



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

- Homard Européen « Bleu » Grillé au Four : **uniquement sur commande**
 - 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, 12 Huitres Oléron n°3, 6 Langoustines, 6 Crevettes Roses, Couteaux, Bulots, Bigorneaux)
- Le Plateau Dégustation (à partager ou pas !!) **60 €**
-(1 Tourteau, 12 Huitres n°3, 6 Langoustines, 6 Crevettes Roses, Couteaux, Bulots, Bigorneaux)
- Le Méli-Mélo de La Mer **36 €**
-(1/2 Tourteau, 6 Huitres n°3, 3 Langoustines, 3 Crevettes Roses, Bulots, Bigorneaux)

HUITRES

- | | | 6 | 9 | 12 |
|---------------------------|-----|------|------|-----|
| • Fines de Claires VIDEAU | n°3 | 11 € | 14 € | 17€ |

ENTREES : 12 euros

- Ravioles de Tourteau, Emulsion Curcuma et Gingembre frais
- Foie Gras cuit au Torchon, Chutney Figue, Confiture d'Olives noires à l'Anis Vert
- Thon Gravelax, Guacamole d'Avocat et Jeunes Pousses Vene Cress
- Cappuccino de Potimarron, Chantilly Jambon de Pays et dés de Pain d'Epices maison

PLATS : 21 euros

- Grenadin de Veau des Marais de Saint-Agnan, Mousseline de Céleri et Pomme, Jus réduit à la Truffe du Ventoux
- Superposition de Lotte et Foie Gras, Crème Chorizo Ibérique
- Cabillaud Poché, Pilaf de Lentilles Vertes et Noires, Ecume d'Oignons Rouges et Vin Rouge
- Suprême de Volaille farcie aux Shiitakes, Crème de Crustacés, Cannelé de Polenta frite
- Assiette pour nos Amis Végétariens

DESSERTS : 12 euros

- Profiteroles de L'Albatros au Chocolat Equatorial
- Cheesecake à la Figue
- Mille-Feuilles, Mousseline à l'Orange Grand Marnier
- Poire Pochée au Vin Rouge et aux Epices, Chantilly Cacahuète

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	21 €
Entrée + Plat	27 €
Plat + Dessert	29 €
Entrée + Plat + Dessert	39 €

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 - 15 €

Entrée + Plat ou Plat + dessert 13,00 €

Plat Unique 9,00 €

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 ***