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)

26 €

\*\*

## L'Incontournable Pièce de Bœuf en Croûte de Sel de l'île de Ré (180g/200g) (3.9.12)

(Origine France), Pomme Darphin et Jus de Viande.

(Dans un souci de dégustation optimale, la pièce de bœuf pourra être servie uniquement saignante ou à point).

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

36 €

21 €



## Sole de nos côtes, meunière ou grillée, servie avec ses légumes de saison (400g/600g) (4.5.7.9)

Sole fish, meunière or grilled, with season vegetables

54€

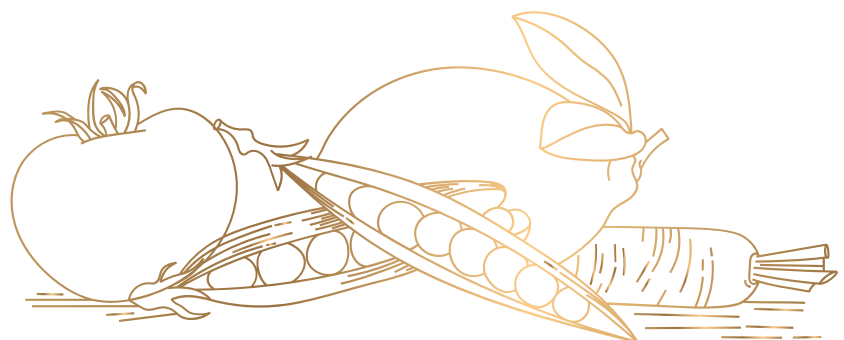
39€

## Cœur de Ris de Veau, crémeux de champignons sauvages (7)

Sweetbread, creamy wild mushroom sauce

42€

27€



# Les GOURMANDISES

À commander en début de repas.

Le Colonel revisité (Sorbet Citron/Basilic et Vodka de L'Ile de Ré)	16€	9€
Fraîcheur de Fruits : Fruits de Saison fraîchement taillés et Sorbet Maison Fresh fruits and sorbet	14 €	7 €
<b>Plateau de fromages affinés (7)</b>		
4 morceaux de votre choix		
6 morceaux de votre choix		
8 morceaux de votre choix		
<b>Platter of fine cheeses</b>		
4 pieces of your choice	14 €	8 €
6 pieces of your choice	18 €	12 €
8 pieces of your choice	22 €	14 €



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

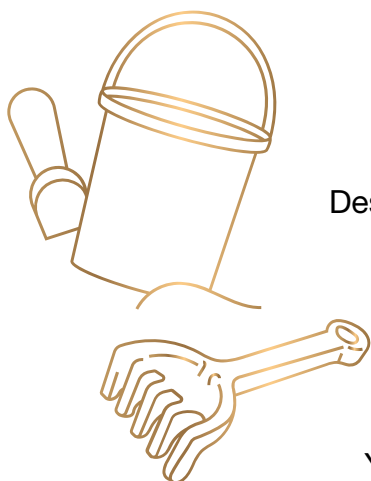
Le Bâtonnet de chez Ernest. (7)

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 : 46 € / 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 Grillés 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 !) Retrouvez nos ruches coté Thalasso.

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

DOMAINE PELLETIER : les vigneron 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 élabore les recettes à partir de produits frais locaux, de saison, à faible impact environnemental, justifiant notre carte optimisée.

En Pâtisserie, notre équipe 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 ses Maîtres 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 PARMİ 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*

