

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)

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)

ENTREES : 11 euros

- 6 Huîtres « Videau »
- Crème Brûlée au Foie Gras, Tuile de Pain d'Epices
- Accras de Poisson Sauce Thaï, Fruit de la Passion et Petits Légumes
- Pressé de Tête de Veau Couteau Tièdes, Chantilly Radis, Radis Mariné en Vinaigrette

PLATS : 19 euros

- Filet de Maigre, Sauce Chorizo et Riz Noir Vénééré
- Ris de Veau Rôti, Purée Légère de Céleri et Fenouil Braisé, Sauce Truffe Noire du Ventoux
- Filet de Bœuf de Monsieur Chagneaud, Pomme Bouchon Confite et Jus réduit Echalotes Vin Rouge
- Poisson du Marché

DESSERTS : 12 euros

- Profiteroles de L'Albatros au Chocolat Equatorial
- Déclinaison de Sorbet, Fruit du Moment, Tuile de Fruit
- Tarte à l'Abricot comme une tarte au Citron
- Parfait Glacé aux Fruits, Coulis de Fruits Rouges et Chantilly

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

Formules « Menu »

Plat Unique	19 €
Entrée + Plat	25 €
Plat + Dessert	27 €
Entrée + Plat + Dessert	36 €

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 ***