

## Les Entrées

Assiette duo d'Huîtres et Langoustines .....	16,20€
La douzaine d'Escargots bio vendéen de la Maison Royer .....	15,20€
Foie gras de canard mi-cuit chutney aux fraises.....	16,40€
Saumon Fumé à la ficelle .....	14,90€

## Les Fruits de Mer *(Sur commande)*

L'assiette de Fruits de de Mer .....	24,00€
<i>4 huîtres, 4 langoustines, 6 palourdes, 6 bulots, 3 praires ou amandes</i>	
Le Plateau de Fruits de Mer .....	45,00€/pers
<i>Par pers : 1/2 tourteau ou araignée, 6 huîtres, 6 langoustines, Crevettes roses, bulots, bigorneaux, praires, amandes</i>	

## Les Grandes Assiettes

L'assiette Terre & Mer .....	21,00€
<i>Saumon fumé, Foie Gras mi-cuit, Langoustines, Magret de canard fumé</i>	
L'assiette César .....	18,00€
<i>Salade Iceberg, Poulet grillé, Parmesan, Croûtons, Sauce César</i>	
L'assiette Fromagère .....	18,00€
<i>Mesclun, fromage de chèvre, Brie, Roquefort, Jambons de Pays, Tomates, croûtons</i>	
L'assiette Verdurette.....	16,00€
<i>Salade, carottes, courgettes, navets, betteraves jaunes et Chioggia, Tomates</i>	
L'assiette Fraicheur de la mer .....	19,00€
<i>Salade, Saumon fumé, Langoustines, Rillettes de Poissons, Tomates, Crème d'aneth</i>	



**Les Garnitures :** Frites, Ratatouille, Poêlée de légumes verts,  
Pommes de terre de Noirmoutier, Purée

**Les Sauces :** Roquefort, Tartare, Poivre, Béarnaise, Barbecue,

## Les Poissons

L'assiette Barbecue de la Mer - 360gr - (seul ou à partager) .....	28,00€
<i>Brochettes de Poisson, Gambas grillées, Fish&amp;Chips, Crudités et Frites</i>	
Le Fish&Chips du 201, Frites, Sauce Tartare .....	19,00€
Filet de Bar à la Plancha beurre blanc Nantais .....	26,00€
Poisson du Menu So chic.....	18,00€



## Les Viandes

L'assiette Barbecue - 450gr - (seul ou à partager) .....	28,00€
<i>Brochettes de Poulet, Brochettes de Boeuf, Ribs (poitrine fumée), Chorizos grillés</i>	
Rôti d'Agneau au romarin.....	26,00€
Brochette d'onglet de Bœuf sauce échalotte .....	22,00€
<i>Accompagnements au choix</i>	
Le Burger du 201 .....	18,00€
<i>Steak 150 gr, Bacon, Galette de pommes de terre, Cheddar, Fromage à raclette, Oignons rouges, salade, tomates, Cornichons - Accompagnements au choix, Sauces au choix</i>	
Le Burger Végétal .....	17,00€
<i>Steak de soja, Salade, Tomates, Oignons rouges, Julienne de légumes, Cheddar - Accompagnements au choix, Sauces au choix</i>	
Le Tartare de Bœuf tranché au couteau - 180gr .....	19,00€
<i>Accompagnements au choix, Sauces au choix</i>	



# Les Desserts

Assiette de trois fromages de la maison Beillevaire.....	9,80€
Crêmet Nantais aux Fruits rouges... ..	8,80€
Choux Pistache ganache fleur d'oranger .....	8,80€
Le Mont blanc.....	8,80 €
La Coupe glacée du 201 soupe de fruits frais .....	8,50€
Assiette gourmande.....	8,80€
Dessert du Jour .....	7,00€
Café Gourmand .....	9,50€
Champagne Gourmand 10cl .....	13,00€



## Découverte des Saveurs

### Menu Enfant à 10€/Pers

Menu proposé aux enfants jusqu'à 10 ans

Assiette de crudités  
ou Rillettes de poisson  
ou Entrée du jour  
\*\*\*\*\*

Brochette de Poulet ou Poisson  
ou Steak haché  
Accompagnement au choix  
\*\*\*\*\*

Coupe glacée  
ou Assiette de fruits frais



### Formule Ado à 15€/Pers

Menu proposé aux enfants jusqu'à 16 ans

Assiette de crudités  
ou Rillettes de poisson  
ou Entrée du jour  
\*\*\*\*\*

Burger Maison  
ou Fish & Chips  
Accompagnement au choix  
\*\*\*\*\*

Coupe glacée  
ou Assiette de fruits frais

# Menu So Chic

**Formule Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 20€/Pers**

(Hors weekend et jours fériés)

**Menu Entrée/Plat/Dessert : 27€/Pers**

*Autour du Canard*

*Ou*

*Gravlax de Saumon aux perles de Yuzu*

\*\*\*\*\*

*Dos de Cabillaud Skrei sauce Safran*

*Ou*

*Brochette d'Onglet de Bœuf écrasé de Pommes de terre*

\*\*\*\*\*

*Crémet Nantais aux fruits rouges*

*Ou*

*Choux Pistache ganache fleur d'Oranger*

**Prix hors boissons - Service compris**

# Menu Prestige

**Menu Entrée/Plat/Dessert : 37€**

*Duo d'Huîtres(x6)et Langoustines(x6)*

*Ou*

*La douzaine d'Escargots bio vendéen de la Maison Royer*

*Ou*

*Foie Gras mi-cuit chutney aux Fraises*

\*\*\*\*\*

*Rôti d'Agneau au Romarin*

*Ou*

*Filet de Bar à la plancha beurre blanc Nantais*

\*\*\*\*\*

*Assiette de trois fromages de la maison Beillevaire*

*Ou*

*Le Mont blanc de Pâques*

*Ou*

*La Coupe glacée du 201 et sa soupe de fruits frais*

*Ou*

*Assiette gourmande*

**Prix hors boissons - Service compris**



# Boissons du sommelier

## Les Vins au verre

Coteaux du Layon domaine du Sauveroy 15cl .....	6,90€ le verre
Sancerre Blanc ou Sancerre Rosé - La Tonnellerie 15cl.. la Btl 26,00€ ...	6,00€ le verre
Saint-Véran AOP Chantevigne 15cl.....	7,00€ le verre
Muscadet Sèvre et Maine AOC L'Antik blanc 15cl.....	4,90€ le verre
Saumur champigny AOP Domaine des Coutures 15 cl.....	5,80€ le verre
Fitou AOP Cuvée Tradition 15 cl.....	6,80€ le verre
Saint Georges St Emilion AOC Terre bleue 15 cl.....	7,20€ le verre

Coupe de Champagne AOC Millésimé Paul Goerg 12cl ..... 12,20€ la coupe

## L'Ardoise du Jour

**La Formule DUO** Entrée/Plat ou Plat/Dessert (au déjeuner) **15€/Pers**

**Le Menu** Entrée/Plat/ Dessert (au déjeuner ou dîner) **18€/Pers**

Servi uniquement du mardi au vendredi-Hors jours fériés

## Le Plateau Express

**21€/Pers**



**Entrée + Plat + Dessert**

*selon la suggestion du jour*

**+ 1 verre de vin ou sans alcool**

*Servi sur plateau en une fois à votre rythme*

Uniquement du mardi au vendredi - Hors Jours fériés