



L'Albatros

vous propose

Assiette de tapas : A partager pour 2 personnes _____ 10.00€
(Sticks fromage, oignon rings, samoussas aux légumes, accra de morue)

Entrées

Salade fraîcheur (salade, pamplemousse, orange, crevettes) _____ 13.00€
Salad with grapefruit, orange and prawns

Le Carpaccio de Bœuf aux copeaux de parmesan et salade _____ 13.50€
Beef Carpaccio (en Plat + 3.50€)

Salade Périgourdine (salade, magrets, gésiers) _____ 14.00€
Salad with duck breast et gizzards

Salade Printanière (toasts de chèvre au miel, jambon cru) _____ 13.50€
Salad with hot goat cheese, smoked ham

Gravlax de Saumon _____ 13.50€
Smoked salmon mixed with dill and olive oil

Plats

La Pièce de Bœuf (250g), servie avec frites et salade _____ 23.00€
Peace of beef (250 g) with french fries and salad

Escalope de Veau Milanaise, sauce tomate fraîche et tagliatelles _____ 17.80€
Escalope of Veal with tomato sauce and fresh tagliatelle (250 grs)

Filet de poisson d'arrivage, croûte chorizo, écrasé de pommes de terre _____ 21.00€
Filet of fish with chorizo served with a mashed potatoes

Souris d'Agneau (confite 8H), petits légumes de saison _____ 26.00€
Lamb shank and small vegetables of the season

Burger Montagnard: steak haché, fromage, lard, pickles, frites, salade _____ 16.00€
Burger with bacon, pickles, french fries and salad

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 !

Spaghettis et Ravioles

Cassiolette de Ravioles à la Crème _____ 12.00€
Raviolis with cream

Cassiolette de Ravioles au Bleu _____ 14.50€
Raviolis with blue cheese

Cassiolette de Ravioles à la truffe _____ 16.50€
Truffle Raviolis

Tagliatelles au Saumon _____ 14.50€
Fresh pasta with salmon

Tagliatelles Carbonara _____ 12.50€
Fresh pasta carbonara

Tagliatelles A l'arrabiata _____ 13.00€
Fresh pasta with tomato sauce

Formules du Midi (du lundi au samedi)

Steak à cheval (180 g), frites, salade _____ 13.50€
Minced meat of beef with fried egg and served with french fries and salad

Le menu Golfeur _____ 14.00€
Omelette, frites, salade et tarte tatin
Mixed salad, omelette with french fries and an apple tart

Plat du Jour _____ 13.50€
Dish of the day

Menu du jour (Entrée-Plat ou Plat-Dessert) _____ 16.50€
Menu of the day (starter-main course or main course and dessert)

Menu du jour (Entrée-Plat -Dessert) _____ 18.50€
Menu of the day (starter- main course and dessert)

Menu Enfant (sirop, steak frites, yahourt maison) _____ 11.00€
Kid's menu (syrup, steak french fries, and homemade yogurt)

Nos Desserts

Faisselle Nature au Miel ou Coulis de Fruits Rouges _____ 4.50€
Cottage cheese with honey or with red fruits coulis

Assiette de fromages secs (plate of cheeses) _____ 7.00€

Crème brûlée vanille de Madagascar _____ 7.00€
Burned cream with vanilla from Madagascar

Moelleux au chocolat Valrhona, crème anglaise, vanille bourbon _____ 8.00€
Homemade Valrhona Chocolate cake with custard

Nougat glacé de Montélimar, coulis de fruits rouges _____ 7.50€
Iced Nougat with red fruit sauce

Tarte tatin et sa boule de glace _____ 6.50€
Apple tart served with vanilla ice cream

Café gourmand _____ 8.00€
Coffee served with 3 desserts of the day