

## Les Entrées

|  |        |
|--|--------|
| Assiette duo d'Huîtres et Langoustines .....                 | 16,20€ |
| La douzaine d'Escargots bio vendéen de la Maison Royer ..... | 15,20€ |
| Escalope de Foie-gras de Canard poêlée.....                  | 16,40€ |
| L'entrée du Menu So Chic .....                               | 8,00€  |

## 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, bettraves 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 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) .....                       | 26,00€ |
| <i>Brochettes de Poisson, Gambas grillées, Fish&amp;Chips, Crudités et Frites maison</i> |        |
| Brochette de deux poissons aux légumes de printemps .....                                | 24,00€ |
| Le Fish&Chips du 201, Frites Maison, Sauce Tartare .....                                 | 19,00€ |
| Filet de Bar Beurre blanc Nantais .....  | 26,00€ |
| Poisson du Menu So chic.....   | 18,00€ |



## Les Viandes

|  |        |
|--|--------|
| L'assiette Barbecue - 450gr - (seul ou à partager) .....   | 26,00€ |
| <i>Brochettes de Poulet, Brochettes de Boeuf, Ribs (poitrine fumée), Chorizos grillés</i>  |        |
| La Côte de Boeuf - 900/1000gr pièce - (à partager) .....   | 49,00€ |
| <i>Accompagnements au choix, Sauces au choix</i>   |        |
| Brochette de veau marinée à l'ail et au romarin .....  | 25,00€ |
| <i>Accompagnements au choix</i>  |        |
| Filet de bœuf beurre Maître d'hôtel .....  | 26,00€ |
| <i>Sauces au choix</i>   |        |
| Le Burger du 201 .....   | 17,00€ |
| <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 .....  | 16,00€ |
| <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>Accompagnements au choix, Sauces au choix</i>   |        |
| Le plat du Menu So Chic .....  | 18,00€ |



# Les Desserts

|   |        |
|---|--------|
| Assiette de trois fromages de la maison Beillevaire ..... | 9,80€  |
| Rhubarbe poivré au timut.....                             | 8,80€  |
| Petit gâteau chaud à la cerise sorbet cassis .....        | 8,80€  |
| Le 100% Chocolat.....                                     | 8,80 € |
| La Coupe glacée du 201 aux éclats de fruits frais .....   | 8,50€  |
| Rhum baba Chantilly.....                                  | 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**

*Trilogie de Sardines de Croix de vie*

*Ou*

*Tarte Provençale aux Jambon de pays*

\*\*\*\*\*

*Côte de cochon à l'ail des ours*

*Ou*

*Brandade de Morue et son pesto*

\*\*\*\*\*

*Rhubarbe poivré au timut*

*Ou*

*Petit Gâteau à la cerise, Sorbet Cassis*

**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*

*Escalope de Foie-gras de canard poêlée*

*Ou*

*Terrine de lotte aux Poivrons*

\*\*\*\*\*

*Brochette de deux poissons aux légumes de printemps*

*Ou*

*Filet de Bar, Beurre blanc Nantais*

*Ou*

*Filet de bœuf, beurre Maître d'hôtel*

*Ou*

*Côtelettes d'Agneau, Légumes rôtis et jus corsé*

\*\*\*\*\*

*Assiette de trois fromages de la maison Beillevaire*

*Ou*

*Chocolat Brut 70% et Caramel iodé*

*Ou*

*La Coupe glacée du 201 aux éclats de fruits frais*

*Ou*

*Rhum baba Chantilly*

**Prix hors boissons - Service compris**

# 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  |
| Quincy blanc Domaine des Ballandors AOC 15cl .....                         | 6,20€ le verre  |
| Muscadet Sèvre et Maine Clos du Pont 15cl.....                             | 4,90€ le verre  |
| St Nicolas de Bourgueil AOC La vinée 15cl .....                            | 5,50€ le verre  |
| St Joseph rouge AOC Les Coteaux 15cl .....                                 | 6,80€ le verre  |
| Coupe de Saumur brut AOC Château d'Eternes 10cl .....                      | 4,80€ 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) **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