

Les planchettes

Charcuterie	8.90 €
Saumon fumé maison	13.90 €
Foie gras mi-cuit <i>Et chutneys</i>	14.90 €
Terrine de Campagne Maison	12.90 €

Les fruits de mer

Les huîtres par multiple de 3	5.50 €
Les bulots ou Crevettes	10.90 €
Assiette de fruits de mer* (3 huitres, bulots et crevettes)	18.90 €

Les potages

Potage de légumes de saison <i>Légumes du soleil, potiron, asperges, lentilles : Demandez-nous la soupe du moment !</i>	8.90 €
Soupe de poisson	9.80 €

Les salades

La « Mer » <i>Saumon fumé maison, crevettes roses, pamplemousse, glace basilic</i>	14.90 €
La « Caesar » <i>Poulet grillé, parmesan, œuf dur et sauce Caesar</i>	15.10 €
La « Bocage » <i>Jambon, emmental, œuf, tomate</i>	11.90 €
La « Camembert » <i>Rôti et jambon cru</i>	15.10 €

Les tagliatelles

A la Carbonara	10.80 €
Au saumon fumé maison	12.80 €
Aux morilles et au Foie-gras	15.80 €

Les poissons

Le Fish & chips <i>Servi avec une sauce tartare</i>	14.80 €
Le dos de cabillaud au beurre blanc	18.80 €
Le Tartare de saumon fumé et Espuma	15.80 €

Les tartares (200g)

Le traditionnel <i>Préparé par le Chef</i>	15.80 €
La recette italienne <i>Aux accents méditerranéens (tomates séchées et basilic)</i>	15.80 €
La recette mexicaine <i>Légèrement plus relevé (piment léger et avocat)</i>	15.80 €
La trilogie de tartare <i>(3 recettes dans la même assiette)</i>	15.80 €

Nos tartares sont servis avec une petite salade verte ou une portion de frites

Les bruschettas

La traditionnelle	9.90 €
<i>Jambon blanc, tomates et fromage fondu</i>	
La « Mer » (froide)	13.90 €
<i>Saumon fumé maison, sauce aux herbes fraîches et roquette</i>	
La volaille <i>Blanc de poulet grillé, tomates séchées et fromage fondu</i>	11.90 €
La végétarienne <i>Petits légumes de saison et fromage fondu</i>	9.90 €

Nos bruschettas sont servies avec une petite salade verte ou une portion de frites

Les omelettes

La Nature	9.90 €
La Jambon fromage	10.90 €

Nos Omelettes sont servies avec une petite salade verte ou une portion de frites

Les burgers

Le traditionnel <i>Steak haché minute, cheddar et compotée d'oignons</i>	14.80 €
Le fish <i>Poisson pané maison et sauce tartare</i>	15.80 €
Le volaille <i>Blanc de poulet grillé et tomates séchées</i>	15.80 €
Le Rossini* <i>Steak haché minute, foie gras et compotée d'oignons</i>	18.80 €

Nos burgers sont servis avec une petite salade verte ou une portion de frites

Les grillades

Le haché XXL de bœuf normand (200g)	12.80 €
Le haché XXL avec un œuf à cheval (200g)	13.80 €
La Grillade du moment	14.90 €
La Filet de Bœuf 300grs*	23.90 €

*Sauce au choix : tartare, béarnaise, poivre, vallée d'auge
Rossini ou morilles avec un supplément de 3.00 €*

Les desserts

Fromages normands	8.00 €
Tiramisu crémeux à la pomme	8.00 €
Teurgoule de Mamie	8.00 €
Baba au Rhum	8.00 €
Paris-Brest au nuty	8.00 €
Café ou thé gourmand	8.00 €

Nous proposons également des glaces de notre artisan glacier

**Plats du jour
Viande ou Poisson
14.90€
(du lundi au samedi)**

La Formule

**Plat+dessert
19.50€**

Au choix dans la carte (hors mention*)

Menu enfant 13.00 € (-14 ans)

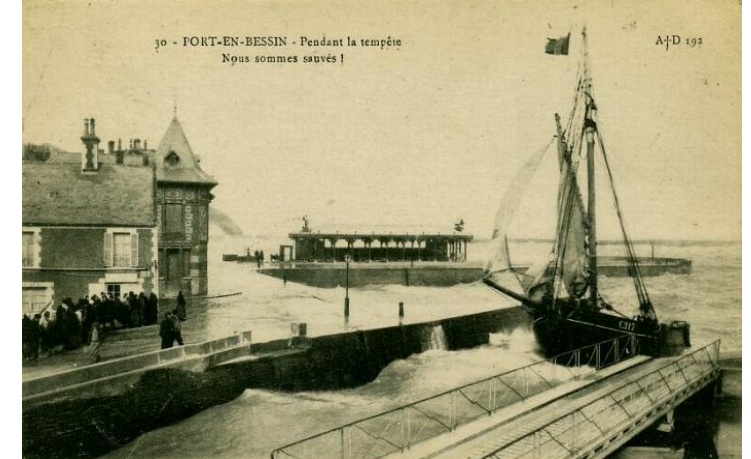
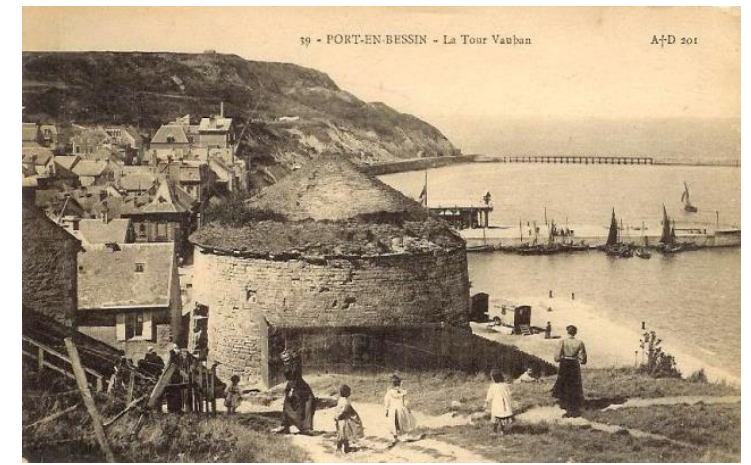
Petit Haché de bœuf
Filet de cabillaud
Nuggets
-
2 boules de glace
Paris Brest au nuty
-
Un sirop à l'eau



Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de produits bruts

All our dishes are home-made and developed from raw products

Prix nets service compris – net prices



Restaurant

L'ALBATROS

LE MIDI



Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de produits bruts.

All our dishes are home-made and developed from raw products.