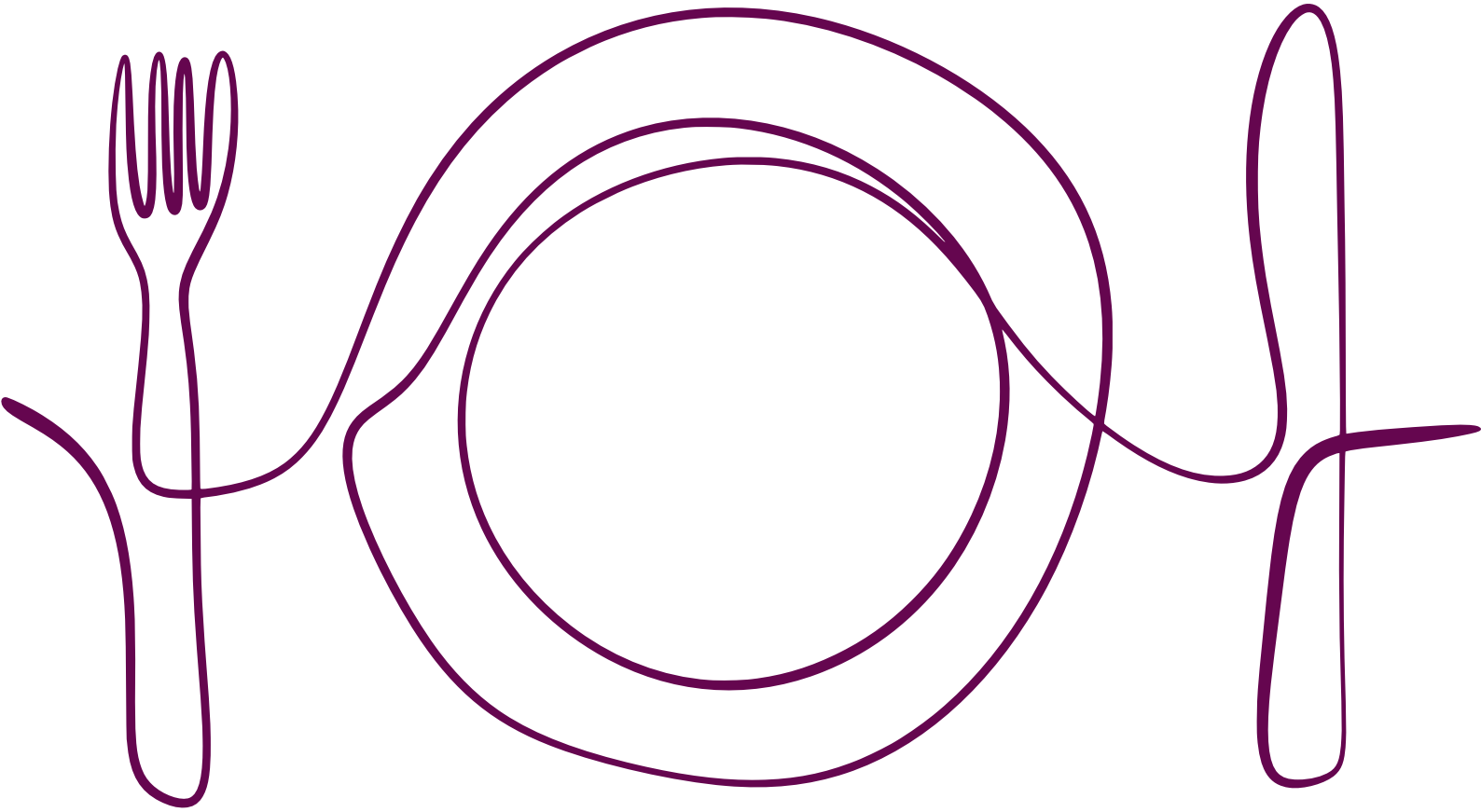
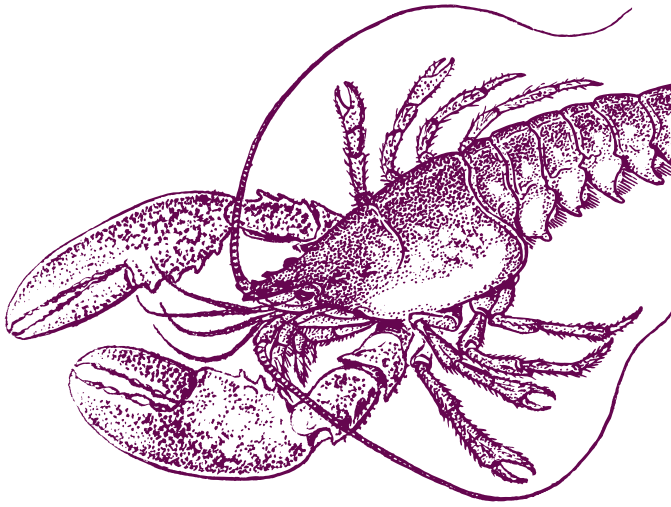
201

