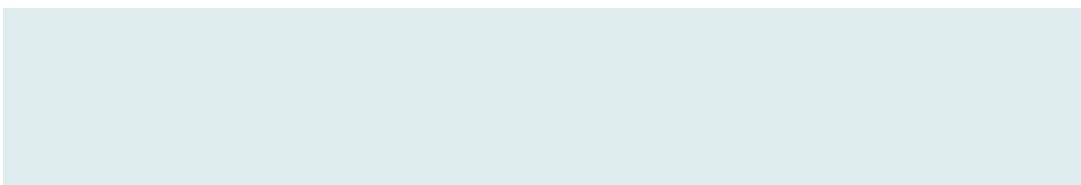




BAR ALBATROS,
LE BAR DE LA THALASSO





L'OFFRE GOURMANDE

LEVE-TARD GOURMAND de 10h30 à 11h45

Le plateau Brunch : 16.00 €

Composé d'une boisson chaude au choix, jus d'orange frais, jambon, Fromage Blanc, la corbeille du boulanger (*viennoiserie, pain, beurre, confiture, miel*),

LUNCH EQUILIBRE GOURMAND de 11h45 à 15h00

LES GALETTES DE BLE NOIR de Maître Sarrasin, mesclun de salade, fromage blanc et fruits frais 15.00 €

Galette au saumon frais (*tartare de légumes, fromage à la crème*)

Galette poulet rôti (*tartare de légumes, fromage à la crème*)

Galette oeufs brouillés (*tartare de légumes, fromage à la crème*)

LES SALADES 16,00 €

Salade Thalassa : salade iceberg, crevettes, avocat, champignons frais, segments pamplemousse, tomate, oeuf dur, pomme granny

Salade Caesar : salade romaine et roquette, poulet rôti, anchois fumé, lard croustillant, parmesan, tomate, toast, sauce Caesar

LES ENCAS Accompagnés d'un mesclun de salade 16,50 €

Club Sandwich maison Poulet / bacon, chips Vitelotte,

Bagels maison au saumon fumé, concombre, crème citron, chips Vitelotte

LES DESSERTS 9,00 €

Crème brûlée

Café ou thé gourmand (assortiment de douceurs)

GOUTER GOURMAND de 15h00 à 18h00

LA PAUSE GOÛTER

L'offre du jour et le choix de notre Pâtissière (en vitrine) 3,00 €

LA PAUSE CHOCOLAT CHAUD MONBANA

CHOKOLAD : Chocolat nature, épais, prononcé avec une pointe de crème fouettée sucrée vanille 4.00 €

ORANJEZ : Chocolat, sirop d'orange, crème fouettée sucrée vanille, nappée de Salidou maison 4.50 €

ALAMANDEZ : Chocolat, sirop d'orgeat, crème fouettée sucrée vanille, amandes effilées 4.50 €

BANANEZ : Chocolat, sirop de banane, crème fouettée sucrée vanille 4.50 €

APERO GOURMAND de 18h00 à 21h00

EN VERSION « seul ou à partager » nos offres à découvrir chaque jour...

Accompagnent votre choix de Vin au verre, Champagne....

Les Huîtres de notre région

Cancale N°3 de Mr Brevault l'unité 1.95 €

Cap Fréhel N°3 de Mr Subires l'unité 1.95 €

De la ferme du Clos Vieuville

La terrine de «Mamie Henriette » (40 gr)6.00 €

La saucisse de Lapin fumé à partager (130 gr)8.00 €

Les Cochonnailles, tranchées sur une Berkel rouge comme il se doit...

Espagne

La chiffonnade de Serrano grande réserve (50 gr)6.00 €

La chiffonnade de Bellota (50gr)16.00 €

Le Lomo ibérique (50 gr)8.00 €

Italie

La chiffonnade San Daniel (50gr)9.00 €

De la Fromagerie Bio « La Caprarius »

Le chèvre frais (100gr)7.00 €

Le Brebis frais (90gr)7.00 €

Le Parmigiano - Reggiano 22 mois (50 gr)8.00 €

L'assiette Apéro Gourmande 24.00 €

Chèvre ou brebis frais, Serrano (80gr), Lomo ibérique, 3 huîtres

L'assiette d'exception

Bellota (80gr) Parmigiano (50gr), Lomo ibérique (30 gr) ; 3 huîtres35.00€



LES VINS AU VERRE

VIN ROUGE

Loire : Saint Nicolas de Bourgueil AOP « Le Puy Bel-Abord » 12 cl 6.00€

Languedoc: AOC BIO « Hecht & Bannier » 12 cl 6.00€

Bordeaux : Haut Médoc AOC " Château Bellevue Canterane" 12 cl 8.00€

VIN BLANC

Languedoc : Chardonnay BIO IGP « La Chevalière » 12 cl 5.00€

Loire : Sauvignon BIO IGP « Marigny - Neuf » 12 cl 6.00€

Sud-Ouest : Côtes de Gascogne IGP « Domaine de Pellehaut » 12 cl 6.00€

Côtes de Gascogne Moelleux IGP « Eté Gascon - Domaine de Pellehaut » 12 cl 7.00€

Bourgogne : Chablis AOC « Saint Martin » Domaine Laroche 12 cl 9.00€

VIN ROSÉ

Côtes de Provence : AOP « Esprit Gassier » 12 cl 6.00€



LES JUS DE FRUITS ET SODAS

SODAS

Coca Cola / Light / Zero, Fanta orange, sprite	33 cl	4,50 €
Orangina, Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrumes	25 cl	4,50 €
Nestea pêche	20 cl	4,50 €

