



L'ALBATROS^{***}

grande terrasse sur l'océan et la plage...



Assiette Gourmande MICHELIN 2018



Nous préparons nos plats essentiellement à partir de produits frais,
ce qui peut engendrer des ruptures ou quelques modifications dans nos recettes ;
ceci étant le gage du « fait maison »
nous vous remercions de votre compréhension !

LES BOISSONS

(Demandez notre Carte des Vins)

Les Apéritifs

4cl

12cl

- Sangria Maison..... 5 €
- Cocktail de l'Albatros (Rhum, Cognac, Jus de Fruits)..... 8 €
- Américano Maison (Gin, Campari, Martini Rouge & Blanc)..... 7 €
- Cocktail sans alcool (mix jus de fruits et un trait de sirop)..... 6 €
- Pineau Rouge ou Blanc « Château de Beaulon » 5 ans d'âge.....6.50 €

- Pineau Blanc « Ile d'Oléron » 5 €
- Kir (Cassis, Mûre, Pêche)..... 5 €
- Pastis ou Ricard..... 5 €
- Martini Rouge ou Blanc, Porto Rouge..... 5 €
- Whisky « Lawson's »..... 6 €
- Whisky « Chivas »..... 8 €
- Whisky « Aberlour »..... 9 €
- Whisky « Lagavulin » 16 ans d'âge..... 12 €
- Bourbon « Four Roses »..... 7 €

Les Champagnes

37.5cl

75cl

Coupe

- Mercier Brut Blanc 10 €
- Éric Therrey Brut Millésimé Blanc64 €..... 13 €
- Gosset Grande Réserve Rosé..... 45 €
- Gosset Grande Réserve Blanc ou Rosé.....78 € 15 €
- Moët & Chandon Demi-Sec Blanc « Ice Impérial » (servi sur Glace)... 13 €

Les Eaux

50cl

75cl

100cl

- Evian..... 4 € 6 €
- Abatilles Fines Bulles4 € 6 €
- Chateldon..... 6 €

FRUITS DE MER

(Selon Arrivages)

HUITRES

6

9

12

- Marennes Oléron VIDEAU n°3..... 10 € ...13 € ..16 €
- Spéciales GILLARDEAU.... n°4..... 15 € ...19€ ..23 €

- 7 Huitres Pochées, Beurre Blanc aux Petits Légumes et Caviar de Hareng.....16 €

CRUSTACES

- Homard Européen « Bleu » Grillé au Four
 - 1/2 Homard..... les 100 g.....16 €
 - Entier..... les 100 g.....16 €

- Langoustines à la Vapeur (500g), Mayonnaise Maison.....28 €

PLATEAUX

- 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)

NOS SPECIALITES

(Selon Arrivage – nos préparations se font à partir de produits frais, ce qui peut parfois engendrer des ruptures...)

ENTREES

- Foie Gras Au Pineau d'Oléron, Confiture d'Olives Noires, Chutney Ananas et Mangue..... 16 €
- Assiette de Maigre Fumé..... 13 €
- Soupe de Poissons Maison & sa Rouille..... 12 €
- Couteaux de la Mer en Vapeur, Vinaigrette tiède au Petits Légumes.....14 €
- Fraicheur du Moment en Carpaccio (Tomates ou Melon ou Pastèque)..... 12 €

POISSONS

- Belle Sole de Petit Bateau (300/400 g), Pommes Vapeur..... 32 €
- La Suggestion du Chef en Rentrant du Marché... .. 25 €
- Superposition Thon et Foie Gras, Jeunes Pousses d'Epinard, Pommes Grenailles... 29 €
- Tajine de Lotte, Légumes et Fruits secs Moelleux..... 25 €

VIANDES

- Suprême de Volaille Vendéenne aux Langoustines, Crème de Crustacés, Shiitackés..... 25 €
- Souris d'Agneau, Cuisson en Basse température, Polenta au Basilic..... 23 €
- Tartare de Bœuf au Couteau, Pommes Frites..... 19 €

VEGETARIEN , PESCO-VEGETARIEN , VEGETALIEN

- Salade de La Mer et du Jardin.....18 €
 - (Salade Verte, Langoustines, Crevettes, Tomates Cerise, Fruits du Moment, Magret fumé, Copeaux de Parmesan, Baguette Finger)
- La Farandole de Légumes du Jour en Chaud et Froid..... 20 €
 - Supplément Œuf ou Petite assiette Fromage..... 5 €

Pour les Plats en Direct prévoyez 20 minutes d'attente

LES FROMAGES

- Plateau de Fromages de nos Régions..... 13 €

LES PLAISIRS SUCRES

- Profiteroles au Chocolat Grand Cru d'Equateur..... 10 €
(3 choux au Craquelin, Glace Vanille, Coulis de Chocolat Chaud)
- Café ou Thé très Gourmand (5 mini desserts selon l'inspiration du Pâtissier) 10 €
- L'Abricot Melba..... 10 €
(Compotée d'Abricots, Abricot Poché, Glace Vanille et Chantilly)
- Tiramisu aux Fruits d'Eté..... 10 €
- Baba au Rhum..... 10 €
- Tarte au Chocolat et Beurre de Cacahuettes, Sorbet Coco..... 10 €
- La Coupe de L'Albatros..... 13 €
(3 boules de glaces et Sorbets, Fruits Frais et Coulis, Chantilly, Pineau d'Oléron)

LES GLACES ET SORBETS avec Chantilly et une Tuille Croustillante

1 boule 4,50 € 2 boules 7,50 € 3 boules 10 €

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

Formule Découverte au Déjeuner

Entrée + Plat + Dessert : 27 €

OU

Entrée + Plat : 22 €

OU

Plat + Dessert : 19 €

Nougat de Chèvre des Salines, Gelée d'Oignons Rouges, Mesclun

Ou

6 Huitres n°3 Marennes Oléron de Monsieur VIDEAU



Les « Fameux Craquants » de Poisson frais aux Epices (5 pièces)

Ou

Fines tranches d'Echine de Porc juste Caramélisé, Mojettes Charentaises



Coupe de Glaces ou Sorbets 2 Parfums, Tuile et Chantilly

Ou

Tiramisu aux Fruits d'Eté

Ce menu est servi uniquement le midi du Lundi au Samedi

Il n'est pas servi le Soir et le Dimanche

-menu non modifiable -

Menu d'Eté

Entrée + Plat + Dessert - 39 €

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert - 31 €

Coques en Marinière aux Herbes Fraiches

Ou

Foie Gras au Pineau d'Oléron, Confiture d'Olives Noires, Chutney d'Eté

Ou

Ravioles d'Escargots aux Condiments Aigre Doux

Ou

Céviche de Lieu Jaune au Lait de Coco, Combawa et Coriandre

Pavé de Merlu de Ligne, Riz Noir Complet, Emulsion Chorizo

Ou

Ris de Veau rôti, sauce Duo de Truffes
(Truffe Noire Brumale du Périgord et Truffe d'Eté du Ventoux)

Ou

La Suggestion du Chef en Rentrant du Marché

Ou

Souris d'Agneau, Cuisson en Basse Température, Polenta au Basilic

Café ou Thé Très Gourmand

Ou

Un Dessert à la Carte

Merci de commander votre dessert en début de repas

- Menu servi tous les jours - non modifiable -

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 **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

Sorbets ou Glaces 2 Parfums

Ou

Un Dessert de la Carte – Supplément 5 euros