

Le Brunch du Dimanche

Une fois par mois, notre « Brunch du Dimanche » est le rendez-vous choisi pour un moment agréable en famille ou entre amis.

Servi face à l'océan, notre buffet est la parfaite signature entre terre & mer avec une large sélection de mets salés, sucrés et de saison.

Pour connaître les prochaines dates, renseignez-vous en réception.



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

Prix net TTC – Service compris

IBR
beach
BRASSERIE
ÎLE DE RÉ



La Carte

La cuisine de notre Chef s'exprime avec passion à travers des produits frais et de saison.



Ouvert du mercredi au dimanche
de 12h à 14h et de 19h à 21h,
Hors dimanche de brunch

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€
Homard Bleu***, et sa garniture	18€/100g
Rosace de céleri, espuma praliné café 	17€

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	20€
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