

## Les Entrées

Assiette duo d'Huîtres et Langoustines .....	16,20€
La douzaine d'Escargots bio vendéen de la Maison Royer .....	15,20€
Foie-gras mi- cuit brunoise de pomme et pain d'épice maison.....	15,40€
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>	
Homard entier grillé, Crème d'Ail aux herbes - 400/600 gr pièce .....	39,00€
Le Fish&Chips du 201, Frites Maison, Sauce Tartare .....	19,00€
Noix de Saint-Jacques au Noilly prat ou Dos de cabillaud sauce Dieppoise .....	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>	
Côtelette de Canard de la Maison Couthouis .....	25,00€
<i>Accompagnements au choix</i>	
Filet de bœuf écrasé de pomme de terre .....	25,00€
<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€
Tarte fine XXL aux pommes.....	8,80€
Biscuit chocolat-kiwi crème à la pistache .....	8,80€
Nougat glacé maison.....	8,80 €
La Coupe glacée du 201 aux éclats de fruits frais .....	8,50€
Miroir chocolat-marron.....	8,80€
Dessert Signature – Barre Framboise biscuit amande .....	9,40€
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 : 18€/Pers**

(Hors weekend et jours fériés)

**Menu Entrée/Plat/Dessert : 25€/Pers**

*Saumon gravlax et sa corole de légumes croquants*

*Ou*

*Cromesquis au curé nantais poitrine fumé*

\*\*\*\*\*

*Maigre rôti fondue de poireaux et épinard sauce basilic*

*Ou*

*Foie de veau au porto écrasé de pomme de terre*

\*\*\*\*\*

*Tarte fine XXL aux pommes*

*Ou*

*Biscuit chocolat-kiwi crème à la pistache*

**Prix hors boissons - Service compris**

# Menu Prestige

**Menu Entrée/Plat/Dessert : 35€/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 brunoise de pomme pain d'épice maison*

*Ou*

*Assiette de Poissons fumés*

\*\*\*\*\*

*Dos de cabillaud sauce dieppoise*

*Ou*

*Noix de Saint- Jacques au Noilly Prat*

*Ou*

*Filet de bœuf écrasé de pomme de terre*

*Ou*

*Côtelette de canard de la Maison Couthouis*

\*\*\*\*\*

*Assiette de trois fromages de la maison Beillevaire*

*Ou*

*Nougat glacée maison*

*Ou*

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

*Ou*

*Miroir chocolat-marron*

**Prix hors boissons - Service compris**



# Boissons

du sommelier

## Les Vins au verre

Monbazillac AOC 15cl .....	6,90€ le verre
Sancerre Blanc ou Sancerre Rosé - La Tonnellerie 15cl .. la Btl 26,00€ ...	6,00€ le verre
Reuilly blanc la Tremblay AOC 15cl .....	6,20€ le verre
Muscadet Sèvre et Maine Clos du Pont 15cl.....	4,90€ le verre
Mareuil Rosé AOC Le clos des Chaumes 15cl .....	5,20€ le verre
Côtes du Rhône AOC La Valériane 15cl .....	6,50€ le verre
St Georges st Emilion AOC Terre bleue 15cl .....	6,80€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