

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 : 14,90 €
Huîtres N°3	Les 6 : 9,90 €
Huîtres N°3	Les 9 : 14,90 €
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 SALADES

La Cabécou 14,90 €
salade, tomates cerises, oignons rouges, noix,
brick de cabécou, gésiers confits, ciboulette,
croûtons, vinaigrette au miel et balsamique

La Savoyarde 14,90 €
salade, tomates cerises, oignons rouges, croûtons
reblochon pané, jambon de Savoie, pommes de terre

La Choucroute de la Mer

21,90 €

choux, pommes de terre, lieu fumé,
saumon, poisson de la criée,
crevettes, langoustines,
sauce beurre blanc

A LA CARTE

Poisson de la Criée (voir ardoise)	15,90 €
Cuisse de Canard confite pommes de terre Sarladaise, jus corsé au Xérès	15,90 €
Pièce du Boucher sauce au choix, frites maison, salade	15,90 €
Ballotine de Filet Mignon de porc lardé	15,90 €
farci aux champignons, crémeux de panais, poires rôties, jus corsé au Xérès	
Magret de Canard entier au miel épicé, frites maison, salade	16,90 €

Sauces : Chorizo, Poivre, Roquefort, Miel épicé, Fondue d'Echalote

TARTARE & BURGERS

Boeuf classique
Préparé ou non préparé
Frites maison / Salade
16,90 €



Burger du 16 Bis, frites 15,90 €
Steak haché VBF ou Poulet ou Végé
Oignons rouges, reblochon,
jambon de Savoie, tomate,
salade, mayonnaise moutardée



Tous nos Plats sont élaborés sur place par nos Cuisiniers, à l'exception des 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

ENTRÉE - PLAT ou PLAT - DESSERT
19,90 €

ENTRÉE - PLAT - DESSERT
21,90 €

Velouté de Moules

Ou

Tataki de Thon, algues Wakamé et sauce Ponzu

Ou

Petite Salade Cabécou

salade, tomates cerises, oignons rouges, noix,
brick de cabécou, gésiers confits, croûtons, ciboulette,
vinaigrette au miel et balsamique

Ou

Entrée du Moment (voir ardoise)

Ou

Gravlax de Saumon aneth / citron
(supplément 2 €)

Ou

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

Petite Choucroute de la Mer

choux, pommes de terre, lieu fumé,
poisson de la criée, crevette, langoustine,
sauce beurre blanc

Ou

Poisson de la Crieée (voir ardoise)

Ou

Suggestion du Moment (voir ardoise)

Ou

La Pièce du Boucher

frites maison, salade, sauce au choix

Ou

Demi Magret de Canard

frites maison et salade, sauce au choix

Ou

Ballotine de Filet Mignon de porc lardé

farci aux champignons, crémeux de panais,
poires rôties, jus corsé au Xérès

Dessert au choix à la Carte
(hors coupes glacées)

Sauces : Chorizo, Poivre, Roquefort,
Miel épicié, Fondue d'Echalote

Menu Enfant 15,90 €

Steak Haché VBF

ou **Poisson de la Crieée**

ou **Poulet croustillant**

Frites maison ou petits légumes

Gâteau au chocolat ou 1 boule de glace

Boisson au choix verre 20 cl

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



Nos Desserts

6,90 €

Tiramisu « L'original »

Crème Brûlée vanillée

Poire pochée à la vanille
tuile aux amandes,
chocolat chaud, crème fouettée

Brioche façon pain perdu
glace caramel fleur de sel

Dessert du Moment (voir ardoise)

Tarte Tatin aux pommes
et sa crème vanille

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 boules5,40 €

Coupe 3 boules7,90 €

Supplément crème fouettée1,50 €

Chocolat ou Café ou Caramel Liégeois .7,90 €

Mer Rouge7,90 €

Glace Fraise, Cerise, Cassis, Crème Fouettée

Dame Blanche.....7,90 €

Glace Vanille, Chocolat Chaud, Crème Fouettée

Martinique8,50 €

Glace rhum-raisin, ananas, rhum Martiniquais

Iceberg Menthe8,50 €

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, coco