

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 Blanc64 €..... 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
- Assiette de Coquillages Farçis (Huitres, Palourdes, Langoustines, Crevettes Roses).... 35 €
- Le Plateau Royal (à partager ou pas en fonction de votre appétit!)..... 80 €
(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 !!)..... 60 €
(1 Tourteau, 12 Huitres n°3, 6 Langoustines, 6 Crevettes Roses, 6 Palourdes, 3 Couteaux, Bulots, Bigorneaux)
- Le Méli-Mélo de La Mer..... 36 €
(1/2 Tourteau, 6 Huitres n°3, 3 Langoustines, 3 Crevettes Roses, 3 Palourdes, Bulots, Bigorneaux)

LA CARTE

ENTREES

- Foie Gras de Canard au Pineau d'Oléron, Chutney de Fruits d'Été..... 12 €
- Carpaccio de Tomates 3 couleurs, Chantilly à la Buratta..... 9 €
- Tartare de Poisson Fumé, Taboulé de Quinoa aux Agrumes..... 10 €
- Soupe de Poissons Maison et sa Rouille..... 9 €
- Tiramisu de Chèvre Frais des Salines et Chantilly de Chèvre Cendré..... 10 €
- Céviché de Lieu Jaune au Lait de Coco et Citron vert..... 13 €
- Coques en Marinière..... 12 €

PLATS

- Sole de Petit Bateau, Pommes Vapeur..... 30 €
- Craquants de Lieu Noir, Gaspacho, Crème fouettée aux herbes fraîches..... 19 €
- Tajine de Poisson aux Epices Douces, Citron Confit, Fenouil, Courgettes, Fruits confits..... 23 €
- Superposition Lotte et Foie Gras poêlé, Riz Noir Vénéré..... 25 €
- Salade de l'Albatros 21 €
 - (Salade Verte, Langoustines, Crevettes, Tomates Cerise, Fruits du Moment, Magret fumé, Copeaux de Parmesan, Baguette Finger)
- Farandole Végétarienne (Légumes du jour en Chaud et Froid)..... 24 €
- Tartare de Bœuf des Marais de Saint Agnan « au Couteau », Frites Maison.... 19 €
- Suprême de Volaille farçi aux Pleurottes, Finger de Polenta et Crème de Crustacés 22 €
- Belle Côte de Cochon du « Roc de Batallé », Grémolatta de Légumes et Frégula..... 19 €

DESSERTS

- Plateau de Fromages de nos Régions..... 13 €
- Profiteroles au Chocolat Grand Cru d'Equateur..... 10 €
- Carpaccio de Melon et Sorbet au Pineau..... 10 €
- Café ou Thé très Gourmand (5 mignardises)..... 11 €
- L'Abriocot Melba à notre façon..... 10 €
- Baba au Rhum « Paille » et Chantilly Maison, Salpicon de Fruits frais..... 12 €
- CheeseCake de Nectarine, Sablé au Beurre de Cacahuète..... 9 €
- Coupe du Gourmand (Fruits frais, 3 sorbets, Coulis, Cognac)..... 13 €
- Macaron Praliné, Ganache Passion et Vanille..... 10 €

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 le midi du lundi au samedi & hors jours fériés)

Plat du Jour

19 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 22 €

Entrée + Plat + Dessert

26 €

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 11 €

Plat Unique 9 €

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 7 euros

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