

Les Entrées

Assiette duo d'Huîtres (6) et langoustines (6)	16,20€
La douzaine d'Escargots bio vendéen de la Maison Royer	15,20€
Duo de Foie gras mi-cuit et poêlé aux fruits de saison rôtis	16,80€
Saumon Fumé à la ficelle	14,90€
Entrée du menu So Chic	10,00€

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 Périgourdine	19,00€
<i>Mâche Nantaise, Gésiers, Magret de Canard fumé et mousson de Canard</i>	
L'assiette Végétarienne	19,00€
<i>Composition selon l'inspiration du chef et les produits du jour.</i>	
L'assiette Fraicheur de la mer	19,00€
<i>Salade, Saumon fumé, Langoustines, Rillettes de Poissons, Tomates, Crème d'aneth</i>	



La Carte

201
Le
restaurant

Les Poissons

Le Fish&Chips du 201, Frites, sauce Tartare	19,00€
L'Assiette de la Mer	28,00€
<i>Gambas grillées, Poisson du moment rôti, Accras de Morue et Frites</i>	
Poisson du menu So Chic	19,00€
Filet de Bar de nos côtes sauce safranée	26,00€
Noix de St Jacques, sauce Champagne	26,00€

Les Viandes

Onglet de Bœuf (180 gr.) à l'échalote	22,00€
<i>Accompagnements au choix</i>	
Entrecôte de Normandie béarnaise maison.....	26,00€
Souris D'agneau confite jus au thym	26,00€
Plat du menu So Chic	19,00€
Le Burger du 201	20,00€
<i>La surprise du Chef - Accompagnements au choix</i>	
Le Burger Végétal	17,00€
<i>Steak de soja, Salade, Tomates, Oignons rouges, Cheddar - Accompagnements au choix, Sauce au choix</i>	
Le Tartare de Bœuf tranché au couteau - 180gr	19,00€
<i>Accompagnements au choix</i>	

Les Garnitures : Frites, Poêlée de légumes, Pommes de terre grenaille, Purée du moment

Les Sauces : Tartare, Poivre, Béarnaise, Barbecue



La Carte

Desserts

Assiette de trois fromages de la maison Beillevaire.....	9,80€
Mont Blanc Vanille Fraise et Marron.....	8,80€
Salade de Pamplemousse et Gingembre, crème Citron Orange	8,80€
Crème de Skyr de chez Beillevaire chocolat amandes et pâte à tartiner.....	9,80€
La Coupe glacée du 201 soupe de fruits frais	9,50€
Assiette gourmande	9,80€
Café Gourmand	10,50€
Champagne Gourmand 10cl	14,00€

Découverte des Saveurs

Menu Enfant à 10€/Pers

Menu proposé aux enfants jusqu'à 10 ans

Boisson au choix *

Cuisse de Poulet
ou Poisson du jour

Accompagnement au choix

Coupe glacée
ou Assiette de Fruits frais



Formule Ado à 15€/Pers

Menu proposé aux enfants jusqu'à 16 ans

Boisson au choix *

Burger Maison
ou Fish & Chips

Accompagnement au choix

Coupe glacée
ou Assiette de Fruits frais

* Jus de fruits, Coca-cola, Sirop ou Diabolo

Menu So Chic

Menu Entrée/Plat/Dessert : 28€

Formule Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 22€*

(*Hors weekend et jours fériés)

Tomates fraîches, Pêche rôtie et Burrata de chez Beillevaire

Ou

Duo de rillettes de Poissons et Foccacia

Ballotine de Volaille, sauce Thym & Citron

Ou

Poulpes grillés en persillade et Grenailles de Noirmoutier

Mont Blanc Vanille Fraise et Marron

Ou

Salade de Pamplemousse et Gingembre,

Crème Citron Orange et Sésame



Menu Prestige

Menu Entrée/Plat/Dessert : 38€

Assiette duo d'Huîtres (x6) et Langoustines (x6)

Ou

La douzaine d'Escargots bio vendéen de la Maison Royer

Ou

Duo de Foie gras mi-cuit et poêlé aux fruits de saison rôtis

Souris d'Agneau confite jus au thym

Ou

Filet de Bar de nos côtes sauce safranée

Ou

Entrecôte de Normandie Béarnaise maison

Assiette de trois fromages de la maison Beillevaire

Ou

Crème de Skyr de chez Beillevaire Chocolat Amandes et pâte à tartiner maison

Ou

La Coupe glacée du 201 et sa soupe de fruits frais

Ou

Assiette gourmande



Boissons

du sommelier

Les Vins au verre

Coteaux du Layon AOC Domaine du Sauveroy 15cl	6,90€ le verre
Sancerre Blanc ou Sancerre Rosé - La Tonnellerie 15cl la Btl 26,00€	6,20€ le verre
Quincy AOC Domaine des Ballandors 15cl.....	6,00€ le verre
Muscadet Sèvre et Maine AOC L'Antik blanc 15cl.....	5,10€ le verre
Chantonnay rouge AOC Domaine de la Barbinière 15 cl	5,90€ le verre
Côtes de Duras AOC Truchasson 15 cl	6,60€ le verre
Cairanne AOC Les Travers 15 cl	6,80€ le verre
Champagne Pommery	12,20€ la coupe
Champagne BRICE Rosé 70% Pinot noir 30% Chardonnay	13,00€ la coupe

L'Ardoise du Jour

Du mardi au vendredi – Service du midi uniquement-Hors jours fériés

La Formule DUO Entrée/Plat ou Plat/Dessert **15€/Pers**

Le Menu Entrée/Plat/ Dessert **18€/Pers**

Le Plateau Express* Entrée/Plat/ Dessert + Boisson **21€/Pers**

** Servi sur plateau en une fois à votre rythme*