Le restaurant



A la Carte



ENTRÉES
Starters

ASSIETTE DUO — 17€
DUO PLATE
4 huîtres et 4 langoustines

LA DOUZAINE D'ESCARGOTS — 16€
THE DOZEN SNAILS
12aine d'escargots bio vendéen de la Maison Royer

FOIE GRAS — 17€
FOIE GRAS
Foie gras poêlé, compotée de Fruits de saison & Pain d'épices

SAUMON FUMÉ A LA FICELLE — 15€
SMOKE SALMON

GRANDES ASSIETTES
Large plates

ASSIETTE CÉSAR — 20€
CAESAR PLATE
Mâche Nantaise, Poulet grillé, Croûtons, Sauce César

ASSIETTE TERRE & MER — 24€
LAND & SEA PLATE
Saumon fumé, Foie Gras mi-cuit, Langoustines, Magret de canard fumé

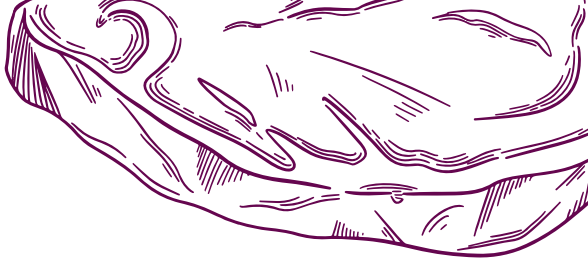
ASSIETTE VÉGÉTARIENNE — 19€
VEGGIE PLATE
Composition selon l'inspiration du chef et les produits du jour.

ASSIETTE FRAICHEUR DE LA MER — 21€
FRESHNESS OF THE SEA
Salade, Saumon fumé, Langoustines, Rillettes de Poissons, Tomates, Crème d'aneth

LES FRUITS DE MER — *Sea food* — *Sur commande*

ASSIETTE DE FRUITS DE MER
4 huîtres, 4 langoustines, 6 palourdes, 6 bulots, 3 praires ou amandes
25€

PLATEAU DE FRUITS DE MER
Par pers. : ½ tourteau ou araignée, 6 huîtres, 6 langoustines, Crevettes roses, bulots, bigorneaux, praires, amandes
45€/pers



LES VIANDES
Meats

ONGLET DE BOEUF — 22€
HANGER STEAK
Garnitures et Sauce au choix

FILET DE BOEUF — 26€
BEEF FILLET
Servi avec sauce béarnaise maison

ASSIETTE BARBECUE — 22€
BARBECUE PLATE
Filet de poulet, onglet de Bœuf, Ribs, magret de Canard, Chorizos grillés et frites

TARTARE DE BOEUF — 19€
BEEF TARTARE
Bœuf tranché au couteau - 180gr - Accompgnement au choix

LE BURGER VEGETAL — 17€
VEGGIE BURGER
Steak de soja, Salade, Tomates, Oignons rouges, Cheddar - Accompagnements au choix, Sauce au choix

LE BURGER DU 201 — 20€
201'S BURGER
La surprise du Chef - Accompagnements au choix

LES GARNITURES
Toppings

Frites, Poêlée de légumes, Pommes de terre grenaille, Purée du moment

LES SAUCES
Sauces

Tartare, Poivre, Béarnaise, Barbecue, Roquefort

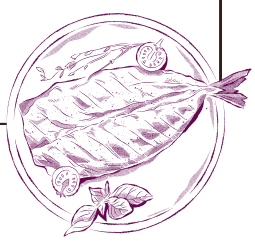
LES POISSONS – *fishes*

LE FISH&CHIPS DU 201 — 20€
201'S FISH&CHIPS
Servi avec frites et sauce tartare

ASSIETTE DE LA MER — 28€
PLATE OF THE SEA
Gambas grillées, Poisson du moment rôti, Accras de Morue et Frites

