

*Albertine* RESTAURANT

*Albertine* RESTAURANT

*Vous souhaitez la bienvenue...*

*Welcome to Albertine...*

# Entrées - Starters

Assiette de Bulots de Granville, mayonnaises (Aïoli, Wasabi & Classique)	18€
Plate of Granville Whelks, mayonnaises (Aïoli, Wasabi & Classique)	
Bord van Granville Bulots, mayonaise (Aïoli, Wasabi & Classique)	
Velouté de Butternut, éclats de châtaignes & crème montée au poivre citron	16€
Butternut cream soup, chestnut slivers & lemon pepper whipped cream	
Butternut soep, kastanjechips en room met citroenpeper	
Foie Gras de Canard poêlé & endives de Normandie	26€
Pan-fried Duck Foie Gras & Normandy endives	
Foie Gras van Duck en andijvie uit Normandië	
Poireaux Mimosa, moutarde à l'ancienne	15€
Mimosa Leeks with wholegrain mustard	
Mimosa prei, ouderwetse mosterd	
Croquignoles de Crabe & Crevettes, fines tuiles de brick	20€
Crab & Shrimp Croquignoles, thin brick pastry tiles	
Krabbkroketten en garnalen, fijne bakstenen tegels	
Carpaccio de Noix de Saint-Jacques, radis noir, graines de sésame doré & vinaigre de Kalamansi	22€
Carpaccio of Scallops, black radish, golden sesame seeds & Kalamansi vinegar	
Carpaccio van sint-jakobsschelpen, zwarte radijs, gouden sesamzaadjes en kalamansi-azijn	
Caviar Français (30 grammes) & blinis	98€
French Caviar (30 grams) & blinis	
Franse Kaviaar (30gram) & blini's	
Les Huitres Pleine Mer Normandes n°2 :	
Full Sea Normandy Oysters n°2 :	
- Assiette de 6 huitres - Plate of 6 oysters	15€
- Assiette de 9 huitres - Plate of 9 oysters	21€
- Assiette de 12 huitres - Plate of 12 oysters	27€

# Plats - Main courses

Poulpe grillé, écrasé de patates douces, noisettes & huile de noisette Grilled Octopus, mashed sweet potatoes, hazelnuts & hazelnut oil Gegrilde octopus, geplette zoete aardappel, hazelnoten en hazelnootolie	26€
Pêche du jour, écrasé de pommes de terre, carottes multicolores & crème de Kalamansi Peach of the day, mashed potatoes, multicoloured carrots & Kalamansi cream Perzik van de dag, aardappelpuree, veelkleurige wortels en kalamansi-crème	26€
Noix de Saint-Jacques de nos Côtes, purée de topinambours & huile de basilic Scallops from our Coasts, Jerusalem artichoke purée & basil oil Sint-Jakobsschelpen van onze Côtes, aardpeerpuree & basilicumolie	32€
Homard grillé au beurre Combava, frites façon Albertine Grilled Lobster with Combava butter and Albertine-style chips Combava gegrilde kreeft met boter, Albertine-stijl frietjes	43€
Ris de Veau, écrasé de pommes de terre & crème de Morilles Calf Sweetbread, mashed potatoes & cream of Morel mushrooms Kalfsvleesbrood, aardappelpuree en room van Morel	42€
Nouilles saveur "Asiatique", petits légumes & cacahuètes Asian Noodles with vegetables and peanuts Noedels met een "Aziatische" smaak, kleine groenten en pinda's	27€
Pintade Française farcie, champignons sauvages, purée de topinambours & jus corsé Stuffed French Guinea Fowl, wild mushrooms, Jerusalem artichoke purée & full-bodied Jus Gevulde Franse parelhoen, wilde paddenstoelen, artisjokpuree & sterk sap	27€
Côte de Boeuf Française (env.500G), frites façon Albertine & sauce Poivres French Prime Rib, Albertine-style chips & Pepper sauce French Beef Côte, frietjes in Albertine-stijl en pepersaus	49€

