

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 Mer	24,00€
4 Huîtres, 4 langoustines, 6 palourdes, 6 bulots, 3 praires 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, praires, 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 Périgourdine	19,00€
Mâche Nantaise, Gésiers, Magret et mousson de canard	
L'assiette de Gambas aux tomates confites.....	19,00€
L'assiette Fraicheur de la mer	19,00€
Salade, Saumon fumé, Langoustines, Rillettes de Poissons, Tomates, Crème d'aneth	



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€
Poisson du jour, Gambas grillées, Fish&Chips, fritto mixto et Frites	
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€
Cuisse de Poulet, onglet de Bœuf, Ribs, magret de Canard, Chorizos grillés et frites	
Onglet de Bœuf à l'échalote	24,00€
Accompagnements au choix	
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€
Steak de soja, Salade, Tomates, Oignons rouges, Cheddar - Accompagnements au choix, Sauce au choix	
Le Tartare de Bœuf tranché au couteau - 180gr	19,00€
Accompagnements au choix,	
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

201

Le
restaurant

La Sélection

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