

restaurant

02 51 95 91 88

LE 16 bis

Nos Fruits de Mer

- Crevettes roses mayonnaise 8,90 €
- Langoustines 20/30.....Les 6 : 9,90 € ... Les 9 : 14,40 €
- Huîtres N°3.....Les 6 : 9,90 €..... Les 9 : 14,40 €
- Assiette du Matelot 13,90 €
- 3 huîtres, 3 langoustines 20/30, 6 crevettes roses

**Planche apéro
Charcuterie
(2 pers.)
9,90 €**

N O S E N T R É E S

- Velouté de moules 7,90 €
- Crevettes roses flambées au pastis 9,90 €
- Terrine de poissons et sa crème aux herbes 9,90 €
- Cassolette de crevettes, moules, encornets, pennes, poivrons, crème thym citron 13,90 €
- Tartare de Saumon 13,90 €
- Salade de Crottin de Chèvre et Gésiers..... 13,90 €
- Salade Végétarienne 13,90 €
- (salade, tomates, courgettes grillées, carottes, poires, croustons)

Nos Poissons

La Choucroute de la Mer19,90 €

Choux, pommes de terre, lieu fumé, saumon, lieu noir, moules, crevettes, langoustines, beurre blanc

- Lieu noir, écrasé de pommes de terre, confit d'oignons et beurre blanc13,90 €
- Seiche en persillade, risotto à l'encre de seiche15,90 €
- Filet de Dorade Royale, crème basilic.....15,90 €
- Pavé de Saumon, crème de poireaux.....15,90 €
- Bar entier grillé, beurre blanc et petits légumes16,90 €

SUGGESTION DU CHEF

Voir Ardoise en Salle

N O S V I A N D E S

- La Pièce du Boucher, sauce au choix 13,90 €
- Burger du 16 Bis (au choix : Steak haché - Poulet - Steak de Soja) 15,90 €
- Oignon confit, reblochon, jambon Serrano, tomate, salade, sauce moutarde à l'ancienne
- Bavette d'Angus (race de bœuf Irlandais)..... 15,90 €
- Magret de canard, pommes grenailles, sauce Porto..... 16,90 €

Sauces : Poivre, Roquefort, Fondue d'Echalote, Porto

Menu Enfant

10,90 €



Steak Haché VBF ou Lieu noir au beurre blanc
frites ou petits légumes (tomates, courgettes, aubergines)

Fondant au Chocolat ou 1 boule de glace au choix

Menu 29,90 €

Cassolette de crevettes, moules, encornets, pennes, poivrons, crème thym citron

ou

Salade de Crottin de Chèvre et Gésiers

ou

Tartare de Saumon

ou

Assiette du Matelot

3 huîtres, 3 langoustines, 6 crevettes roses

Bar entier grillé, beurre blanc et petits légumes

ou

Bavette d'Angus (race de bœuf Irlandais)

ou

Filet de Dorade Royale, crème basilic

ou

Choucroute de la Mer

Choux, pommes de terre, lieu fumé, saumon, lieu noir, moules, crevettes, langoustines, beurre blanc

Dessert au choix à la Carte
(hors coupes glacées)

Menu 20,90 €

Servi tous les jours
de 12 h 00 à 13 h 30 et de 19 h 00 à 20 h 30

Velouté de Moules

ou

Crevettes Roses flambées au Pastis

ou

Salade de Gésiers, pommes de terre sautées

ou

Terrine de poissons et crème aux herbes

ou

6 Langoustines ou 6 Huîtres
(supplément + 2 €)

Escalope de Saumon et crème de poireaux

ou

Lieu noir, écrasé de pommes de terre, confit d'oignons, beurre blanc

ou

La pièce du Boucher, frites
sauce au choix

ou

Magret de Canard, écrasé de pommes de terre confit d'oignons, sauce au Porto

ou

Petite Choucroute de la Mer
Choux, pommes de terre, lieu fumé, lieu noir, moules, crevettes, beurre blanc

ou

Suggestion du Chef (voir ardoise en salle)

Dessert au choix à la Carte
(hors coupes glacées)

Nos Desserts

6,90 €

Mousse au Chocolat

Tiramisu « L'original »

Crème Brûlée vanillée

Fondant Chocolat
et sa Glace Vanille

2 boules de glace, chantilly

Poire pochée à l'Hibiscus
tuile aux amandes, chocolat chaud

Ananas Rôti, caramel beurre salé

Choux craquelin glace vanille,
chocolat chaud

Trio de Fromages
Chèvre cendré, Reblochon, Roquefort

Café Gourmand 8,40 €
(menu + 1,50 €)

Nos Coupes Glacées

Coupe 2 boules5,40 €
Coupe 3 boules 7,90 €
Supplément chantilly..... 1,50 €

Chocolat /Café /Caramel Liégeois ... 7,90 €

Mer Rouge 7,90 €
Glace Fraise, Cerise, Cassis, Crème Fouettée

Dame Blanche..... 7,90 €
Glace Vanille, Chocolat Chaud, Crème Fouettée

Martinique 8,50 €
Glace rhum-raisin, ananas, rhum Martiniquais

Iceberg Menthe 8,50 €
Glace menthe-chocolat, PepperMint

Colonel..... 8,50 €
Glace Citron Vert, Vodka

Parfums des Glaces

vanille, chocolat, caramel fleur de sel,
café, menthe-chocolat, rhum-raisin,
pistache, citron vert, pêche, ananas,
fraise, cassis, cerise