NECTARS ET JUS DE FRUITS GRANINI

Tomate, orange, pomme, pamplemousse, ananas, Abricot, fraise, goyave, Banane.....	25cl	4.50 €
--	------	--------

JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS

Orange, pamplemousse, citron.....	25 cl	6,00 €
-----------------------------------	-------	--------

LES EAUX MINÉRALES

Evian	50 cl	3,50 €	100 cl	4,50 €
Badoit.....	50 cl	3,50 €	100 cl	4,50 €
Plancoët plate ou gazeuse.....	50 cl	3,50 €	100 cl	4,50 €
Perrier.....	33 cl	4,00 €		



LES BIÈRES

Bières bouteilles

Affligem	30 cl	6,00 €
Grimbergen blanche	33 cl	6,00 €
Grimbergen ambrée	33 cl	6,00 €
Kronenbourg 1664	33 cl	6,00 €
Adelscott	33 cl	6,00 €
Edelweiss	33 cl	6,00 €
Desperados	33 cl	6,00 €
Buckler (sans alcool)	25 cl	6,00 €
Chat Malo	33 cl	7,50 €
Gueza Brune (Brasserie d'Emeraude)	33 cl	7.50 €
Tèlès Blonde (Brasserie d'Emeraude)	33 cl	7.50 €

Bière Pression

Heineken	25 cl	4.50 €
----------------	-------	--------

CIDRE

Cidre bio de la Ferme des Landes	Verre 12 cl	3.50 €75cl	12.00€
--	-------------	--------	-----------	--------

LES CHAMPAGNES

	Coupe 12 cl	Bout. 37,5 cl	Bout. 75 cl
Tsarine Brut Premium	11.00 €		51.00 €
Laurent Perrier Brut.....	13,00 €	38,00 €	64,00 €
Taittinger Brut Réserve			64,00 €



LES COCKTAILS

LONG DRINK.....25cl 11,00 €

Mojito

Rhum Havana club, citron frais, feuilles de menthe fraîches, Sucre de canne, eau gazeuse

Americano Martini rosso, Campari, Noilly Prat

Piña colada Rhum blanc, crème de coco, jus d'ananas

Aperol Spritz Aperol, perrier, Prosecco

SHORT DRINK.....8 cl 11,00 €

Caipirinha

Cachaça, sucre de canne, citron vert

LES CRÉATIONS

.....25cl 12,00 €

Grey goose melon vollen's

Vodka grey goose melon, jus de citron, sucre de canne, jus de mangue, tonic

Océange

Gin, Cointreau, jus d'orange, grenadine

Blue Mer

Vodka, Curaçao bleu, pamplemousse pressé

Pink Eléphant

Rhum blanc, Pisang ambon, Malibu, jus d'ananas

SANS ALCOOL.....30cl 9,00 €

Novotel vitamine

Purée de fraises, gingembre frais, jus d'ananas, jus de litchi

Speed Rabbit

Jus de carotte, jus d'orange, jus d'abricot, citron, cumin

Fleur d'amour

Jus de passion, jus de banane, purée de fraise

Chose

Jus de pamplemousse pressé, tonic

Apple sweet

Jus de pomme, jus d'orange, jus de passion et sirop de violette



LES APÉRITIFS

Vermouths et bitter.....6 cl 6,00 €

Martini bianco, Martini rosso, Campari

Anisés.....2 cl 6,00 €

Ricard, Pastis

Vins d'apéritifs.....6 cl 6,00 €

Porto rouge et blanc Sanderman Ruby

Kir au Bourgogne blanc Aligoté..... 12 cl 6,00 €

Crème de cassis, Mûre, Framboise, Pêche de Bourgogne Cartron

Kir royal au champagne..... 12 cl 12,00 €

Crème de cassis, Mûre, Framboise, Pêche de Bourgogne Cartron

Crémant de Loire, Cuvée Saphir..... 12 cl 7,00 €



LES ALCOOLS

Vodka

Vodka Wyborowa	4 cl	8,00 €
Vodka Absolut	4 cl	7,50 €
Vodka grey goose	4 cl	8,50 €

Alcools

Rhum Vieux Carte Noire Dillon, Rhum Blanc	4 cl	8,00 €
Agricole Dillon, Rhum Bacardi	4 cl	8,00 €
Rhum Havana club 3 ans	4 cl	8,00 €

Liqueurs

Bailey's, Cointreau, Get 27, Get 31, Cachaça, Passoa	4 cl	8,00 €
--	------	--------

