HR beach BRASSERIE
ÎLE DE RÉ
*****

LA CARTE

Du mercredi au dimanche de 12h à 14h et de 19h à 21h,
Hors dimanche de brunch.

Wednesday to Sunday from 12h pm to 2 pm and from 7pm to 9 pm
Except Sunday's Brunch.

Tous nos plats et pâtisseries sont pensés et réalisés par notre Chef

All our dishes and pastries are designed and made by our Chef

Prix net TTC – Service compris

HR BEACH BRASSERIE
44 avenue de la plage - 17630 LA FLOTTE

Prix net TTC – Service compris

LE BRUNCH DU DIMANCHE

Voir dates en réception

Buffet à volonté – Sur réservation

Un généreux buffet entre terre & mer, garni de plusieurs mets salés, sucrés, de saison et/ou sans gluten.

Profitez du brunch face à l'océan et dégustez des produits frais sous forme de buffet.

58 € par personne (hors boissons alcoolisées)
25 € par enfant (- de 12 ans)

Prix net TTC – Service compris

Fromage & desserts / Cheese & Desserts

Assiette de fromages et gel de lavande maison Cheese platter with homemade lavender gel	18€
Millefeuille d'arlettes, chantilly mascarpone, caramel de cacahuètes et glace à la bière Millefeuille d'arlettes, mascarpone chantilly, peanut caramel and beer ice cream	12€
Notre Poire Belle-Hélène revisitée Our revisit of the Belle-Hélène pear	11€
Le cookie mi-cuit a déguster à la cuillère et sa boule de glace vanille *(à commander en début de repas)* Half-baked cookie with spoon and scoop of vanilla ice cream (to be ordered at the beginning of the meal)	10€
Glace ou sorbet « maison » : 1, 2 ou 3 parfums (*N'hésitez pas à demander les parfums du jour)* *Homemade sorbet or ice cream : 1, 2 or 3 flavors (Do not hesitate to ask us the flavors of the day)*	3€/boule *3€/ball*

Menu enfant / Kid's menu 25€

Poisson à la plancha OU steak haché	Fish OR Minced steak
Garniture : Frites ou légumes	Side choice: french fries OR legums
Coupe de glaces (2 boules au choix)	Ice cream cup (2 scoops of your choice)
Sirop à l'eau	Fruit sirop

Prix net TTC – Service compris

LE MENU HR BEACH

Entrée / Plat / Dessert / Mignardise : **47 €**

Entrée-Plat OU Plat-Dessert / Mignardise : **39 €**

ENTRÉES

6 huitres n°3 « la cabane Océane »

Oysters n°3 « la cabane Océane »

Duo de bulots et crevettes grises

Whelks duo and grey shrimps

Soupe de poisson

Fish soup

Crème de Betterave et chèvre frais, légume du soleil confit et feta

Beetroot cream and fresh goat cheese, candied sun-ripened vegetables and feta.

PLATS

Trilogie de la mer

Seafood trio

Assiette de notre écaillé

Seafood shuker plate

Dos de lieu Jaune rôti crémeux de panais, endives braisées, émulsion Yuzu

Roasted fillet of pollack with creamy parsnip, braised endive, and yuzu emulsion

Cuisses de Canard confites, crémeux de patate douce à la vanille et asperges vertes.

Duck legs confit, sweet potato puree with vanilla and green asperagus.

DESSERTS

Trilogie de choux (pistache, chocolat, dulcey) et coulis chocolat

Dôme fromage blanc, figue et glace jasmin

MIGNARDISES

Prix net TTC – Service compris

La carte

Du Mercredi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h,
Le dimanche soir de 19h à 21h30

Wednesday to Saturday from 12h pm to 2 pm and from 7pm pm to 9 pm
Sunday evening from 7 pm to 9 pm

Entrées / Starters

Planche de charcuterie – Coppa, lomo, jambon ibérique, saucisson, pickles des marées — 25€

Charcuterie board - Coppa, lomo, Iberian ham, dry sausage, seaside pickles

Planche mixte – Coppa, lomo, jambon ibérique, saucisson, pickles des marées, crottin de chèvre, tomme de Brebis, comté affiné 24 mois, saint marcelin — 27€

Mixed platter - Coppa, lomo, Iberian ham, dry sausage, seaside pickles, goat crottin cheese, ewe's milk tomme, 24-month-aged Comté, Saint-Marcelin

