


L'ALBATROS

Restaurant panoramique




Végétarien / Vegetarian 

Sans Gluten / Gluten free 


Nos équipes de cuisine ont été formées et accompagnées par  DUCASSE
CONSEIL

L'ensemble de nos tarifs sont service compris
Service included

Nos Entrées

- Notre Terrine de Foie Gras de Canard, 22.90€
Chutney de Mangue et Grenade au Gingembre,
Toasts de Pain aux Fruits Confits
Homemade Duck Foie Gras Terrine,
Mango Chutney and Pomegranate with Ginger, Candied Fruits Bread Toasts
- Gaspacho de Tomates et Pastèque, Brunoise de Légumes du Soleil  15.90€
Et son Craquant au Sésame Noir
Tomatoes and Watermelon Gaspacho, Sun Vegetables Brunoise
And its Black Sesame Seeds Crunchy
- Burrata Crémeuse et Sa Caponata d'Aubergines Grillées,   17.90€
Accompagnées de sa Tapenade d'Olives Vertes Bio
Et Eclats de Pignon de Pin
Creamy Burrata with Grilled Eggplant Caponata,
Served with Organic Green Olive Tapenade
- Pounti de Saumon Fumé Par Nos Soins aux Epinards et Poivrons 18.90€
Fromage Frais au Raifort
Homemade Smoked Salmon Pounti with Spinach and Bell Peppers
Fresh Horseradish Cheese

Végétarien

- Le Burger Veggie à l'Avocat et Galette Quinoa Façon Chili,  22.90€
Mesclun de Jeunes Pousses et Frites Fraiches
(Pain pavot et sésame, Cantal, Guacamole, Tomate, Salade)
Vegetarian Burger with Avocado and Quinoa
with Chile Spices Salad and Fries

Nos Viandes



Filet de Bœuf Poêlé Façon Chateaubriand Et Ses Blinis de Pataes Douces Pan-fried Beef Fillet, Chateaubriand-style Served with Sweet Potato Blinis	34.90€
Suprême de Poulet Jaune à la Provençale Et Son Riz Pilaf au Curry Breton Yellow Chicken Supreme Provençal-style Served with Breton Curry Pilaf	23.90€
Côte T-Bone de Veau, Véritable Chimichurri Accompagnée de Ses Pommes Dauphines Maison Veal T-Bone Chop, Chimichurri French Dressing Served with homemade pommes dauphines	30.90€
Magret de Canard Rôti aux Fruits Rouges Et son Risotto Crémeux à l'Echalotte Red Berries Roasted Duck Breast and its Shallots Creamy Risotto	26.90€

Nos Poissons



Filet de Bar Snacké sur la Peau, Crème de Cresson et Sa Piperade de Légumes Sea bass fillet seared on the skin, watercress cream and vegetable piperade	26.90€
Escalope de Saumon Snackée à la Toscane Sur sa Tombée d'Épinards à la Ricotta Tuscan-style Snacked salmon Cutlet, Spinach with ricotta	25.90€

Nos Salades

Salade César de l'Albatros 19.90€
Et ses Blancs de Volaille en Croûte de Céréales
Our Caesar Salad With Chicken in Cereal Crust

Les Croquettes Cèdre-Liban de la Maison Krock' Chef 20.90€
Taboulé aux Aubergines Grillées, Vinaigrette au Sumac
Cedar-Lebanon Croquettes from Maison Krock' Chef
Tabbouleh with Grilled Aubergines, Sumac Vinaigrette




Salade de Saumon Fumé par nos Soins, Crevettes Cocktail 22.90€
Et sa Fraîcheur d'Avocats aux Agrumes
Homemade Smoked Salmon and Shrimp Salad Cocktail Sauce
With Fresh Avocado and Citrus Fruits

Côté Brasserie

Omelette d'Oeufs Fermiers Bio, 16.90€
Mesclun de Jeunes Pousses et Frites
(Fines Herbes, Fromages, Jambon, Champignons)
Omelette with Salad and French Fries
(Herbs, Cheese, Ham, Mushrooms)

Quesadilla de Poulet au Maroilles et Confit d'Oignon, 20.90€
Salade et Frites Fraîches
Chicken Quesadilla with Maroilles Cheese and Onion Candied
French Fries and Salad

Notre Steak Tartare Classique "Haché Minute", 22.90€
A votre Convenance, Préparé ou Non
Accompagné de ses Frites Maison et son Mesclun de Jeunes Pousses
Our Tartar Steak "Classic", Prepared or Not

Tartare de Saumon Frais Mariné à l'Aneth et Citron Vert, 23.90€
Accompagné de ses Frites Fraiches 
Fresh Salmon Tartare Marinated in Dill and Lime,
Served with Fresh French Fries

Le Burger Estival de l'Albatros, 23.90€
Frites Maison et son Mesclun de Jeunes Pousses
(Pain Burger, Steak Haché pur Boeuf, Cantal, Mayonnaise,
Tomates et Salade)
Summer Burger, Homemade French Fries and Salad (Burger bun, 100% beef
patty, Cantal cheese, mayonnaise, tomatoes, and lettuce)

Fromages

Assortiment de Fromages Affinés et AOP Rocamadour Fermier, Maroilles, Camembert au Lait Cru, Accompagné de Raisin Frais et Sec, Confiture de Figues et Pain aux Fruits Confits PDO Cheese Assortment Rocamadour, Camembert, Maroilles with Grapes, Fig Jam and Candied Fruit Bread	14.90€
--	--------

Nos Desserts

La Pavlova aux Fruits du Moment Et sa Chantilly Maison aux Biscuits Roses de Reims Season Pavlova and its Homemade Whipped Cream With Rose Reims Biscuit	11.00€
Rabotte aux Pommes Jonagold du Verger Ebouveau Et Sa Crème Fouettée au Caramel Beurre Salé Jonagold Apple Compote from "Verger Ebouveau" Served with Salted Butter Caramel Whipped Cream	11.00€
Moelleux au Chocolat Noir 65% et Son Coeur Praliné sur Son Lit de Crème Anglaise Chocolate Cake with a Praline Filling Served on a Bed of Custard	11.00€
Déclinaison de Desserts sous forme de Café Gourmand Assorted Desserts with Coffee	11.50€
Coupe de Glace 2 Boules / 2 Scoops 3 Boules / 3 Scoops	7.90€ 11.00€
Parfums de Glace : Café, Chocolat Noir, Fraise, Vanille, Noix de Coco, Menthe, Pistache, Caramel Fleur de Sel, Tentation Meringuée Vanille Framboise Coffee, Dark Chocolate, Strawberry, Vanilla, Coconut, Mint, Pistachio, Caramel Salt Flower, Vanilla and Raspberries Meringue	
Parfums de Sorbet : Framboise, Cerise, Pomme, Citron Jaune, Poire, Fruits de la Passion, Mangue Raspberry, Cherry, Apple, Lemon, Pear, Passion Fruits, Mango	

Menu Enfant

17.90€ Jusque 12 ans

Plat

Nuggets de Poulet
Chicken Nuggets

Steak Haché Frais
Chop Steak

Jambon Blanc
Ham

Escalope de Saumon Frais
Salmon Cutlet

Escalope de Volaille
Poultry Cutlet

Accompagnement

Frites
French Fries

Pâtes
Pasta

Légumes
Vegetables

Desserts

Coupe de Glace 2 Boules
Ice Cream Cup 2 Scoops

Dessert au Menu ou à la Carte
Dessert Menu or À la Carte