# Menu Enfants - Children's Menu

Pour nos jeunes convives de moins de 10 ans

For our young guests under 10 years old

Pavé de Saumon & frites façon Albertine 15€  
+ 1 boule de glace

Salmon Steak & chips Albertine style  
+ 1 scoop of ice cream

Zalm Pavé & Albertine frietjes  
+ 1 bolletje ijs

Suprême de Poulet Français, frites façon Albertine 15€  
+ 1 boule de glace

French Chicken Supreme, Albertine fries  
+ 1 scoop of ice cream

Franse kip opperste, Albertine-stijl frietjes  
+ 1 bolletje ijs

# Desserts

Moelleux chocolat Valrhona, noix de Pécan & glace Bénédictine	12€
Moelleux Valrhona chocolate, Pecan nuts & Benedictine ice cream	
Zoete chocolade Valrhona, pecannoten en Bénédictine-ijs	
Tarte Citron	12€
Lemon Tart	
Citroentaart	
Tarte fine aux Pommes, Glace Caramel	12€
Thin Apple Tart with Caramel ice Cream	
Appeltaart, karamelijs	
Coupe Normande (Sorbet Pomme & Calvados)	12€
Coupe Normande (Apple Sorbet & Calvados)	
Normandy Cup (appelsorbet & Calvados)	
Tiramisu façon Albertine	12€
Tiramisu Albertine Style	
Tiramisu op Albertijnse wijze	
Crème Brûlée du moment	12€
Crème Brûlée of the moment	
Crème brûlée van dit moment	
Fromages Normands, salade & vinaigrette aux noix	12€
Normandy Cheeses, salad & walnut vinaigrette	
Normandische kazen, salade en notenvinaigrette	

# Menu

Entrée + Plat + Dessert 38€

Entrée + Plat + Fromage + Dessert 50€

Assiette de Bulots de Granville, mayonnaises (aïoli, Wasabi & classique)

Plate of Granville Whelks, mayonnaises (Aioli, Wasabi & Classique)

Bord van Granville Bulots, mayonaises (Aioli, Wasabi & Classique)

Velouté de Butternut, éclats de châtaignes

& crème montée au poivre citron

Butternut Soup, chestnut chips & cream with lemon pepper

Butternut soep, kastanjechips en room met citroenpeper

Poireaux Mimosa, moutarde à l'ancienne

Mimosa Leeks, wholegrain mustard

Mimosa prei, ouderwetse mosterd

\*\*\*\*\*

Poulpe grillé, écrasé de patates douces, noisettes & huile de noisette

Grilled Octopus, mashed sweet potatoes, hazelnuts & hazelnut oil

Gegrilde octopus, geplette zoete aardappel, hazelnoten en hazelnootolie

Pintade Française farcie, champignons sauvages,  
purée de topinambours & jus corsé

Stuffed French Guinea Fowl, wild mushrooms,

Jerusalem artichoke purée & full-bodied Jus

Gevulde Franse parelhoen, wilde paddenstoelen,  
artisjokpuree & sterk sap

\*\*\*\*\*

Dessert au choix

Choice of Dessert

Dessert naar keuze

*Albertine* RESTAURANT

*Cartes des Boissons - Drinks Menu*



## Apéritifs & Alcools

Coupe de Champagne 12cl	13€
Coupe de Champagne Louis Roederer 12cl.	20€
Pommeau de Normandie 10cl	8€
Kir Normand (Cidre & crème de cassis) 12cl	8€
Porto Rouge, Porto Blanc 6cl	8€
Martini rouge, Martini Blanc 6cl	8€
Ricard, Suze 4cl	7€
Kir Royal (cassis, Mure, Framboise, Pêche) 12cl.	14€
Kir vin Blanc (cassis, Mure, Framboise, Pêche) 12cl	8€
Gin Bombay Sapphire 4cl	10€
Campari 5cl	9€
Rhum Havana Club " Anejo Special " 4cl	9€
Americano maison 8cl	13€

## Les Whiskies

Haig Club " Clubman " 5cl	10€	Jack Daniel's 5cl	10€
Aberlour 10 ans 5cl	13€	Togouchi Premium 5cl	15€
Chivas 12 ans 5cl	15€	Lagavulin 16ans 5cl	18€

## Les Cocktails

Moscow Mule (Vodka, Ginger beer, jus de citron vert) 12cl.	14€
Le Lil Tonic (Lillet blanc, tonic, concombre) 12cl	14€
Negroni (Gin, Campari, Vermouth Rouge) 12cl	14€
Old Fashioned (Bourbon, angostura bitter, sucre, orange) 12 cl	14€
Whisky coca, Cuba Libre, Gin Tonic	14€
Vodka Orange, Vodka Tonic	14€
Campari Orange, Campari Tonic	12€

## ...au Champagne

Albertine (Champagne, liqueur St Germain, citron & menthe)	14€
Spritz Royal (Champagne & Apérol) 12cl.	14€
Diamond Fizz (Champagne, Gin, jus de citron) 12cl	14€

