
Entrées—Starters

- Le Parfait de Crudités de l'Albatros Et ses Copeaux de Comté 12.90 €
Season Crudity and County Chips
- Salade de Coppa Di Parma et sa variété de Tomates Gourmandes. 14.90 €
Mozzarella marinée au Pesto Verde
*Coppa Di Parma Salad and its Tomatoes Variety,
Mozzarella marinated with Pesto Verde*
- Le Marbré de Foie Gras et Confit de Canard cuisiné par nos soins. 16.90 €
Confiture d'Oignons Rouges au Poivre Vert du Kerala
Homemade Foie Gras Cake and Duck Confit, Red Onion and Kerala Green Pepper Jam
- Carpaccio de Saumon Frais Mariné au Poivre et Citron Vert. 15.90 €
Mesclun de Jeunes Pousses et Mini Blinis
Fresh Salmon Carpaccio with Pepper and Lime Salad, and Mini Blinis

Nos Salades Composées—Salads

- La Périgourdine « à notre façon » 20.90 €
*Our « Homemade » Périgourdine Salad
(Gizzards, Duck's Foie Gras, Duck's Breast)*
- Senteur Thai dans une Salade et Minute de Bœuf Mariné 18.90 €
Thai Flavored Salad and Marinated Beef
- La Salade Caesar de l'Albatros 17.90 €
Our « Homemade » Caesar Salad



Tous nos plats sont élaborés Maison
*Supplément sur le menu en page de garde /
Additional cost on the menu on the first page

Viandes—Meats

Entrecôte de Lorraine Marinée au Poivre Fumé et sa Véritable Sauce Barbecue. 25.00 €
Pommes de Terre Grenailles façon Boulangère
Seared Entrecote with Smoked Pepper and Barbecue Sauce. Potatoes

Rognons de Veau en Cocotte à la Crème de Moutarde à l'Ancienne 21.00 €
et sa Poêlée Paysanne
Kidneys Casserole with its Mustard Cream and Vegetables

Carré d'Agneau Rôti. Jus Monté au Beurre 25.90 €
et notre Purée de Pommes de Terre à l'huile Olive
Roasted Rack of Lamb. and Potatoes Puree with Olive Oil

Bavette d'Aloyau de Race Angus Poêlée à l'Echalotte 20.90 €
Accompagnée de ses Frites Fraîches
Pan Seared Angus Beef Flank Steak cooked with Scallion and its French Fries

Gourmandise de Filet de Poulet Farcie au Maroilles et Bacon Fumé. 18.90 €
Risotto Crémeux aux Herbes
Chicken Fillet Stuffed with Maroille and Smoked Bacon. Creamy Risotto with Herbs

Tournedos de Veau lardé au Maroilles. 21.90 €
Frites Fraîches, et son Mesclun de Jeunes Pousses
*Veal Tournedos with Bacon and Maroilles Cheese Sauce
Fresh French Fries. And Green Salad*

Poissons et Risotto—Fish

Escalope de Saumon Saisie sur la Plancha et son Riz Noir Vénéré 20.90 €
Crème Légère Façon Homardine
Salmon Cutlet « On Plancha », Black & White Rice and Basilic Cream

Médaille de Lotte Rôties en Croûte d'Herbes. 22.90 €
Petite Purée de Patates Douces et Sauce Homardine
Burbon Médaille with Herbs Chunks. Sweet Potatoes Purée and its Lobster Sauce



Tous nos plats sont élaborés Maison
*Supplément sur le menu en page de garde /
Additional cost on the menu on the first page

Nos Classiques Brasserie



L'Albatros
Restaurant Panoramique
Le Lac de l'Ailette

Omelette Complète, « Frites Fraîches » et Mesclun
(Fines Herbes, Fromage, Jambon, Champignons) 15.90 €
Omelette with Chips and Green Salad (Herbs, Cheese, Ham, Mushrooms)

Steak Tartare au Couteau de Race Salers, Préparé ou Non 19.90 €
Salers Beef Tartar, Prepared or not



Les Troffies au Saumon Frais et Fumé, Parfumées au Basilic 17.90 €
Troffies with Fresh and Smoked Salmon, Basil Flavoured

Hamburger Classique de l'Albatros, « Frites Fraîches » et Mesclun 19.90 €
Homemade Hamburger, French Fries and Salad

Nos Fromages Affinés - Cheese



Rocamadour Fermier, Maroilles Affiné à la Bière,
Coulommiers au Lait Cru, Accompagné de Raisin Frais et Sec, 15.00 €
Confiture de Figues et Pain aux Noix
Rocamadour, Maroilles and Coulommiers Cheese
with Dried Grape, Fig Jam and Nutbread

Menu Enfant—Children's Menu

Jusqu'à 12 ans—Until 12 years

Nuggets de Poulet OU Steak Haché « Maison » 15.90 €
Ou Jambon Blanc OU Escalope de Saumon Frais OU Escalope de Volaille
Chicken Nuggets / Chopped Steak / Ham / Salmon Cutlet / Poultry Cutlet
Frites Fraîches, Conchiglie ou Légumes Provençaux ou Haricots Verts

Glace 2 Boules ou Dessert au Choix
Ice Cream or Choice of Dessert



Tous nos plats sont élaborés Maison
*Supplément sur le menu en page de garde /
Additional cost on the menu on the first page

Desserts



L'Albatros
Restaurant Panoramique
Le Lac de l'Ailette

Moelleux à Cœur de Chocolat Blanc et Caramel Sur son Lit de Crème Anglaise à la Vanille <i>White Chocolate and Toffee mellow cake, with vanilla custard</i>	8.90 €
Minestrone de Fruits de Saison et sa Tuile aux Amandes <i>Season Fruits Minestrone and its Almond Biscuit</i>	8.90 €
Tiramisu Maison aux Eclats de Speculoos et Fruits Exotiques <i>Homemade Tiramisu with Speculoos Chunks and Exotics Fruits</i>	8.90 €
Sablé Breton de notre Pâtissier aux Fruits Rouges Et sa Crème Fouettée à la Vanille Bourbon <i>Homemade Red Fruits Sable Breton and its Bourbon Vanilla Whipped Cream</i>	8.90 €
Notre Café Gourmand et sa Déclinaison de Desserts <i>Café Gourmand and Small Desserts</i>	8.90 €

Nos Glaces Sélection Carte d'Or

Coupe 2 Boules	5.90 €
Coupe 3 Boules	8.90 €

Nos Parfums de Glace :

Café, Chocolat Noir, Fraise, Vanille, Noix de Coco, Menthe,
Fruit de la Passion, Gourmandise Macaron Caramel,
Tentation Meringuée Vanille Framboise, Speculoos
*Coffee, Dark Chocolate, Strawberry, Vanilla, Coconut, Mint, Passion Fruit
Toffee Macaroon, Vanilla and Raspberries Meringue, Speculoos*

Nos Parfums de Sorbet :

Cassis, Framboise, Cerise, Pomme, Ananas, Citron Jaune, Poire
Blackcurrant, Raspberry, Cherry, Apple, Pineapple, Lemon, Pear

Nos Coupes Glacées selon les Saisons <i>Our Seasonal Ice Cream</i>	8.90 €
---	--------



Tous nos plats sont élaborés Maison
*Supplément sur le menu en page de garde /
Additional cost on the menu on the first page