

# L'ALBATROS<sup>\*\*\*</sup>

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



***Assiette Gourmande MICHELIN 2018***



Nous préparons nos plats essentiellement à partir de produits frais,  
ce qui peut engendrer des ruptures ou quelques modifications dans nos recettes ;  
ceci étant le gage du « fait maison »  
nous vous remercions de votre compréhension !

# LES BOISSONS

(Demandez notre Carte des Vins)

## Les Apéritifs

4cl

12cl

- Sangria Maison..... 5 €
- Cocktail de l'Albatros (Rhum, Cognac, Jus de Fruits)..... 8 €
- Américano Maison (Gin, Campari, Martini Rouge & Blanc)..... 7 €
- Cocktail sans alcool (mix jus de fruits et un trait de sirop)..... 6 €
- Pineau Rouge ou Blanc « Château de Beaulon » 5 ans d'âge.....6.50 €
  
- Pineau Blanc « Ile d'Oléron » ..... 5 €
- Kir (Cassis, Mûre, Pêche)..... 5 €
- Pastis ou Ricard..... 5 €
- Martini Rouge ou Blanc, Porto Rouge..... 5 €
- Whisky « Lawson's »..... 6 €
- Whisky « Chivas »..... 8 €
- Whisky « Aberlour »..... 9 €
- Whisky « Lagavulin » 16 ans d'âge..... 12 €
- Bourbon « Four Roses »..... 7 €

## Les Champagnes

37.5cl

75cl

Coupe

- Mercier Brut Blanc ..... 10 €
- Éric Therrey Brut Millésimé Blanc .....64 €..... 13 €
- Gosset Grande Réserve Rosé..... 45 €
- Gosset Grande Réserve Blanc ou Rosé.....78 € ..... 15 €
- Moët & Chandon Demi-Sec Blanc « Ice Impérial » (servi sur Glace)... 13 €

## Les Eaux

50cl

75cl

100cl

- Evian..... 4 € ..... 6 €
- Abatilles Fines Bulles .....4 € ..... 6 €
- Chateldon..... 6 €

## FRUITS DE MER

(Selon Arrivages)

### HUITRES

6

9

12

- Marennes Oléron VIDEAU n°3..... 10 € ...13 € ..16 €
- Spéciales GILLARDEAU.... n°4..... 15 € ...19€ ..23 €
  
- 7 Huitres Pochées, Beurre Blanc aux Petits Légumes et Caviar de Hareng.....15 €

### CRUSTACES

- Homard Européen « Bleu » Grillé au Four
  - 1/2 Homard..... les 100 g..... 15 €
  - Entier..... les 100 g.....15 €
  
- Langoustines à la Vapeur (500g), Mayonnaise Maison.....26 €

### PLATEAUX (Uniquement sur Commande)

- Le Plateau Royal (à partager ou pas !!)..... 70 €  
(1/2 Homard, 6 Huitres Oléron n°3, 6 Huitres Spéciales Gillardeau, 6 Langoustines, 6 Crevettes Roses, 6 Palourdes, 3 Coueteaux, Bulots, Bigorneaux)
  
- Le Plateau Dégustation (à partager ou pas !!)..... 54 €  
(1 Tourteau, 12 Huitres n°3, 6 Langoustines, 6 Crevettes Roses, 6 Palourdes, 3 Coueteaux, Bulots, Bigorneaux)
  
- Le Méli-Mélo de La Mer..... 31 €  
(1/2 Tourteau, 6 Huitres n°3, 3 Langoustines, 3 Crevettes Roses, 3 Palourdes, Bulots, Bigorneaux)

# NOS SPECIALITES

(Selon Arrivage – nos préparations se font à partir de produits frais, ce qui peut parfois engendrer des ruptures... )

---

## ENTREES

- Foie Gras Au Pineau d'Oléron, Confiture d'Olives Noires, Chutney de Poire... 16 €
- Soupe de Poissons Maison & sa Rouille..... 12 €
- Tartare de Veau, Pesto aux Herbes Fraiches.....14 €
- Couteaux de la Mer en Vapeur, Vinaigrette tiède au Citron Kalamansi.....12 €

