

restaurant

02 51 95 91 88

LE 16bis



ALLI
L'Oiseau
Pirate*

Nos Fruits de Mer

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

Planche APERO du 16bis

(2 pers.) 9,90 €

Campagnarde
ou
Friture d'Eperlans
sauce Tartare

NOS ENTRÉES - NOS SALADES

Velouté de moules	8,90 €
Filet de maquereau grillé, escabèche de légumes.....	9,90 €
Salade Vendéenne	10,90 €
salade, jambon de Vendée, grillée de mogettes, tomme vendéenne, tomates cerises, oignons rouges	
Tataki de thon, salade de wakamé, sauce ponzu.....	13,90 €
Salade de gambas flambées au whisky.....	14,90 €
salade, gambas, tomates cerises, grenailles, oignons rouges	

NOS POISSONS

Pavé de lingue bleue aux herbes, légumes en tagliatelles, sauce beurre blanc	14,90 €
Le Saumon pané au sésame noir	16,90 €
purée de butternut et pommes de terre, brocolis, sauce beurre blanc	
Noix de St Jacques snackées, risotto aux champignons, sauce corail.....	17,90 €

La Choucroute de la Mer

Choux, pommes de terre, lieu fumé, saumon, lingue, crevettes, langoustines, sauce beurre blanc

La Véritable Sole Meunière, pdt grenade, légumes en tagliatelles

NOS TARTARES



Tartare de Saumon exotique 16,50 €
Frites / Salade

Tartare de Bœuf au couteau 16,50 €
(préparé ou non) - Frites / Salade

NOS BURGERS

Burger du 16 Bis, frites 15,90 €

Steak haché VBF ou Poulet ou Végé

Oignons rouges, reblochon,
jambon de Vendée, tomate,
salade, mayonnaise moutardée



NOS VIANDES

Pièce du Boucher, frites, salade, sauce au choix

Parmentier de canard confit,.....

purée de pommes de terre et pointe de patate douce, jus corsé au thym

Grenadin de veau, pommes de terre grenade, carottes sautées, brocolis, sauce au choix. 17,90 €

Menu Enfant 15,90 €



Steak Haché VBF ou Fish & chips
frites ou petits légumes

Moelleux au chocolat ou 1 boule de glace

Boisson au choix verre 20 cl

Sirop à l'eau, diabolo, Coca-Cola, Jus de fruit

Sauces : Chorizo, Poivre, Roquefort,
Jus corsé au thym, Fondue d'Echalote

Tous nos Plats sont élaborés sur place par nos Cuisiniers,
à l'exception des Frites, Glaces, Crème fouettée. Prix exprimés
en Euros. Tout Changement dans un Menu entraînera une
tarification à la Carte. Nous n'acceptons plus les Chèques.
Toute place assise sans repas sera facturée 4 €.
*Coloriage d'ALLI disponible pour les enfants - Service compris

Menu 32,90 €

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

Tataki de Thon,
salade de wakamé, sauce ponzu

Ou

Salade de gambas flambées au whisky
salade, gambas, tomates cerises, grenailles, oignons rouges

Ou

Assiette du Matelot
3 huîtres, 3 langoustines, 6 crevettes roses

Noix de St Jacques snackées
risotto aux champignons, sauce corail

Ou

Grenadin de veau,
pommes de terre grenaille, carottes sautées, brocolis,
sauce au choix

Ou

Le Saumon pané au sésame noir
purée de butternut et pommes de terre, brocolis,
sauce beurre blanc

Dessert au choix à la Carte
(hors coupes glacées)

Menu 20,90 €

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

Velouté de Moules
Ou

Filet de Maquereau grillé, escabèche de légumes

Ou

Salade Vendéenne

salade, jambon de Vendée, grillée de mogettes,
tomme vendéenne, tomates cerises, oignons rouges

Ou

Au choix : 6 Langoustines ou 6 Huîtres
(supplément + 2 €)

Pavé de Lingue bleue aux herbes
Légumes en tagliatelles, sauce beurre blanc

Ou

La pièce du Boucher
frites, salade, sauce au choix

Ou

Parmentier de Canard confit
purée de pommes de terre et pointe de patate douce,
jus corsé au thym

Ou

Petite Choucroute de la Mer
choux, pommes de terre, lieu fumé, lingue,
crevettes, sauce beurre blanc

Dessert au choix à la Carte
(hors coupes glacées)

Sauces : Chorizo, Poivre, Roquefort,
Jus corsé au thym, Fondue d'Echalote

Nos Desserts

6,90 €

Tiramisu « L'original »

Crème Brûlée vanillée

Pavlova à l'ananas

Brioche façon pain perdu
glace caramel fleur de sel

Moelleux au Chocolat, crème anglaise

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

Millet de Vendée au lait vanillé
compotée exotique

Choux craquelin glace vanille,
chocolat chaud, crème fouettée

Trio de Fromages

Chèvre cendré, Reblochon, Roquefort

Café Gourmand 8,90 €
(menu + 2,00 €)

Nos Coupes Glacées

Coupe 2 boules 5,40 €

Coupe 3 boules 7,90 €

Supplément crème fouettée 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, coco