

## Les Entrées

Assiette duo d'Huîtres (6) et langoustines (6) .....	16,20€
La douzaine d'Escargots bio vendéen de la Maison Royer .....	15,20€
Ballotine de Foie gras aux fruits de saison rôtis .....	16,80€
Saumon Fumé à la ficelle .....	14,90€

## 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 Périgourdine .....	19,00€
<i>Mâche Nantaise, Gésiers, Magret et mousson de canard</i>	
L'assiette de Gambas aux tomates confites.....	19,00€
L'assiette Fraicheur de la mer .....	19,00€
<i>Salade, Saumon fumé, Langoustines, Rillettes de Poissons, Tomates, Crème d'aneth</i>	



**Les Garnitures :** Frites, Poêlée de légumes,  
Pommes de terre grenaille ou Purée

**Les Sauces :** Tartare, Poivre, Béarnaise, Barbecue

## Les Poissons

L'assiette Barbecue de la Mer - 360gr - (seul ou à partager) .....	28,00€
<i>Poisson du jour, Gambas grillées, Fish&amp;Chips, fritto mixto et Frites</i>	
Le Fish&Chips du 201, Frites, sauce Tartare .....	19,00€
Joue de Lotte rôtie au lard sauce matelote .....	26,00€
Noix de St Jacques, sauce Champagne .....	26,00€



## Les Viandes

L'assiette Barbecue - 450gr - (seul ou à partager) .....	28,00€
<i>Cuisse de Poulet, onglet de Bœuf, Ribs, magret de Canard, Chorizos grillés et frites</i>	
Onglet de Bœuf à l'échalote .....	24,00€
<i>Accompagnements au choix</i>	
Filet de bœuf, béarnaise maison et Frites taillées au couteau .....	26,00€
Confit de Canard, gratin Dauphinois.....	22,00€
Le Burger du 201 .....	20,00€
<i>La surprise du Chef - Accompagnements au choix, Sauce 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>	
Jarret de Veau retour des Champs .....	22,00€



## Les Desserts

Assiette de trois fromages de la maison Beillevaire.....	9,80€
Cheesecake Orange-Litchi.....	8,80€
La Galette de Denis.....	8,80€
Finger-citron-Piment d'Espelette .....	9,80€
La Coupe glacée du 201 soupe de fruits frais .....	9,50€
Assiette gourmande .....	9,80€
Dessert du Jour .....	7,00€
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

Rillettes de poisson  
ou Terrine de canard

\*\*\*\*\*

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

Rillettes de poisson  
ou Terrine de canard

\*\*\*\*\*

Burger Maison  
ou Fish & Chips  
Accompagnement au choix

\*\*\*\*\*

Coupe glacée  
ou Assiette de fruits frais

# Menu So Chic

**Formule Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 21€**

(Hors weekend et jours fériés)

**Menu Entrée/Plat/Dessert : 28€**

*Rémoulade de Céleri à la chair de Crabe*

*Ou*

*Tartare de Lieu noir, Kiwi et jus aux Agrumes*

\*\*\*\*\*

*Ballotine de Pintade sauce foie gras*

*Ou*

*Pavé de Saumon beurre blanc Espelette et œufs de Lompe*

\*\*\*\*\*

*Cheesecake Orange Lichi*

*Ou*

*La Galette de Denis*

**Prix hors boissons - Service compris**

# 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*

*Ballotine de Foie gras aux fruits de saison rôtis*

\*\*\*\*\*

*Filet de bœuf, béarnaise maison, Frites rustiques au couteau*

*Ou*

*Joue de Lotte rôtie au lard sauce matelote*

*Ou*

*Noix de St Jacques sauce Champagne*

\*\*\*\*\*

*Assiette de trois fromages de la maison Beillevaire*

*Ou*

*Mille-Feuilles Citron*

*Ou*

*La Coupe glacée du 201 et sa soupe de fruits frais*

*Ou*

*Assiette gourmande*

**Prix hors boissons - Service compris**

# Boissons du sommelier

## Les Vins au verre

Monbazillac AOC Gourmandise 15cl .....	6,90€ le verre
Sancerre Blanc ou Sancerre Rosé - La Tonnellerie 15cl la Btl 26,00€ .....	6,20€ le verre
Coteaux de Narbonne Blanc IGP Château de Camplazens .....	6,50€ le verre
Muscadet Sèvre et Maine AOC L'Antik blanc 15cl.....	5,10€ le verre
Saumur Champigny AOP Domaine des Coutures 15 cl .....	4,90€ le verre
Fronsac AOP château beauséjour 15 cl.....	6,90€ le verre
Pécharmant AOC Château Beauportail 15 cl.....	6,50€ le verre

Champagne Pommery .....	12,20€ la coupe
Champagne BRICE Rosé 70% Pinot noir 30% Chardonnay .....	13,00€ la coupe

## L'Ardoise du Jour

**La Formule DUO** Entrée/Plat ou Plat/Dessert (au déjeuner) **15€/Pers**

**Le Menu** Entrée/Plat/ Dessert (au déjeuner ou dîner) **18€/Pers**

Servi uniquement du mardi au vendredi-Hors jours fériés

## Le Plateau Express

**21€/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