

L'ALBATROS^{***}

grande terrasse sur l'océan et la plage...



Assiette Gourmande Michelin



Maître Restaurateur



LES BOISSONS

(Demandez notre Carte des Vins)

Les Apéritifs

4cl

12cl

-
- Sangria Maison..... 6 €
 - Cocktail de l'Albatros (Rhum, Cognac, Jus de Fruits)..... 9 €
 - Américano Maison (Gin, Campari, Martini Rouge & Blanc)..... 8 €
 - Cocktail sans alcool (mix jus de fruits et un trait de sirop)..... 7 €
 - Pineau Rouge ou Blanc « Château de Beaulon » 5 ans d'âge..... 8 €

 - Pineau Blanc « Ile d'Oléron » 6 €
 - Kir (Cassis, Mûre, Pêche)..... 5 €
 - Pastis ou Ricard..... 5 €
 - Martini Rouge ou Blanc, Porto Rouge..... 6 €
 - Whisky « Lawson's »..... 6 €
 - Whisky « Chivas »..... 9 €
 - Whisky « Aberlour »..... 9 €
 - Whisky « Lagavulin » 16 ans d'âge..... 12 €
 - Bourbon « Four Roses »..... 8 €

Les Champagnes

75cl

Coupe

-
- Mercier Brut Blanc 11 €
 - Eric Therrey Brut Millésimé Blanc64 €..... 13 €
 - Gosset Grande Réserve Blanc ou Rosé.....78 € 15 €

Les Eaux

50cl

75cl

100cl

-
- Evian..... 4 € 7 €
 - Abatilles Fines Bulles 4 € 7 €
- ✓ (source Ste Anne à Arcachon)

FRUITS DE MER

(Selon Arrivages)

HUITRES

6

9

12

-
- Huitres VIDEAU.....n°3..... 11 € ...14 € ...17 €
- Spéciales GILLARDEAU... n°4..... 18 € ...22 € ..27 €
- Huitres Chaudes à la Crème de Salicorne des Marais16 €

CRUSTACES

- Homard Européen « Bleu » Grillé au Four ou Flambé, Cuit au Wok ou Vapeur
 - 1/2 Homard...(au poids).. les 100 g.....10 €
 - Entier.....(au poids).. les 100 g.....10 €
- Langoustines à la Vapeur (500g).....30 €

PLATEAUX

- Le Plateau Dégustation (à partager ou pas !!)..... 57 €
(1 Tourteau, 12 Huitres n°3, 6 Langoustines, 6 Crevettes Roses, 6 Palourdes, 3 Coudeaux, Bulots, Bigorneaux)
- Le Méli-Mélo de La Mer..... 32 €
(6 Huitres n°3, 3 Langoustines, 3 Crevettes Roses, 3 Palourdes, Bulots, Bigorneaux)

SUGGESTIONS

(Selon Arrivages)

- Soupe de Poisson Maison..... 10 €
- Assiette de Poissons Fumés..... 16 €
- Panaché de Coquillages Farcis (15 minutes d'attente)..... 32 €
- Langoustines en Fricassée à La Crème et Pineau d'Oléron 32 €
- Sole de Petit Bateau façon Meunière ou Grillée, Pommes Vapeur..... 35 €
- Tartare de Bœuf au Couteau, Frites..... 21 €
- Salade de l'Albatros (salade verte, Saumon Fumé, Melon, Pastèque, Œuf dur, Parmesan).... 19 €
- Farandole Végétarienne (Assortiment de Légumes en Chaud et Froid)..... 17 €
 - Supplément Œuf ou Petite assiette Fromage 5 €

LES DESSERTS

LES FROMAGES

- *Plateau de Fromages de nos Régions.....* 13 €

LES PLAISIRS SUCRES

- *Tiramisu de Fruits Rouges.....* 9,80 €
- *Profiteroles au Chocolat Grand Cru d'Equateur.....* 9,80 €
(3 choux au Craquelin, Glace Vanille, Coulis de Chocolat)
- *Café ou Thé très Gourmand.....* 9,80 €
- *Coupe de l'Albatros* 9,80 €
- *Moelleux des Caraïbes, Cœur Chaud, Glace Coco.....* 9,80 €
(Gâteau Moelleux aux Chocolat Grand Cru, Servi Tiède)
- *Trilogie de Fruits de l'Eté.....* 9,80 €
- *Crème Brulée au Caramel Salé.....* 9,80 €

LES GLACES ET SORBETS

1 boule 3,70 € 2 boules 5,50 € 3 boules 8 €

- *Vanille, Café, Caramel, Chocolat, Pistache, Coco*
- *Fruits Exotiques, Citron Jaune, Pêche, Pomme, Fraise, Framboise*

Formule Express du Midi

(Valable uniquement le midi du lundi au samedi & hors jours fériés)

19 €

Poisson Grillé du Moment

Ou

Carpaccio de Bœuf, Tomates séchées, Salade, Frites

Café ou Thé Très Gourmand

Menu de L'ETE

Entrée + Plat + Dessert - 33 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert - 26 €
(Uniquement le midi du lundi au samedi hors jours fériés)

« à la Carte »

- Entrée 10,50 €***
 - Plat 21 €***
 - Dessert 9,80 €***
-

Accras de Morue, Sauce Thai
6 Huitres n°3 de chez Monsieur VIDEAU
Terrine de Cochon, Compotée d'Oignons Rouges au Pineau
Chèvre Frais des Salines comme un Nougat aux Fruits du Mendiant

Pavé de Merlu, Emulsion Basilic, Risotto aux Herbes
En rentrant du Marché, (selon arrivage, saveurs du moment)
Mignon de Porc, Cuisson Basse Température, Crème d'oignons Rouges
Les fameux Craquants de Poisson Frais au Carry de Bangkok
(bâtonnets de poisson aux épices en feuille de brick, gaspacho de Tomate, Fromage Frais)

Plateau de Fromages
Ou
Un Dessert de la Carte (à Commander en début de Repas)

L'Albatros

Entrée + Plat + Dessert - 49 €

Ou

« à la carte »

Entrée 16 €
- Plat 28 €
- Dessert 9,80 €

Pour commencer, une petite mise en bouche...

Carpaccio de Poisson, Vinaigrette d'Agrumes, Tartare d'Algues
Poêlée de Couteaux, Vierge de Légumes tiède au Citron de Calamenzi
Tartare d'Huitres aux Herbes
Foie Gras de Canard du Sud-Ouest au Pineau d'Oléron

Pavé de Thon Tataki, Sauce aux Poivrons grillés, Patates Douces
Tajine de Lotte et Crevettes
Filet de Bar, Emulsion de Chorizo, Carpaccio de Tomates Cœur de Bœuf
Carré d'Agneau au Jus de Romarin, Sommité de Légumes

Le Plateau de Fromages (Supplément 5 euros)

Un Dessert de la Carte
(à commander en début de repas)

Les petits Gourmets

Les Quantités servies conviennent à un Enfant de moins de 12 ans

Entrée + Plat + Dessert + sirop à l'eau - 12 €

Plat Unique - 8,50 €

*Assiette de Rosette de Lyon
Ou
Bouquet de Crevettes Roses*

*Mini Pavé de Poisson du Moment, Grillé ou Vapeur, Pommes Grenailles
Ou
Burger Maison, Frites*

*Sorbets ou Glaces 2 Parfums
Ou
Un Dessert de la Carte – Supplément 5 euros*