## Les Bières en bouteille

Leffe, Bière d'Abbaye 25cl.	7€	1664 Blonde 25cl	7€
Corona 33cl.	8€	1664 zéro 00 (sans alcool) 25cl	8€
Tripel Karmeliet 33cl	10€	Desperados 25cl.	8€

## Les Champagnes

Coupe de Nicolas Feuillatte, Brut 12cl	13 €
Coupe de Louis Roederer, Brut 12cl	20 €

## Les vins au verre 12cl

### Les vins blancs

Muscadet de Sèvre & Maine " Domaine Michel Laurent "	9 €
Pouilly Fumé " Domaine Gilles Blanchet "	10 €
Bourgogne Chardonnay " Domaine de la Verpaille " Bio	10 €
Coteaux du Layon " Domaine de Clayou " Bio	11 €
Chablis " Domaine Jean Marc Brocard "	14 €

### Les vins rouges

Blaye, Côtes de Bordeaux " Vignobles Gabriel & Co " bio	9 €
Côtes du Rhône, " Famille Perrin " Nature Bio	10 €
Bourgogne Pinot Noir, " Domaine Valentin Vignot "	13 €

### Les vins rosés

Côtes de Provence, " La Santonnière " Bio	9€
Sancerre Rosé, " Domaine Michel Laurent "	10 €

## Les Eaux

Evian litre	8€	San Pelegrino Litre	8€
Evian demi	6€	San Pelegrino Demi	6€
		Chateldon 75cl	12 €

## Les Sodas & Jus de fruits

Coca-cola, Coca-cola zero 33cl	6€	Orangina, Schweppes, Ice-Tea 25cl	6€
Jus de Fruits 25cl (orange, pomme, ananas)	6€	Perrier 33cl	6€
Jus de tomate 25cl	7€	Sirop à l'eau (Grenadine ou Menthe)	4€
		Limonade, diabololo (Fraise ou Menthe)	5€

## Cidre Fermier de Normandie Michel Bréarvoine

La Bouteille 75cl 22€ - Le verre 15cl 7€

## Les Boissons Chaudes

Café " Lavazza ", Décaféiné	3,50€	Double Café " Lavazza "	7€
Noisette " Lavazza "	3.70€	Café crème " Lavazza "	6€
Café Allongé " Lavazza "	3.70€	Thés & Infusions " Whittington "	6€
Cappuccino " Lavazza "		6€	
Chocolat Chaud		6€	
Irish Coffee ou Normandy Coffee		14€	

## Les Digestifs

" Roger Groult "		Cognac " Camus " 4cl	12€
Calvados 3ans 4cl	12€	Armagnac 10ans 4cl	12€
Calvados Vénérable 4cl	19€	Rhum Diplomatico 4cl	12€
Calvados Age d'Or 4cl	29€	Rhum Don Papa 4cl	12€
Calvados Doyen d'Age 4cl	39€	Rhum Zacapa 23 solera 4cl	23€
		Rhum La Favorite "Martinique" 4cl	12€
Bénédictine D.O.M 4cl		10€	
Get 27, Get 31, Bailey's 4cl		10€	
Limoncello, Amaretto 4cl		10€	
Grand Marnier, Cointreau, Menthe Giffard		10€	

*Albertine* RESTAURANT

*Carte des Vins - Wine List*

# Les Blancs

	75cl	37,5cl
Muscadet de Sèvre et Maine, " Domaine Michel Laurent "	36 €	
Riesling, " Cave Henry Weber "	38 €	30 €
Gewurztraminer, " Cave Henry Weber "	42 €	32 €
Pouilly Fume, " Domaine Gilles Blanchet "	42 €	32 €
Bourgogne Chardonnay, " Domaine de la Verpaille " Bio	45 €	
Coteau du Layon, " Domaine de Clayou " Terra Vitis	45 €	
Viré-Clessé " Harmonie ", " Domaine de la Verpaille " Bio	52 €	34 €
Menetou-Salon, " Pierre Clement "	52 €	34 €
Sancerre, " Domaine Balland "	58 €	36 €
Saint Véran, " Domaine Trouillet "	60 €	
Chablis " Domaine Jean Marc Brocard "	64 €	40 €
Mâcon Fuissé, Haut de Fuissé " Pierre Vessigaud " Bio	68 €	
Pouilly Loché, Les mûres " Domaine Trouillet "	72€	
Sauternes, " Château Haut Coustet "	78 €	
Pouilly Fuissé, " Domaine Pierre Vessigaud " Vieilles Vignes	92 €	52 €
Saint Romain " Domaine Louis Jadot "	115 €	
Ladoix, " Clou d'Orge " " Domaine Louis Jadot "	122 €	
Saint Aubin, " Domaine Louis Latour "	138 €	
Pernand Vergelesses, " Croix de Pierre " " Domaine Louis Jadot "	142 €	
Meursault, " Domaine Christophe Bellang " Vieilles Vignes	175 €	
Chassagne Montrachet, " Domaine Louis Jadot "	240 €	
Puligny Montrachet, " Domaine Louis Jadot "	275 €	

