



HR
beach
BRASSERIE
ÎLE DE RÉ

Carte Brasserie & Ecaille

De 12h à 13h30 et de 19h à 21h

Prix net TTC – Service compris

Entrées

6 Huîtres n°3 de l'île de Ré	14€
Rillettes de poissons, mascarpone, croûte en dentelle 	10€
Foie Gras maison, confit de poires, briochette dorée	15€
Velouté de potimarron, éclats de châtaignes,  huile aux herbes fraîches	10€
Truite en gravlax, émulsion aux agrumes	14€

Plats

Noix de St Jacques snackées, crémeux de patate douce, émulsion yuzu	28€
Magret de canard, croustillant de pomme de terre,  mousseline brocolis	25€
Petit épeautre façon risotto, coquillages et crustacés 	17€
Filet de bœuf 200g, pommes grenaille, jus corsé	28€
Rosace de céleri, espuma praliné café	17€
Homard Bleu, et sa garniture	18€ /100g

Prix net TTC – Service compris

LE BRUNCH DU DIMANCHE

Buffet à volonté sur réservation

Un généreux buffet, garni de plusieurs mets salés, sucrés, locaux, bio, de saison et/ou sans gluten.

Chaque dimanche de brunch, un plat chaud est également mis à l'honneur : le poulet fermier, la côte de bœuf ou le poisson de la marée du jour à la plancha.

Toute notre brigade est avec vous, en extérieur l'été, et vous propose une gamme de produits frais sous forme de buffet ... bar à huîtres, moules flambées, brasero, plancha, desserts maison sous forme de verrine, crêpes faites minutes ...

58 € TTC par adulte (hors boissons alcoolisées)
25 € TTC par enfant (de 6 à 12 ans)

Réservation : 05 46 09 60 70



Les Huîtres

Huîtres n°3 « La Cabane Océane »
Fine de pleine mer élevée sur l'Île de Ré

6 Huîtres	14€
9 Huîtres	21€
12 Huîtres	28€

Les assiettes de la mer

Bulots (300g)
 Pinces de crabes (selon arrivage)
 Crevettes de Madagascar (6 pièces – 20/30)
 Langoustines de nos côtes (6 pièces – 16/20)
 Homard Bleu Européen entier (environ 800g – 1000g)



14€
 32€
 24€
 26€
 18€/100g

Trilogie de la mer :

3 Crevettes roses, 2 Langoustines, 50g Bulots

22€

Assiette de l'écailler :

3 Huîtres, 3 Crevettes roses, 2 Langoustines, 50g Bulots

28€

Huîtres / Oyster	Langoustines / Langoustine
Bulots / Whelk	Touteau / Crab
Pinces de crabes / Crab claw	Homard / Lobster
Crevettes roses / Shrimps	

Notre écailler reste à votre disposition pour toutes vos envies ...

Prix net TTC – Service compris

Les plateaux de fruits de mer



Plateau du HR Beach :

42€

8 Huîtres n°3 « La cabane Océane », 6 Crevettes roses, 4 Langoustines, Bulots

Plateau La Rose des Vents :

68€

12 Huîtres n°3 « La Cabane Océane » *, 8 Crevettes roses, 4 Langoustines, 2 pinces de Crabe , Bulots

Plateau Andrée :

179€

12 Huîtres n°3 « La Cabane Océane » *, 4 Langoustines, Homard bleu Européen entier (600 g), 2 pinces de Crabes (12/20), 10 Crevettes roses, Bulots.



Tous nos fruits de mer sont servis avec mayonnaise, aioli et vinaigre échalote, fait maison

Vous pouvez aussi emporter votre plateau de fruits de mer !

Prix net TTC – Service compris



Fromages - Desserts

Assiette de fromages	10€
Brownie maison au chocolat Valrhona, glace jasmin 	10€
Panna Cotta, purée de fruits exotiques 	8€
Biscuit Sablé, ganache mascarpone et myrtilles	10€
Salsa de fruits de saison	9€
Glace ou sorbet « maison » : 1, 2 ou 3 parfums	3€

Menu Enfant

Poisson à la Plancha ou Steak Haché	
Frites ou Légumes	15€
Coupe de glaces (2 boules aux choix)	
Sirop à l'eau	

La Demi Pension

Les mets associé au symbole  sont proposés dans notre menu demi-pension.

Prix net TTC – Service compris