

L'Entrée

- Starter -

Le Saumon Fumé

FUME MAISON
House smoked salmon
13,90 €

EN TARTARE ET SON ESPUMA CITRON VERT
Salmon tartar and Lime Foam
15,90 €

Le Cochon

EN TERRINE MAISON ET CONDIMENTS
Home-made Pig pâté
12,90 €

Le Canard

FOIE-GRAS MI-CUIT EN TERRINE
CHUTNEYS DE SAISON
Semi cooked duck foie gras, seasonal chutneys
14,90 €

La Soupe

DU MOMENT AUX LEGUMES DE SAISON
Seasonal vegetable soup
8,90 €

DE POISSONS
Fish soup
9,90 €

La Salade

SALADE CAESAR
Caesar salad
14.90 €

Les Fruits de Mer

LE BULOTS OU LA CREVETTE TOUT SIMPLEMENT
Whelks or Srimps simply
10,90 €

L'HUITRE PAR MULTIPLE DE 3
Oyster by multiple of 3
5.50 €

L'Assiette Albatros
L'Assiette Albatros (3 Huitres, bulots, crevettes)
(3 Oysters, Shrimps and Whelks)
18.90 €

La Mer

du côté des falaises de Huppain...

- Fish -

Le Cabillaud

BEURRE BLANC ET POCHE AU LAIT
Cod poached in milk with white butter sauce
18.80 €

Le Bar

SIMPLEMENT ROTI A LA BADIANE
Sea Bass just grilled with star anise
18.80 €

La Sole

MEUNIÈRE 500 GRS
Sole in browned butter sauce with lemon juice
36.90 €

Le Homard

SIMPLEMENT ROTI
Roast lobster
39.80 €

La Bouillabaisse

Fishes stewed in a mussel broth

AU CABILLAUD
Cod
17.80 €

AU HOMARD
Lobster
41.90 €

Le Fish and Chips

14.80 €

La Terre

du côté de la fosse Soucy...

- Meat -

Le Bœuf

EN BURGER FAÇON ROSSINI
Normandy beef burger with foie-gras
20.90 €

EN CÔTE (450G)
Rib of beef
32.00 €

EN PAVE DE FILET (300G)
Beef fillet
23.90 €

La Volaille

LE CANARD EN CUISSE CONFITE
Preserved duck
14.90 €

Le Cochon

EN ARAIGNEE AUX FRAMBOISES
Piglet rump steak
17.90 €

Le Veau

LA TÊTE EN MARMITE FAÇON GRIBICHE
Cals head in gribiche sauce
15.80 €

La Viande d'Exception

D'ORIGINE ÉTRANGÈRE LABELISÉE (500G)
Chief grilled specialities
35.90 €

Le Camembert

ROTI ET PÂNE ET SON JAMBON CRU
Roast Camembert
15.10 €

Le Dessert

- Desert -

8.00 €

Le Fromage

CAMEMBERT, LIVAROT, PONT L'ÉVÊQUE
3 Normandy cheeses

La Pomme

EN TROU NORMAND
Normandy style ice cream with Calvados
Ou
EN TIRAMISU CRÉMEUX
Creamy Apple tiramisu

La Teurgoule

RECETTE DE MAMIE
Sweet rice pudding with cinnamon

Le Chocolat

EN MOUILLETTE, GLACE TRIPLE CHOCO
Chocolate rolls with Chocolate ice cream

Le Choux

EN PARIS BREST AU NUTY
Nuty Paris Brest

Le Citron

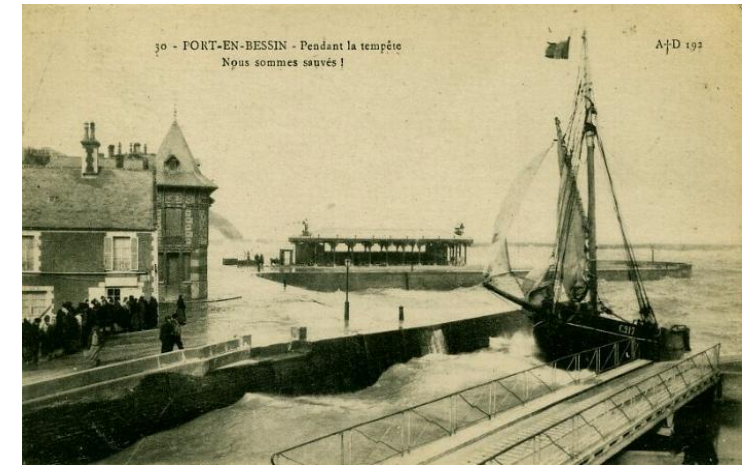
EN COLONEL A LA VODKA SKYY
Lemon ice cream with skyy vodka
Ou
EN TARTE DESTRUCTURÉE, GLACE LIMONCELLO
Lemon Tart with Limoncello Ice Cream

Le Choix

EN CAFÉ OU THE GOURMAND
Gourmet coffee or tea

Le Baba

L'ORIGINAL ET SA GLACE MOJITO
Sponge cake and mojito ice cream



Restaurant

L'ALBATROS



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

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