

L'ALBATROS

La Carte

ENTREES FROIDES

Coquille de Surimi et sa julienne de légumes.	6.50€
Salade de beignets de calamar.	8.50€
Assiette de charcuterie	7.50€
Salade Méditerranéenne.	9.00€
Terrine de poisson et ses aromates.	8.50€
Blocs de fois gras et sa garniture.	10.00€
Assiette de saumon et toasts grillés.	10.00€
Noix de Saint Jacques en coquille garnie.	11.00€

ENTREES CHAUDES

Crêpe aux champignons de paris.	7.50€
Crêpe fourrée au jambon	7.50€
Poêlée d'escargots et son beurre traditionnel.	11.00€

Sur le grill

Le Bœuf

La bavette sauce béarnaise*	9.00€
L'Entrecôte sauce aux poivres ou Neufchâtel*	13.00€
Le filet sauce aux poivres ou Neufchâtel*	17.00€

Le Porc

Le filet à la Provençale	8.00€
--------------------------	-------

La dinde

L'escalope sauce normande*	8.50€
----------------------------	-------

Le Veau

L'escalope sauce normande* 10.50€

* haricots verts, salade ou frites maison

Le Poisson

Le filet de cabillaud sauce à l'échalote, riz 9.00€
Le Pavée de saumon sauce à l'oseille, pommes vapeurs 13.00€
Le médaillon de lotte sauce à l'armoricaine, petits légumes 15.00€
Le pavée de sandre et sa pomme de terre des champs 17.00€

Plateau de fromages 3.50€
Assiette de salade 2.00€
Assiette de frites maison 3.00€

La Carte des Desserts 4.00€

Coupe Albatros glace chocolat et crème chantilly
Coupe dame blanche glace vanille et sauce chocolat chaud et crème chantilly
Coupe Normande Sorbet pomme verte et calvados
Coupe Colonel Sorbet Citron et vodka
Crème caramel maison
Mousse au chocolat et amandes grillées
Tarte Tatin
Profiterolles aux chocolat et crème chantilly

L'équipe de l'albatros est prête à vous organiser pour tous types d'événements une petite soirée dans une salle privée :

Mariage, Baptême, Anniversaire, Repas de famille mais aussi réunion professionnelle

Pour ne pas que nos clients subissent une trop longue attente. Pour une réservation de plus de dix personnes il est conseillé de prendre rendez-vous avec le chef pour établir un menu unique pour tous boissons comprises.