

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 aux quatre épices.....	16,40€
L'entrée du Menu So Chic	8,00€

Les Fruits de Mer (Sur commande)

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

Les Grandes Assiettes

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



Les Garnitures : Frites Maison, Ratatouille, Poêlée de légumes verts, Riz,
Légumes à la plancha, Pommes de terre de Noirmoutier

Les Sauces : Roquefort, Tartare, Poivre, Béarnaise, Barbecue, Poivron rouge

Les Poissons

L'assiette Barbecue de la Mer - 360gr - (seul ou à partager)	28,00€
<i>Brochettes de Poisson, Gambas grillées, Fish&Chips, Crudités et Frites maison</i>	
Le Fish&Chips du 201, Frites Maison, Sauce Tartare	19,00€
Noix de Saint-Jacques flambées au Whisky	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>	
Oniget de bœuf à l'échalotée – Purée maison	22,00€
Filet mignon de Veau aux Morilles.....	26,00€
<i>Accompagnement au choix, Sauce au choix</i>	
Tournedos de Bœuf, jus corsé	26,00€
<i>Accompagnement au choix, Sauce 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 Boeuf tranché au couteau - 180gr	19,00€
<i>Accompagnement au choix, Sauce au choix</i>	
Le plat du Menu So Chic	18,00€



Les Desserts

Assiette de trois fromages de la maison Beillevaire	9,80€
Pomme Coing en verrine	8,80€
Mousse au Chocolat grand cru	8,80€
Tartelette au potiron et mousse Châtaigne	8,80€
La Coupe glacée du 201 aux éclats de fruits frais	8,50€
Praliné et croustillant en miroir	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

Velouté de Potiron, Chips de Poitrine Fumée

Ou

Duo de Rillettes de Poissons et ses toasts

Confit de cuisse de Canard, gratin Dauphinois

Ou

Filet de Julienne, bisque de Langoustines

Baba au Rhum

Ou

Carpaccio Ananas aux épices

Prix hors boissons - Service compris

Menu Prestige

Menu Entrée/Plat/Dessert : 37€/Pers

Assiette duo d'Huîtres et Langoustines

Ou

La douzaine d'Escargots bio vendéen de la Maison Royer

Ou

Foie-gras de canard mi cuit aux quatre épices

Ou

Assiette de Saumon fumé, mousse de Radis noir et Agrume

Noix de Saint-Jacques flambées au Whisky

Ou

Tournedos de bœuf, jus Corsé

Ou

Filet mignon de Veau aux Morilles

Assiette de trois fromages de la maison Beillevaire

Ou

Tartelette au Potiron et mousse Châtaigne

Ou

La Coupe glacée du 201 aux éclats de fruits frais

Ou

Praliné et croustillant en miroir

Prix hors boissons - Service compris

La Sélection
Boissons
du sommelier

Les Vins au verre

Coteaux du Layon AOC 15cl	6,90€ le verre
Sancerre Blanc ou Sancerre Rosé - La Tonnellerie 15cl . la Btl 26,00€ ...	6,00€ le verre
Menetou Salon blanc AOC Domaine Jouan 15cl	6,50€ le verre
Muscadet Sèvre et Maine Clos du Pont 15cl	4,90€ le verre
Saumur Champigny AOC Domaine des Coutures 15cl	5,50€ le verre
St Amour AOC Cuvée Cupidon 15cl	6,90€ le verre
Coupe de Saumur brut AOC Château d'Eternes 10cl	4,90€ la coupe
Coupe de Champagne AOC Millésimé Paul Goerg 12cl	12,40€ la coupe

L'Ardoise du Jour

La Formule DUO Entrée/Plat ou Plat/Dessert (au déjeuner) **13€/Pers**

Le Menu Entrée/Plat/ Dessert (au déjeuner ou dîner) **16€/Pers**

Servi uniquement du mardi au vendredi-Hors jours fériés

Le Plateau Express

19€/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