## POISSONS

- Belle Sole de Petit Bateau (300/400 g), Pommes Vapeur..... 31 €
- En Rentrant du Marché, La spécialité du moment..... 24 €
- ½ Bar Grillé & Flambé à l'Anis.....28 €

## VIANDES

- Filet de Bœuf à la Plancha (180-200g), Shiitakés et Gâteau d'Amandines ..... 25 €
- Suprême de Volaille Vendéenne aux Langoustines, Crème de Crustacés, Polenta... 24 €
- Escalope de Foie Gras Frais, Ecrasé de Pommes de Terre..... 24 €

## VEGETARIEN , PESCO-VEGETARIEN , VEGETALIEN

- Salade Terre et Mer.....17 €
  - (Salade Verte, Langoustines, Crevettes, Copeaux d'Aspèrge, Tomates Cerise, Copeaux de Parmesan, Baguette Finger)
- La Farandole de Légumes du Jour en Chaud et Froid..... 19 €
  - Supplément Œuf ou Petite assiette Fromage..... 5 €

Pour les Plats en Direct prévoyez 20 minutes d'attente

## LES FROMAGES

---

- Plateau de Fromages de nos Régions..... 12 €

## LES PLAISIRS SUCRES

---

- Profiteroles au Chocolat Grand Cru d'Equateur..... 9€  
(3 choux au Craquelin, Glace Vanille, Coulis de Chocolat Chaud)
- Café ou Thé très Gourmand..... 9€
- Trilogie autour de la Fraise de Printemps..... 9€
- Baba au Rhum, Crème Patissière et Raisins au Bacardi..... 9€
- Macaron aux Amandes, Crème de Pistache et Framboise..... 9€
- Tarte à la Rhubarbe, Meringue au Poivre de Madagascar..... 7€

## LES GLACES ET SORBETS avec Chantilly et une Tuille Croustillante

---

**1 boule 3,70 €      2 boules 6,50 €      3 boules 9 €**

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

## Formule Découverte

**Entrée + Plat + Dessert : 26 €**

OU

*Entrée + Plat : 21 €*

OU

*Plat + Dessert : 18 €*

Tiramisu de Chèvre des Salines, Jeunes Pousses à l'huile de Noisettes

Ou

6 Huîtres « Marennes-Oléron n°3 » de Monsieur Videau, St Trojan



Les « Fameux Craquants » de Poisson frais aux Epices (5 pièces)

Ou

Fines tranches d'Echine de Porc juste Caramélisé, Mojettes Charentaises



Coupe de Glaces ou Sorbets 2 Parfums, Tuile et Chantilly

Ou

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon

*Ce menu est servi tous les jours sauf en cas de menu « spécial jour de fête »  
-menu non modifiable -*

## Menu de Printemps

Entrée + Plat + Dessert - **38 €**

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert – 29.50 €

---

Rouleau de Printemps au Tourteau, Sauce Thaï, Mayonnaise à La Mangue

**Ou**

6 Huîtres juste Pochées, Beurre Blanc aux Petits Légumes et Caviar de Hareng

**Ou**

Foie Gras au Pineau d'Oléron, Confiture d'Olives Noires, Chutney de Poire

**Ou**

Carpaccio de poisson Cru et Tartare de Radis Marinés

---

Le Tajine de Lotte, Boulgour aux Raisins

**Ou**

Ris de Veau rôti, sauce Truffe Noire du Ventoux, Pommes Duchesse

**Ou**

En Rentrant du Marché (Suggestion de notre Chef)

**Ou**

Faux-Filet d'Agneau, Jus réduit de Porto, Légumes Glacés & Fèves

---

Café ou Thé Très Gourmand

**Ou**

Un Dessert à la Carte

Merci de commander votre dessert en début de repas

- Menu servi tous les jours - non modifiable -

## Les petits Gourmets

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

(Menu non modifiable)

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

Entrée + Plat ou Plat + dessert **10 €**

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 Pates ou Haricots Verts

---

Sorbets ou Glaces 2 Parfums

Ou

Un Dessert de la Carte – Supplément 5 euros