

L'ALBATROS^{***}

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



Assiette Gourmande MICHELIN 2018



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

37.5cl

75cl

Coupe

-
- Mercier Brut Blanc 11 €
 - Eric Therrey Brut Millésimé Blanc64 €..... 13 €
 - Gosset Grande Réserve Blanc ou Rosé.....78 € 15 €
 - Gosset Grande Réserve Rosé.....45 €

Les Eaux

50cl

75cl

100cl

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

FRUITS DE MER

(Selon Arrivages)

HUITRES	6	9	12
• <i>Marennes Oléron VIDEAU n°3</i>	11 €	...14 €	..17 €
• <i>Spéciales GILLARDEAU... n°4</i>	18 €	...22 €	..27 €
• <i>Assiette Dégustation</i> (<i>Pleine Mer n°3 ; Fines de Claires n°3, Spéciales n°4</i>)	21 €	...25 €	..30 €

CRUSTACES

- *Homard Européen « Bleu » Grillé au Four*
 - *1/2 Homard*..... les 100 g.....12 €
 - *Entier*..... les 100 g.....12 €
- *Langoustines à la Vapeur (500g)*.....32 €

PLATEAUX (Uniquement sur Commande)

- *Le Plateau Dégustation (à partager ou pas !!)*..... 59 €
(*1 Tourteau, 12 Huitres n°3, 6 Langoustines, 6 Crevettes Roses, 6 Palourdes, 3 Couteaux, Bulots, Bigorneaux*)
- *Le Méli-Mélo de La Mer*..... 34 €
(*6 Huitres n°3, 3 Langoustines, 3 Crevettes Roses, 3 Palourdes, Bulots, Bigorneaux*)

SUGGESTIONS

(Selon Arrivages)

ENTREES

- *Foie Gras Au Pineau des Charentes..... 16 €*
- *Crème de Panais de Trizay, Chantilly à l'huile de Noisettes..... 12 €*
- *Soupe de Poissons Maison..... 14 €*
- *Pressé de Tête de Veau, Sauce Ravigote..... 15 €*

POISSONS

- *Belle Sole de Petit Bateau (350/400 g), Pommes Vapeur..... 36 €*
- *En Rentrant du Marché..... 25 €*
- *Blanquette de Cabillaud et Coquillages 29 €*
- *Superposition de Foie Gras Poêlé et Poisson Grillé, Epinards Frais..... 32 €*

VIANDES

- *Filet de Bœuf à la Plancha, Shiitakes et Gâteau d'Amandines 35 €*
- *Ris de Veau Poêlé, Sauce aux Truffes, Pommes « Duchesse »..... 35 €*
- *Suprême de Volailles aux Langoustines, Crème de Crustacés, Polenta..... 29 €*

VEGETARIEN

- *Farandole Végétarienne (Assortiment de Légumes en Chaud et Froid)... 20 €*
 - *Supplément Œuf ou Petite assiette Fromage 5 €*

LES DESSERTS

LES FROMAGES

- *Plateau de Fromages de nos Régions..... 14 €*

LES PLAISIRS SUCRES

- *Profiteroles au Chocolat Grand Cru d'Equateur..... 9,80 €
(3 choux au Craquelin, Glace Vanille, Coulis de Chocolat Chaud)*
- *Café ou Thé très Gourmand..... 9,80 €*
- *Ananas Rôti, Flambé à la Mandarine Impériale..... 9,80 €*
- *Moelleux des Caraïbes, Cœur Fondant, Glace Coco..... 9,80 €
(Gâteau Moelleux aux Chocolat Grand Cru, Servi Tiède)*

LES GLACES ET SORBETS

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

- *Vanille, Café, Caramel, Chocolat, Coco*
- *Fraise, Fruits Exotiques, Citron Jaune, Pina Colada*

Formule Express du Midi

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

19 €

Suggestion du Chef

Café ou Thé Très Gourmand

En attendant le Printemps

Entrée + Plat + Dessert - **33 €**

Entrée + Plat ou Plat + Dessert - **26 €**

Crème de Panais de Trizay, Chantilly à l'huile de Noisettes
7 Huitres « Marennes Oléron n°3 » de Monsieur VIDEAU
Pressé de Tête de Veau, Sauce Ravigote

En rentrant du Marché, (Poisson selon arrivage, saveurs du moment)
Blanquette de Cabillaud et Coquillages
Suprême de Volaille Farci aux Langoustines, Polenta aux Shiitakes

(à Commander en début de Repas)

Ananas Rôti, Flambé à la Mandarine Impériale
Profiteroles au Chocolat Grand Cru, Glace Vanille
Café ou Thé Très Gourmand

Les petits Gourmets

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

Entrée + Plat + Dessert + sirop à l'eau - 13 €

Entrée + Plat ou Plat + dessert 10,50 €

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

Steak Haché, Frites ou Pâtes ou Haricots Verts

Sorbets ou Glaces 2 Parfums

Ou

Un Dessert de la Carte – Supplément 5 euros