

restaurant

02 51 95 91 88

**E16bis**



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 .....21,90 €**

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

**La Véritable Sole Meunière, pdt grenaille, légumes en tagliatelles .....21,90 €**

## 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 .....	14,90 €
Parmentier de canard confit,.....	15,90 €
purée de pommes de terre et pointe de patate douce, jus corsé au thym	
Grenadin de veau, pommes de terre grenaille, 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 entrainera 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