

L'ALBATROS  
sur la plAge  
LE RESTAURANT - L'HÔTEL \*\*\*

# LES BOISSONS

(Demandez notre Carte des Vins)

## Les Apéritifs

4cl

12cl

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

## Les Champagnes

37.5cl

75cl

Coupe

- 
- Éric Therrey Brut Millésimé Blanc .....64 €..... 13 €
  - Gosset Grande Réserve Rosé.....78 €..... 15 €
  - Laurent Perrier Brut Blanc.....60 €

## Les Eaux

50cl

75cl

100cl

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

## FRUITS DE MER

(Selon Arrivages)

HUITRES	6	9	12
• Fines de Claires VIDEAU.....n°3.....	11 €	... 14 €	..17 €
• Spéciales GILLARDEAU.....n°4.....	18 €	... 22 €	..27 €

### PLATEAUX DE FRUITS DE MER & CRUSTACES (Selon Arrivages)

- Homard Européen « Bleu » ou Canadien (selon arrivage) Grillé au Four
  - 1/2 Homard..... prix selon la criée
  - Entier..... prix selon la criée
- Langoustines à la Vapeur (500g)..... prix selon la criée
- Le Plateau Royal (à partager ou pas en fonction de votre appétit!)..... 75 €  
(1 Homard, 6 Huitres Oléron n°3, 6 Huitres Spéciales Gillardeau, 6 Langoustines, 6 Crevettes Roses, 6 Palourdes, 3 Couteaux, Bulots, Bigorneaux)
- Le Plateau Dégustation (à partager ou pas !!)..... 57 €  
(1 Tourteau, 12 Huitres n°3, 6 Langoustines, 6 Crevettes Roses, 6 Palourdes, 3 Couteaux, Bulots, Bigorneaux)
- Le Méli-Mélo de La Mer..... 33 €  
(1/2 Tourteau, 6 Huitres n°3, 3 Langoustines, 3 Crevettes Roses, 3 Palourdes, Bulots, Bigorneaux)

## SUGGESTIONS

(Selon Arrivages)

### ENTREES

- Foie Gras de Canard au Pineau d'Oléron, Chutney de Mangues (1 tranche) 10 €
  - Foie Gras (2 tranches)..... 17 €
- Tartare de Veau à l'huitre d'Oléron, petits Légumes..... 12 €
- Soupe de Poissons Maison et sa Rouille..... 10 €
- Linguines Maison à l'encre de Seiche, Coques Marinières et Combava..... 11 €
- 6 Huîtres en Chaud et Froid, Vinaigre tiède au Citron kalamansi, Poivrons et Gingembre.... 13 €
- Rouleau de Printemps au Tourteau, Sauce Thai, Mayonnaise Exotique..... 13 €
- Tartare de Hareng Fumé, Salade de Mogettes à l'huile de Noisette, Sorbet Céleri..... 9 €

### PLATS

- Pavé de Merlu de Ligne, Emulsion de Chorizo, Riz Noir comme un Risotto..... 21 €
- Sole de Petit Bateau (250/300 g), Pommes Vapeur..... 27 €
- Filet de Maigre, Ragout de Févettes, Crème de Lard Fumé..... 22 €
- Farandole Végétarienne (Assortiment de Légumes du jour en Chaud et Froid)..... 21 €
- Lapin Rex du Poitou, Petits Pois et Carottes nouvelles Jus corsé au Cassis..... 20 €
- Filet de Bœuf de chez Chagneaud, Pommes « Pont d'Oléron »..... 23 €
- Ris de Veau Rôti, Sauce aux Truffes du Ventoux, Pommes « Dauphine »..... 28 €

### DESSERTS

- Plateau de Fromages de nos Régions..... 13 €
- Profiteroles au Chocolat Grand Cru d'Equateur..... 9 €
- Café ou Thé très Gourmand (5 mignardises)..... 10 €
- Trilogie autour de la Fraise (comme une Ile Flottante)..... 10 €
- Baba au Rhum et Chantilly Maison, Salpicon de Fruits frais..... 10 €
- Tarte à la Rhubarbe..... 8 €

### GLACES ET SORBETS

1 boule 4 €

2 boules 6 €

3 boules 8 €

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

## **Formule Découverte du Midi**

*(Menu non modifiable)*

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

**Plat du Jour 18 €**

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert 21 €**

**Entrée + Plat + Dessert 24 €**

## 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 - 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 Pates ou Haricots Verts

---

Glace 2 boules aux Smarties

Ou

Un Dessert de la Carte – Supplément 5 euros

L'ALBATROS  
sur la plAge  
LE RESTAURANT - L'HÔTEL \*\*\*