# Les Rouges

	75cl	37,5cl
Chinon, " Domaine Michel Laurent "	36 €	
Blaye, Côtes de Bordeaux " Vignobles Gabriel & Co " Bio	38 €	
Médoc, " Château Hauterive "	40 €	
Côtes du Rhône, M.Chapoutier	42 €	30 €
Côtes du Rhône, " Famille Perrin " Nature Bio	47 €	
Morgon, " Côte de Py " Laurent Gauthier Bio	50 €	32 €
Bourgogne Pinot Noir, " Domaine Valentin Vignot "	54 €	
Vacqueryas " Famille Perrin "	56 €	
Sancerre, " Domaine Balland "	58 €	36 €
Croze-Hermitage, " Les Meysonniers, Domaine Chapoutier " Bio		38 €
Haut-Médoc, " Château Larose-Trintaudon "	62 €	
Marsannay, " Domaine Moillard-Thomas " Bio	64 €	
Gigondas " Famille Perrin "	64 €	
Saint-Joseph, " Deschants " " M.Chapoutier "	70 €	42 €
Saint-Estèphe, " Château Haut Vignoble Seguin "	72 €	
Saint-émilion, Château Jean Faure Le Cèdre Bio	76 €	
Côtes-De-Beaune Villages, " Domaine Louis Jadot "		48 €
Margaux, " Château La petite Tour de Bessan, Marie-Laure Lurton " Terra Vitis	85 €	
Maranges 1er Cru, " Clos Des Loyères " " Domaine Guérin "	105 €	
Mercurey 1er Cru, " Les Combins " "Domaine Bouchard	115€	
Châteauneuf-Du-Pape, " Facélie " " M.Chapoutier " Bio	120 €	
Pauillac, Lacoste-Borie, second vin de Château Grand-Puy-Lacoste	125 €	
Pessac-Léognan, " Les Hauts de Smith ", second vin de Château Smith Haut Lafitte	140 €	
Savigny-Les Beaune 1er Cru, " Les Peuillets " " Domaine Guérin "	149 €	
Pernand-Vergelesses 1er Cru, " Clos de la Croix " " Domaine Louis Jadot "	175 €	
Pauillac, Château Croizet Bages, Grand Cru classé 2020	200€	
Pommard 1er Cru, " Domaine Machard De Gramont "	210 €	
Saint-Estèphe, " Château Lafon-Rochet " 4ème Cru Classé 2015	240€	
Margaux, " Château Monbrison " 2019	240€	
Saint-Julien, " Château Gloria " 2016	245€	
Gevrey-Chambertin, " Domaine Louis Jadot "	260 €	
Vosne-Romanée, " Domaine Louis Latour " 2017	275 €	

## Les Rosés

	75cl	37,5cl
Côtes de Provence “ La Santonnière ” Bio	38 €	
Sancerre, “ Domaine Michel Laurent ”	42 €	30 €
Bandol, “ Domaine les Galets ”	42 €	30 €
Côtes De Provence, “ M de Minuty ”	58 €	

## Les Champagnes

Nicolas Feuillatte, Brut 75cl.	89 €	
Mumm Cordon Rouge, Brut 75cl	95 €	
Mumm Cordon Rouge, Rosé 75cl	105 €	
Möet & Chandon, Brut Impérial 75cl	105 €	
Louis Roederer, Brut Collection 75cl	135 €	68 €
Louis Roederer, Cristal 75cl	490 €	

*Albertine* RESTAURANT

19 Cours Albert Manuel

14600 HONFLEUR

☎ +33 (0)2 61 52 28 60

🌐 [www.albertinehonfleur.fr](http://www.albertinehonfleur.fr)

📷 [albertinehonfleur](https://www.instagram.com/albertinehonfleur)