L'ALBATROS

Restaurant panoramique

En collaboration avec DUCASSE CONSEIL

L'ensemble de nos tarifs sont service compris

Service included

Nos Entrées

Agnolotti aux Figues et Pecorino, Crème de Foie Gras
du Sud Ouest Parfumé au Pain d'Epices — 20.90€
Figs and Pecorino Cheese Agnolotti, Fois Gras from Sud Ouest Cream with Gingerbread Flavoured

Notre Soupe à l'Oignon de Roscoff
Et ses Toasts frottés à l'Ail Gratinés au Comté AOP — 15.90€
Roscoff Onion Soup
with Garlic Toast Gratinated with Comté AOP Cheese

Terrine de Campagne Maison Cuisinée par nos Soins
Et son Chutney de Poires aux Airelles
Accompagné de son Pain Noir Nordique — 15.90€
Homemade Campagne Terrine
And its Pears and Cramberries Chutney
Accompagnied by its Nordic Black Bread

Gravlax de Saumon Fumé par Nos Soins à l'Aneth,
Coulis de Betterave au Miel de Chavignon — 17.90€
Salmon Gravlax with Dill, Beetroot Coulis with Chavignon Honey

Végétarien

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

Nos Viandes

Filet de Bœuf Poêlé Sur sa Crème aux Morilles
Et son Millefeuille de Pommes de Terre au Romarin
Beef Tenderloin with Morrels Cream
With its Potatoes “Millefeuille” with Rosemary
34.90€

Suprême de Poulet Jaune Mariné au Curry Breton et Lait de Coco,
Duo de Riz Noir et Sauvage
Yellow Chicken Breast Marinated in Breton Curry and Coconut Milk,
Duo of Black and Wild Rice
23.90€

Côte de Veau Rôtie Façon Savoyarde
Accompagnée de Ses Pommes de Terre Grenailles Confites
et Parfumées au Lard
Savoyard-style Roast Veal Chop
Served with Candied “Grenailles” Potatoes Flavoured with Bacon
29.90€

Sauté de Sanglier Façon Carbonnade,
Et son Ecrasé de Pommes de Terre aux Marrons
Wild Boar Stew, Carbonnade Style, Mashed Potatoes with Chestnuts
24.90€

Nos Poissons

Dos de Cabillaud en Croûte de Sésame au Kimchi
Et ses Légumes Glacés
Cod Back with Sesame Seeds Croute and Kimchi
And its Glazed Vegetables
26.90€

Escalope de Saumon Snackée à la Toscane
Sur sa Tombée d’Epinards à la Ricotta
Tuscan-style Snacked salmon Cutlet, Spinach with ricotta
25.90€

Nos Salades

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

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

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

Salade végétarienne / Végétarian salad

Côté Brasserie

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

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

Le Bretzburger Alpin de l'Albatros,
Frites Maison et son Mesclun de Jeunes Pousses
(Pain Burger, Steak Haché, Fromage à raclette, Tomates et Salade)
Bretzburger with Raclette cheese, Homemade French Fries and Salad — 23.90€

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

Panna Cotta Maison et Son Coulis du Moment
Homemade Panna Cotta with Seasonal Coulis — 11.00€

Poire Pochée au Vin Rouge et Violette, Crumble à la Cannelle
Et Sa Boule de Glace à la Vanille Bourbon
Poached Pear in Red Wine and Violet, Cinnamon Crumble
and Bourbon Vanilla Ice Cream — 11.00€

Brookie au Chocolat
sur Son Lit de Crème Anglaise Maison à l'Orange Confite
Chocolate Brookie on Orange Candied Homemade Custard — 11.00€

Déclinaison de Desserts sous forme de Café Gourmand
Assorted Desserts with Coffee — 11.50€

Coupe de Glace 2 Boules / 2 Scoops — 7.90€
3 Boules / 3 Scoops — 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