Eaux de vie

Poires William, Mirabelle Cartron	4 cl	8,00 €
---	------	--------

Cognac

Hennessy Fine de Cognac	4 cl	10,00 €
Hennessy XO	4 cl	18,00 €

Armagnac

Château de Laubade VSOP	4 cl	8,00 €
Château de Laubade Hors d'Âge	4 cl	10,00 €

Calvados

Calvados Drouin	4 cl	9,00 €
-----------------------	------	--------



LES WHISKIES

Whiskies blend

William Lawson, J&B	4 cl	7,00 €
Chivas Regal 12 ans	4 cl	8,50 €
Hibiki Suntory Whisky	4 cl	11,00 €

Whiskies Single Malt

Aberlour 10 ans	4 cl	8,50 €
Craigellachie 13 ans	4 cl	11,00 €
Aultmore 12 ans	4 cl	11,00 €
Royal Brackla 12 ans	4 cl	12,00 €

Whiskies Classic Malt

Lagavulin 16 ans	4 cl	11,00 €
Talisker	4 cl	10,50 €

American Whiskey

Jack Daniel's	4 cl	7,50 €
---------------------	------	--------

Irish Whiskey

Jameson	4 cl	7,00 €
---------------	------	--------



LES BOISSONS CHAUDES

CAFE

Café Nespresso.....	2,80 €
Café double Nespresso.....	4,90 €
Café crème	3,20 €
Cappuccino, Latte Macchiato	4,00 €

THE KUSMI TEA

.....	4,20 €
-------	--------

Détox : Maté, thé vert et citronnelle

Boost : Maté, thé vert et épices

Prince Vladimir : thés noirs, agrumes, vanille et épices

Be Cool : Plantes, réglisse et menthe poivrée

THE LOV ORGANIC BIO

.....	4,20 €
-------	--------

Breakfast - Darjeeling - Earl Grey - Thé vert menthe

INFUSION LOV ORGANIC BIO

.....	4,20 €
-------	--------

LOV IS GOOD: Infusion Revigorante

LOV IS ZEN : Infusion Relaxante

VERVEINE

NOS PLANTES ONT DU TALENT

.....	4,20 €
-------	--------

TISANE 100% BEAUTE :

Peau Neuve, Amincissante, Cellulite, Jambes légères, Ménopause, Ventre Plat

TISANE 100% SANTE :

Bronchite, Constipation, Détox, Digestive, Maux de gorge, Rhumatismes

TISANE 100% BIEN ETRE :

Tonique, Désir de l'homme, Désir de la Femme, Mémoire, Relaxante, Somme



LES MAREES EN BRETAGNE, COMMENT ÇA MARCHE ?

Lors de la **pleine lune et de la nouvelle lune**, c'est-à-dire lorsque la Terre, la Lune et le Soleil sont sensiblement dans le même axe, l'influence des corps célestes s'additionnent et les marées sont de plus grandes amplitudes (*vives eaux*). Au contraire, **lors du premier et du dernier quartiers**, lorsque les trois corps sont en quadrature, l'amplitude est plus faible (*mortes-eaux*).

Le courant de marée montante se nomme **flux ou flot**, le courant de marée descendante se nomme reflux ou jusant. Le cycle du flux et du reflux a lieu deux fois par jour et nécessite un peu plus de 6h.

Le niveau le plus élevé atteint par la mer au cours d'un cycle de marée est appelé pleine mer (ou couramment « *marée haute* »). Par opposition, le niveau le plus bas se nomme basse mer (ou « *marée basse* »). Lorsque la mer a atteint son niveau le plus haut ou le plus bas et semble ne plus progresser, on dit que la mer est «*étale*».

La situation géographique de la baie de St Malo (de Saint Brieuc au Mont St Michel) ainsi que la configuration du littoral, amplifient ce phénomène de Marées. Un mouvement de mer fort et rapide se produit lorsque l'océan Atlantique pénètre dans la Manche. Elles sont considérées comme les plus grandes marées d'Europe dans la région avec un marnage pouvant aller jusqu'à 12 mètres (un immeuble de 4 étages) !

De par sa situation, Le bar Albatros vous offre tous les jours ce spectacle époustouflant, dont on ne se lasse jamais. Lors des marées d'équinoxe (Mars et septembre) vous pourrez apercevoir les amateurs de pêche à pied à la recherche des coquillages...

NOUS VOUS DONNONS RENDEZ-VOUS POUR NOS TEMPS FORTS CULTURELS...

Maxime ou Vincent, au piano à l'heure de l'apéritif

Chaque dimanche à 16h30 (17h30 en saison),

La Belle et le Blues vous font partager leur répertoire

Juin et octobre

(Renseignez-vous pour les dates) Festival de Jazz en Thalasso

Venez partager votre passion avec nos invités prestigieux de 18h00 à 22h00

Novembre

(Renseignez-vous pour les dates) Festival du Film de Télévision

Sous la direction de Marc Rivière, réalisateur, chaque soir un film suivi du débat avec les acteurs, producteurs, scénaristes...



BAR ALBATROS,
LE BAR DE LA THALASSO

Le bar ALBATROS est ouvert de 10h00 à minuit