



L'Albatros

vous propose

Entrées

Velouté de saison _____	11.40€
<i>Soup of the season</i>	
Le Carpaccio de Bœuf aux copeaux de Parmesan et salade _____	13.80€
<i>Beef Carpaccio (en Plat + 3.70€)</i>	
Salade Romaneuse _____	13.40€
<i>Salade verte, jambon cru et ravioles frits</i>	
La Salade d'Automne _____	12.80€
<i>Salade verte, toasts de chèvre chauds, figues</i>	

Plats

Tartare de Bœuf au couteau et frites _____	18.50€
<i>Bovin Tartare and french fries</i>	
La Pièce de Bœuf (300 grs), garniture du jour _____	23.00€
<i>Piece of beef Charolais</i>	
Andouillette, frites et salade _____	17.80€
<i>Andouillette, french fries and salad</i>	
Le Suprême de volaille, garniture du jour _____	16.80€
<i>Chicken suprême</i>	
Le Poisson d'arrivage, Garniture du Jour _____	19.90€
<i>Fish of the day</i>	
L'assiette du Golf _____	14.80€
(salade façon César, frites)	
<i>Salade with chicken strips, St Marcellin chaud, frites</i>	

Nos viandes sont d'origine Française et UE

Toute l'équipe de l'Albatros vous souhaite de passer un moment agréable autour de sa table et un bon appétit !

Notre restaurant est ouvert tous les jours de 12H à 14H et de 19H à 21H
(fermé le dimanche soir, lundi et mardi toute la journée)

Spaghettis et Ravioles

Cassiolette de Ravioles à l'Huile d'Olive _____	11.80€
<i>Raviolis with olive oil</i>	
Cassiolette de Ravioles à la Crème _____	11.80€
<i>Raviolis with cream</i>	
Cassiolette de Ravioles au Bleu d'Auvergne _____	14.50€
<i>Raviolis with blue cheese</i>	
Cassiolette de Ravioles à la truffe _____	16.50€
<i>Raviolis with truffle</i>	
Spaghettis Carbonara _____	12.50€
<i>Spaghettis carbonara</i>	

Formules du Midi

(du mercredi au vendredi)

Plat du Jour _____	13.40€
<i>Dish of the day</i>	
Menu du jour (Entrée-Plat ou Plat-Dessert) _____	15.90€
<i>Menu of the day (starter-main course or main course and dessert)</i>	
Menu du jour (Entrée-Plat -Dessert) _____	17.90€
<i>Menu of the day (starter- main course and dessert)</i>	
Menu Enfant (sirop, steak frites, esquimeau glacé) _____	11.00€
<i>Kid's menu (syrup, steak french fries, and ice cream)</i>	

Nos Desserts

Faisselle Nature au Miel ou Coulis de Fruits Rouges _____	4.50€
<i>Cottage cheese with honey or with red fruits coulis</i>	
Assiette de fromages secs (plate of cheeses) _____	6.80€
Crème brûlée au parfum du jour _____	6.00€
<i>Cream</i>	
Tarte selon l'humeur du chef _____	5.80€
<i>Pie according to the mood of the chef</i>	
Profiteroles glace vanille _____	6.50€
<i>Vanilla Ice cream with hot chocolate</i>	
Fondant au chocolat _____	6.50€
<i>Chocolate cake</i>	
Café gourmand _____	8.00€
<i>Coffee served with 3 desserts of the day</i>	