

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&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€
After Eight du 201	8,80€
Autour de la Cacahuète	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€

Gravlax de Saumon Maison

Ou

Œuf Parfait crème de maïs pop-corn et chips de jambon

Pot-au-feu de Merlu

Ou

Souris de Cerf sauce Grand Veneur

After-Eight du 201

Ou

Autour de la Cacahuète

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