FILET DE BAR — 26€
SEA BASS FILLET
Bar de nos côtes sauce au cidre

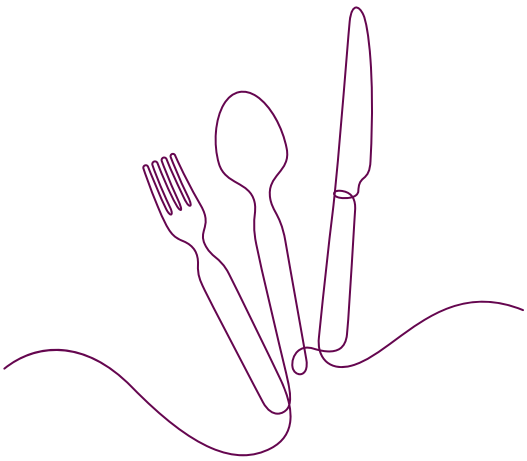
NOIX DE ST-JACQUES — 26€
SEA SCALLOP
Crème de Corail au Whisky



DESSERTS — *Desserts*



ASSIETTE 3 FROMAGES DE LA MAISON BEILLEVAIRE	9€
TARTELETTE FAÇON SNICKERS	8€
CHOU CRAQUELIN, CHOCOLAT BLANC & MYRTYLLE	8€
LA FORÊT NOIRE	9€
LA COUPE GLACÉE DU 201	9€
ASSIETTE GOURMANDE	9€
CAFÉ GOURMAND	10€
CHAMPAGNE GOURMAND 10CL	14€



Nos Menus

FORMULE DU JOUR — Uniquement le midi - Du mardi au vendredi

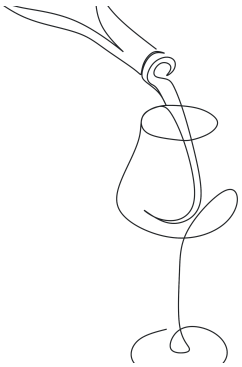
ENTRÉE / PLAT
OU
PLAT / DESSERT

15€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

18€

La Sélection du Sommelier



COTEAUX DU LAYON AOC DOMAINE DU SAUVEROY 15CL	6,90€
SANCERRE BLANC OU SANCERRE ROSÉ - LA TONNELLERIE 15CL	6,20€
QUINCY AOC DOMAINE DES BALLANDORS 15CL	6.00€
MUSCADET SÈVRE ET MAINE AOC L'ANTIK BLANC 15CL	5,10€
CÔTEAUX AIX EN PROVENCE DOMAINE BARGEMONE	5,90€
FAUGÈRES AOP DOMAINE OLLIER	6,70€
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOP LA VINÉE	6,00€
CHAMPAGNE POMMERY	12.40€
CHAMPAGNE BRICE ROSÉ 70% PINOT NOIR 30% CHARDONNAY	13,20€

MENU ENFANT – *child*

JUSQU'À 10 ANS

Filet de poulet pané ou Poisson du jour

Accompagnement au choix

✦ ✦ ✦

Coupe glacée ou Assiette de Fruits frais

10€

MENU ADO – *Teenager*

JUSQU'À 16 ANS

Burger maison ou Fish & Chips

Accompagnement au choix

✦ ✦ ✦

Coupe glacée ou Assiette de Fruits frais

15€

PRESTIGE

ENTRÉE / PLAT / DESSERT
Starter / Main course / Dessert

42€

Tempura d'Endive, crème Béchamel et chips de Jambon

OU

Assiette duo d'huîtres (x4) et Langoustines (x4)

OU

Foie gras poêlé, compotée de Fruits de saison et Pain d'épices

Filet de Bar de nos côtes sauce au Cidre

OU

Filet de Boeuf Béarnaise maison

OU

Noix de St Jacques, crème de Corail au Whisky

Dessert à la carte
(Hors café et champagne gourmand)

Velouté Butternut, Noix & Champignons

OU

6 Escargots Bio de la Maison Royer

Pavé de Merlu, sauce marchand de Vin

OU

Aumonière de Canard, jus corsé

Tartelette façon Snickers

OU

Chou craquelin,
Chocolat Blanc & Myrtille

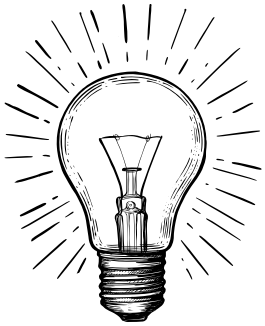
SO CHIC

ENTRÉE / PLAT / DESSERT
Starter / Main course / Dessert 28€

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT
Starter/Main course or Main course/Dessert 22€

UNIQUEMENT DU MARDI AU VENDREDI

Le saviez-vous ?



