

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

LES BOISSONS

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 Spritz (Aperol, Vin Blanc Pétillant)		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		9 €
• Pineau Blanc « Ile d'Oléron »	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
• Mercier	Brut	Blanc		58 €	11 €
• Éric Therrey	Brut Millésimé	Blanc		64 €	13 €
• Gosset	Grande Réserve	Blanc	46 €	78 €	15 €
• Gosset	Grande Réserve	Rosé	46 €	78 €	15 €

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 & CRUSTACES (Uniquement sur Commande 24 h à l'avance)

- Homard Européen « Bleu » Grillé au Four
 - 1/2 Homard *prix au poids selon la criée du jour*
 - Entier *prix au poids selon la criée du jour*
- Langoustines à la Vapeur (500g) *prix selon la criée*

- 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, Palourdes, Couteaux, Bulots, Bigorneaux)

- Le Plateau Dégustation (à partager ou pas !!) 60 €
-(1 Tourteau, 12 Huitres n°3, 6 Langoustines, 6 Crevettes Roses, Palourdes, Couteaux, Bulots, Bigorneaux)

- Le Méli-Mélo de La Mer 36 €
-(1/2 Tourteau, 6 Huitres n°3, 3 Langoustines, 3 Crevettes Roses, Palourdes, Bulots, Bigorneaux)

SUGGESTIONS

(Selon Arrivages)

ENTREES

- Foie Gras de Canard au Pineau d'Oléron, Chutney Ananas, Confiture d'Olives Noires 17 €
- Soupe de Poissons Maison et sa Rouille 10 €
- Gravelax de Lieu Jaune, Fenouil et Quinoa en Vinaigrette 12 €
- Tête de Veau servie Tiède, Poireau et Gremolata d'Oeuf comme une Gribiche 14 €
- Velouté de Mâche à l'huile de Noisette, Chantilly et Lard Fumé 10 €

PLATS

- Belle Sole de Petit Bateau (350/400 g), Meunière, Pommes Vapeur et Petits Légumes 34 €
- Pavé de Cabillaud Poché, Riz Noir et Shiitakes, Crème de Chorizo Ibérique 19 €
- Blanc de Seiche Ail et Coriandre, Wok de Nouilles de Riz, Cacahuète et Gingembre 18 €
- Ris de Veau Rôti, Purée de Cerfeuil Tubéreux, Sauce Truffe Noire du Ventoux 28 €
- Filet de Bœuf des Marais de Saint Agnant, Echalotes Confites et Pommes Grenailles 24 €
- Grande Farandole Végétarienne (Tous nos Légumes du moment en Chaud et Froid) 21 €

DESSERTS

- Plateau de Fromages de nos Régions 13 €
- Nos Profiteroles (3 Choux au Craquelin, Glace Vanille, Coulis de Chocolat chaud) 9,50 €
- Ribambelle de Gourmandises (6 bouchées sucrées... à partager ?) 11 €
- Ananas Rôti au miel de Charente, Caramel au Poivre de Madagascar, Glace Pina Colada 9,50 €
- Tarte au Citron de l'Albatros, Meringue et Confit de Kumquat 9,50 €
- Tiramisu de Thé Matcha (Thé traditionnel Japonais) 9,50 €

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** **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 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 ***