

restaurant

02 51 95 91 88

16 bis

Nos Fruits de Mer

- Crevettes roses mayonnaise (9) 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 14,90 €
- 3 huîtres N°3, 3 langoustines 20/30, 6 crevettes roses

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

NOS ENTRÉES

- Gaspacho de tomates..... 7,90 €
- Crevettes roses flambées au pastis 9,90 €
- Terrine de poissons et sa crème aux herbes 9,90 €
- Salade tomates, mozzarella..... 9,90 €
- Cassolette de crevettes, moules, encornets, penne, poivrons, crème thym citron 13,90 €

Nos Salades

- Salade de Crottin de Chèvre et Gésiers..... 13,90 €
- Salade Végétarienne 13,90 €
(salade, tomates, courgettes grillées, carottes, poires, croutons)
- Salade Fraicheur 15,90 €
(melon, jambon Serrano, fromage de brebis, miel, vinaigrette framboise)

NOS POISSONS

- Lieu noir, écrasé de pommes de terre, confit d'oignons et beurre blanc 13,90 €
- Filet de Dorade Royale, crème basilic..... 15,90 €
- Tartare de Saumon, frites..... 16,50 €
- Pavé de Saumon, crème de poireaux..... 16,90 €
- Bar entier grillé, beurre blanc et petits légumes 17,90 €

La Choucroute de la Mer 21,90 €

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

NOS VIANDES

- La Pièce du Boucher, sauce au choix 14,50 €
- Burger du 16 Bis (au choix : Steak haché VBF - Poulet) 15,90 €
- Oignon confit, reblochon, jambon Serrano, tomate, salade, sauce moutarde à l'ancienne
- Burger Végétarien 15,90 €
- Galette de soja, oignon confit, reblochon, 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

Nos Moules



- Moules Marinières 14,90 €
- Moules à la Crème..... 15,50 €
- Moules au Roquefort.... 15,90 €

Servies avec des Frites

- Notre sélection de vins locaux**
- Verre de Vin (12 cl) 3,90 €
 - Pichet (25 cl) 7,50 €
 - Pichet (50 cl) 14,50 €

- | | | |
|---------------------------------------|---------------|----------------|
| Blancs : | Rosé : | Rouge : |
| Chardonnay,
Sauvignon,
Muscadet | Cabernet | Merlot |

Menu 20,90 €

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

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

- Gaspacho de tomates
ou
Crevettes Roses flambées au Pastis
ou
Salade de Gésiers, pommes de terre sautées
ou
Terrine de poissons et crème aux herbes
ou
Au choix : 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

**Dessert au choix à la Carte
(hors coupes glacées)**

Menu Enfant 13,90 €



- Steak Haché VBF**
ou
Lieu noir au beurre blanc
frites ou petits légumes



Fondant au Chocolat ou 1 boule de glace au choix

Nos Desserts

6,90 €

- Mousse au Chocolat
- Tiramisu « L'original »
- Crème Brûlée vanillée
- Fondant Chocolat et sa Glace Vanille
- Feuilleté aux Fraises, mousse vanillée
- 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 boules 5,40 €
- Coupe 3 boules 7,90 €
- Supplément chantilly..... 1,50 €
- Chocolat ou Café ou 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, passion