

## 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 paires 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, paires, 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€
Mesclun, 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€
Brochettes de Poisson, Gambas grillées, Fish&Chips, Crudités et Frites maison	
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€
Brochettes de Poulet, Brochettes de Boeuf, Ribs (poitrine fumée), Chorizos grillés	
Onget de bœuf à l'échalotée – Purée maison .....	22,00€
Filet mignon de Veau aux Morilles.....	26,00€
Accompagnement au choix, Sauce au choix	
Tournedos de Bœuf, jus corsé .....	26,00€
Accompagnement au choix, Sauce au choix	
Le Burger du 201 .....	18,00€
Steak 150 gr, Bacon, Galette de pommes de terre, Cheddar, Fromage à raclette, Oignons rouges, salade, tomates, Cornichons - Accompagnements au choix, Sauces au choix	
Le Burger Végétal .....	17,00€
Steak de soja, Salade, Tomates, Oignons rouges, Julienne de légumes, Cheddar - Accompagnements au choix, Sauces au choix	
Le Tartare de Boeuf tranché au couteau - 180gr .....	19,00€
Accompagnement au choix, Sauce au choix	
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**

**201**  
restorant

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 Couturees 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