Sion-sur-l'Océan, une station balnéaire chargée d'histoire

SON LITTORAL SAUVAGE, SES FORÊTS DE PINS ET SA CÉLÈBRE CORNICHE VENDÉENNE OFFRENT DES PAYSAGES UNIQUES FAÇONNÉS PAR L'OCÉAN DEPUIS DES MILLÉNAIRES.

Une histoire gravée dans la pierre

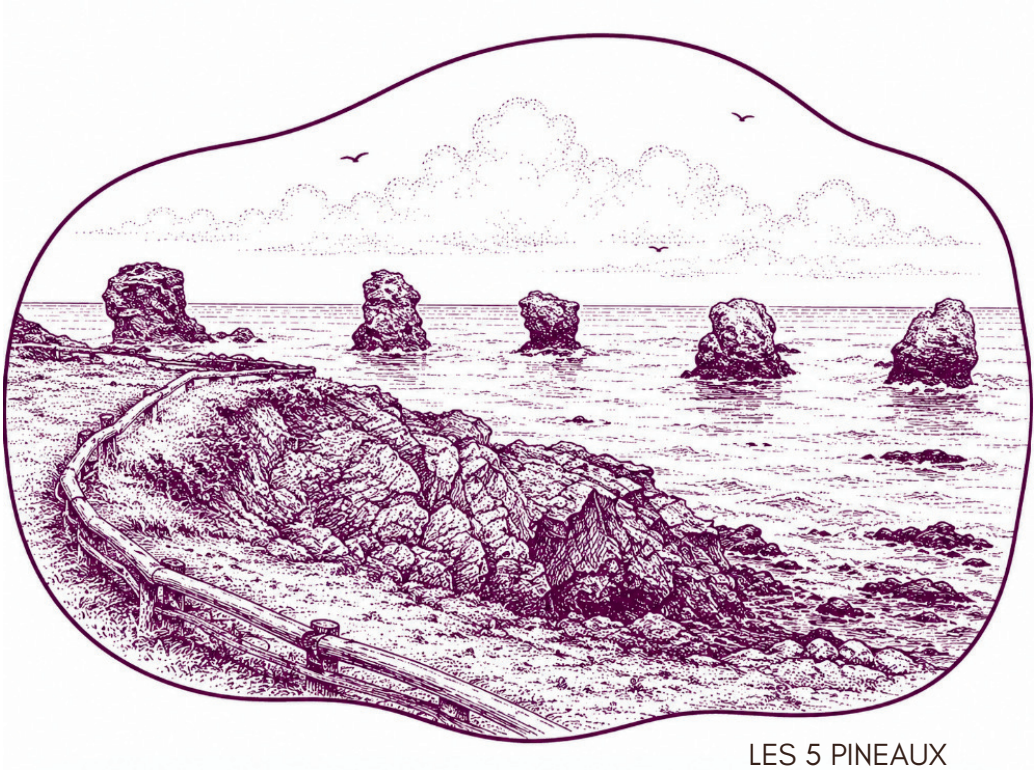
UNE LÉGENDE RACONTE QUE LE DIABLE SERAIT EMPRISONNÉ SOUS LA CORNICHE VENDÉENNE. POUR L'EMPÊCHER DE S'ÉCHAPPER, CINQ MOINES AURAIENT ÉTÉ CHANGÉS EN PIERRE. ILS VEILLERAIENT ENCORE AUJOURD'HUI SUR SA PRISON… CE SERAIENT LES CÉLÈBRES CINQ PINEAUX.

Un passage vers le monde des légendes

AUTREFOIS, LE GRONDEMENT DES VAGUES DANS LA GROTTE IMPRESSIONNAIT LES HABITANTS. LE BRUIT SOURD DE L'OCÉAN RÉSONNANT DANS LA ROCHE ALIMENTAIT LES HISTOIRES RACONTÉES AUX ENFANTS… CERTAINS DISAIENT MÊME QUE LE DIABLE ÉTAIT TOUJOURS ENFERMÉ DANS LA FALAISE, SURVEILLÉ PAR LES CINQ MOINES DEVENUS LES CINQ PINEAUX.