Galettes de crevettes, ananas et notre sauce Hawaiienne – De petites galettes riches en chair de crevettes roses, accompagnées d'ananas frais et d'une sauce à base d'ananas, piments, gingembre, poivrons jaunes et kumquats — 12€

Shrimp cakes, pineapple and our Hawaiian sauce - Small cakes rich in pink shrimp meat, accompanied by fresh pineapple and a pineapple-based sauce, peppers, ginger, yellow peppers, and kumquats

Ajo Blanco, pickles de moules, gel de pommes verte et huile de ciboulette – Une soupe froide dans l'esprit d'un gaspacho mais à base d'amande, relevée par des moules cuites puis marinées dans un sirop à base de vinaigre, une huile de ciboulette faites maison et un gel de pommes granny Smith — 10€

Ajo Blanco, mussel pickles, green apple gel and chive oil - A cold soup in the spirit of a gazpacho but based on almond, seasoned with mussels cooked then marinated in a vinegar-based syrup, homemade chive oil, and Granny Smith apple gel

Gros Gnocchis de patates douces, émulsion douce d'ail et condiment d'ail noir – Deux gnocchis tout en longueur réalisés avec la chair de patate douce puis poêlés au beurre, une émulsion à l'ail blanchis pour la douceur et un condiment d'ail noir, légèrement vinaigré pour la puissance — 14€

Big sweet potato gnocchi, mild garlic emulsion and black garlic condiment - Two long gnocchi made with the flesh of sweet potato then pan-fried in butter, a blanched garlic emulsion for sweetness and a condiment of black garlic, slightly vinegared for power

Prix net TTC – Service compris

Plats / Dishes

Poulpe grillé, risotto cuit dans une soupe de poisson et sauce x-o – Tentacules de poulpe cuits en basse température puis grillés sur la plancha, accompagnés d'un risotto mouillé à la soupe de poisson puis lié au parmesan et d'une sauce x-o : une sauce chinoise à base de crevettes séchées et de piments torréfiés — 33€

Grilled octopus, risotto cooked in fish soup and sauce x-o – Octopus tentacles cooked at low temperature, grilled on the plancha with a risotto moistened with fish soup then linked to parmesan and an x-o sauce : a Chinese sauce based on dried shrimp and roasted peppers

Entrecôte VBF, sauce bordelaise, pommes de terre grenailles, carottes rôties et poireaux brûlés – Entrecôte , viande bovine française, sauce bordelaise réalisée à partir de jus réduit, vin rouge et moelle de bœuf. Et une garniture composée de pommes de terre grenailles rissolées, de carottes rôties au mile de blanc de poireaux cuits au four puis brûlés — 35€

Ribeye steak VBF, bordelaise sauce, garnet potatoes, roasted carrots and burnt leeks – Ribeye steak, French beef, Bordelaise sauce made from reduced juice, red wine and beef marrow. And a garnish composed of fried baby potatoes, roasted carrots with oven-baked white leeks then burnt

Médaillon d'aile de raie cuite dans un bouillon au miso rouge, sauce ravigotte de la mer, purée de pommes de terre montée au beurre fumé — 26€

Aile de raie d'abord pochée dans un bouillon à base de legumes et de miso rouge, puis la chair est roulée en ballotine qui sera détaillée en médaillon et snackés sur la plancha. Notre sauce ravigotte de la mer : vinaigrette enrichie d'échalottes, persil, oeuf de poisons, salicorne et moutarde d'herbes des marais, viendra relever ce plat de poisson

Medallion of ray wing cooked in a broth with red miso, sea ravioli sauce, mashed potatoes seasoned with smoked butter - Ray wing first poached in a broth made from vegetables and red miso, then the meat is rolled into ballotine which will be detailed in medallions and snacked on the plancha. Our sea ravioli sauce: vinaigrette enriched with shallots, parsley, egg of poisons, salicorne and mustard of marsh herbs, will enhance this fish dish

Homard bleu, servis chaud avec son beurre aux algues de l'Ile de Ré de Chez « Aoré » accompagné de pommes de terre grenailles - *Blue lobster, served warm with its seaweed butter from the Ile de Ré at "Aoré" served with grenailles potatoes.* — 18€/100g

Prix net TTC – Service compris