



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

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

Les Eaux

50cl

75cl

100cl

- Evian..... 4 € 6 €
- Abatilles Fines Bulles 4 € 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 DE FRUITS DE MER

UNIQUEMENT SUR COMMANDE

- 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 Coudeaux, Bulots, Bigorneaux)

- Le Plateau Dégustation (à partager ou pas !!)..... 57 €
(1 Tourteau, 12 Huitres n°3, 6 Langoustines, 6 Crevettes Roses, 6 Palourdes, 3 Coudeaux, 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, Chutney de Poire au Poivre de Madagascar..... 16 €
- Velouté de Potimarron, Mousse de Noisettes et Chips de Lomo Ibérique... 12 €
- Terrine de Tête de Veau, Condiments au Vinaigre de Framboise..... 11 €
- Soupe de Poissons Maison & sa Rouille..... 10 €
- Ravioles d'Escargots, Emulsion Foie Gras et Crumble de Châtaignes.....14 €
- Amandes Farçies au Beurre d'ail.....15 €

POISSONS

- Belle Sole de Petit Bateau (300/400 g), Pommes Vapeur..... 32 €
- Pavé de Cabillaud comme un Pot au Feu, Bouillon de Coques et Légumes d'Automne.... 25 €
- Tournedos de Lotte, Echalotes Confites, Sauce Vin Rouge et Lard Colonata..... 25 €
- La Suggestion du Chef « en Rentrant du Marché »..... 25 €
- Filet de Saint Pierre, Pleurottes et autres Champignons, Tagliatelles végétales.... 31 €

VIANDES

- Carré d'Agneau, Petits Légumes d'Automne, Champignons de Souche..... 29 €
- Ris de Veau, Sauce à la Truffe Brumale, Mousseline de Pommes de Terre.... 28 €
- Filet de Bœuf Français (150-160g), Sauce Poivre et Gratin d'Amandines..... 26 €

VEGETARIEN

- La Farandole de Légumes du Jour en Chaud et Froid..... 22 €
 - 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 de l'Albatros, 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 €
- Tatin de Poire, Glace Caramel Maison, Chantilly à la Réglisse..... 10 €
- Crème Brulée à la Fève Tonka..... 10 €
- Palet Breton, Orange Rôtie et Chantilly à la Noisette..... 10 €
- Brioche Perdue, Pomme Caramélisée, Glace à la Confiture de Lait..... 10 €

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 €

Tartare de Saumon Fumé, Poireaux Vinaigrette, Mimosa d'œuf et
Mascarpone au Citron Kalamensi

Ou

6 Huitres n°3 Marennes Oléron de Monsieur VIDEAU

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

Ou

Souris d'Agneau Cuisson Lente en Basse Température, Polenta

Coupe de Glaces ou Sorbets 2 Parfums, Tuile et Chantilly

Ou

Crème Brulée à la Fève Tonka

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'Automne

Entrée + Plat + Dessert - 39 €

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert - 32 €

Velouté de Potimarron, Mousse de Noisettes et Chips de Lomo Ibérique

Ou

Foie Gras au Pineau d'Oléron, Chutney de Poire et Poivre de Madagascar

Ou

Terrine de Tête de Veau, Condiments au Vinaigre de Framboise

Ou

Amandes Farçies au Beurre d'Aïl

Pavé de Cabillaud, Comme un Pot au Feu, Bouillon de Coques et
Légumes d'Automne

Ou

Ris de Veau rôti, sauce à la Truffe Brumale, Mousseline de Pommes de Terre

Ou

La Suggestion du Chef « en rentrant du Marché »

Ou

Carré d'Agneau, Petits Légumes d'Automne et Champignons de Souche

Café ou Thé Très Gourmand

Ou

Un Dessert de la Carte

Merci de commander votre dessert en début de repas

*- Menu servi tous les jours -
Toute modification entrainera un supplément de 10 €*

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