Une adresse, une histoire…

AVANT LE 201 FOREST AVENUE, CE LIEU ACCUEILLAIT LE CINÉMA DE L'OCÉAN. PENDANT PRÈS DE 50 ANS, IL A FAIT RÊVER PETITS ET GRANDS FACE À LA MER.
AUJOURD'HUI, LE SPECTACLE CONTINUE… AUTOUR D'UNE TABLE, D'UN VERRE OU D'UNE PARTIE ENTRE AMIS.



LES 5 PINEAUX

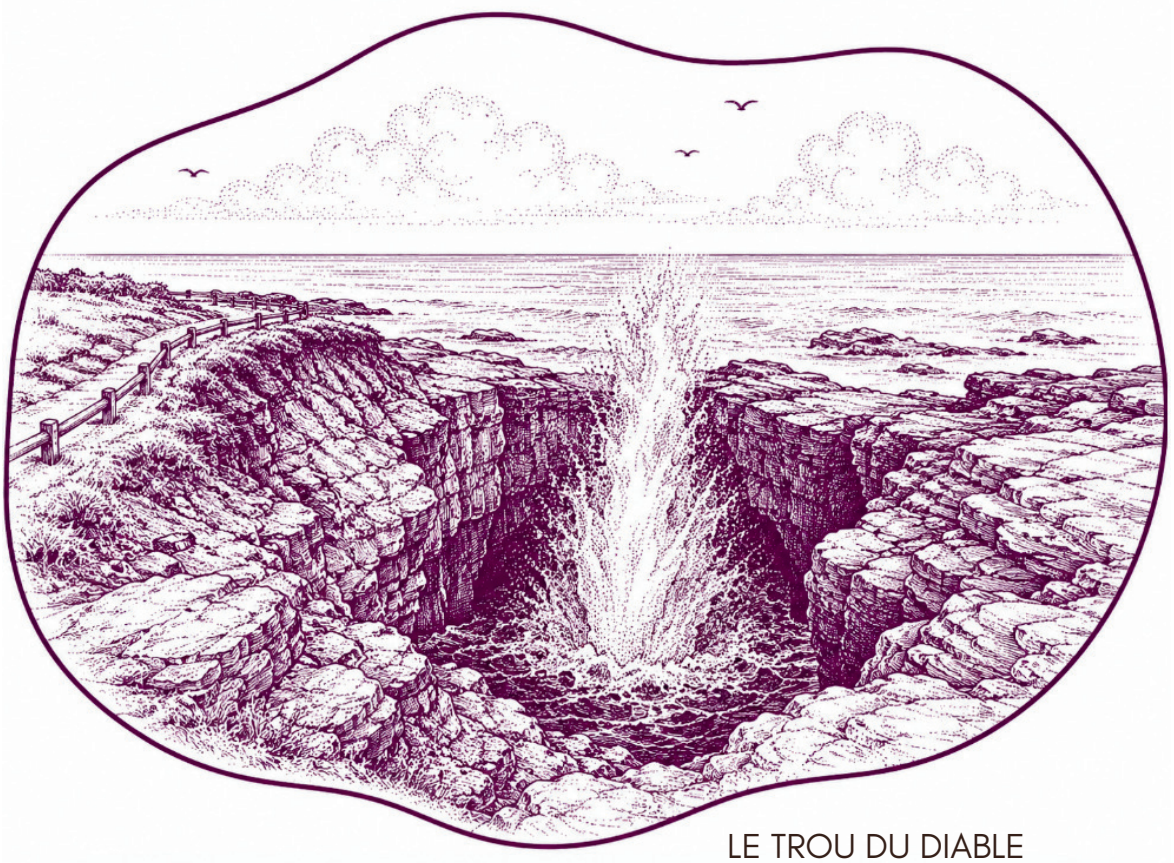
Merci de nous avoir choisis !

TOUTE NOTRE ÉQUIPE MET SON SAVOIR-FAIRE, SA PASSION ET SON ATTENTION DANS CHAQUE ASSIETTE AFIN DE VOUS OFFRIR UNE BELLE EXPÉRIENCE GOURMANDE.

SI CETTE PARENTHÈSE VOUS PLAÎT, N'HÉSITEZ PAS À LA PARTAGER AUTOUR DE VOUS OU À NOUS LAISSER UN AVIS.

VOS RETOURS ET VOS RECOMMANDATIONS SONT PRÉCIEUX ET PERMETTENT AU RESTAURANT LE 201 DE CONTINUER À ÉCRIRE SON HISTOIRE.

NOUS VOUS SOUHAITONS UN EXCELLENT MOMENT PARMI NOUS... BON APPÉTIT !



LE TROU DU DIABLE