

Les Entrées

Assiette duo d'Huîtres (de la maison ROUMEGOUS) et langoustines	16,20€
La douzaine d'Escargots bio vendéen de la Maison Royer	15,20€
Terrine de Foie gras de canard chutney fruits exotiques	16,60€
Saumon Fumé à la ficelle	14,90€
Soupe de Poissons Maison	12,00€

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 César	18,00€
<i>Salade Iceberg, Poulet grillé, Parmesan, Croûtons, Sauce César</i>	
Gaufre feuilletée au Comté et fleur de tête de Moine.....	18,00€
Ravioles de Volaille et foie-gras, consommé de langoustines au parfum citronnelle gingembre....	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 de grenaille, 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, calamars et Frites</i>	
Le Fish&Chips du 201, Frites, sauce Tartare	19,00€
Noix de St Jacques risotto au Fenouil.....	26,00€
Filet de Bar au Beurre Blanc Nantais	26,00€
Poisson du Menu So chic.....	18,00€



Les Viandes

L'assiette Barbecue - 450gr - (seul ou à partager)	28,00€
<i>Cuisse de Poulet, onglet de Boeuf, Ribs ,magret de Canard, Chorizos grillés et frites</i>	
Onglet de Bœuf à l'échalote.....	24,00€
<i>Accompagnements au choix</i>	
Magret de canard Sauce Apicius	26,00€
<i>Accompagnements au choix</i>	
Le Burger du 201	22,00€
<i>Steak de canard, foie gras poêlé, magret fumé - Accompagnements au choix, Sauces au choix</i>	
Le Burger Végétal	17,00€
<i>Steak de soja, Salade, Tomates, Oignons rouges, Cheddar - Accompagnements au choix, Sauces au choix</i>	
Le Tartare de Bœuf tranché au couteau - 180gr	19,00€
<i>Accompagnements au choix,</i>	
Filet de Bœuf sauce Périgieux ou Rossini (29€)	26,00€
<i>Accompagnements au choix</i>	



Les Desserts

Assiette de trois fromages de la maison Beillevaire.....	9,80€
Carpaccio d'Ananas poivre de Sichuan	8,80€
Crèmeux Yuzu mousse Litchi.....	8,80€
After-Eight revisité	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€/Pers

(Hors weekend et jours fériés)

Menu Entrée/Plat/Dessert : 28€/Pers

Gravlax de Saumon à la betterave

Ou

Fritto misto de la Mer sauce tartare maison

Dos de Cabillaud fondue d'endives à l'orange

Ou

Parmentier de canard maison

Carpaccio d'Ananas poivre de Sichuan

Ou

Crèmeux Yuzu mousse Litchi

Prix hors boissons - Service compris

Menu Prestige

Menu Entrée/Plat/Dessert : 38€

Duo d'Huîtres(x6)et Langoustines(x6)

Ou

La douzaine d'Escargots bio vendéen de la Maison Royer

Ou

Soupe de Poissons Maison

Ou

Terrine de foie gras de canard chutney fruits exotiques

Filet de bœuf sauce Périgueux (Suggestion Rossini (+5€))

Ou

Noix de St Jacques risotto au Fenouil

Ou

Filet de bar au beurre blanc Nantais

Assiette de trois fromages de la maison Beillevaire

Ou

After-Eight revisité

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
Anjou blanc AOP Clos des Sables 15cl.....	6,50€ le verre
Muscadet Sèvre et Maine AOC L'Antik blanc 15cl.....	5,10€ le verre
Anjou rouge AOP Cuvée Ose Iris.....	6,20€ le verre
Cairanne AOP Cuvée excellence 15 cl.....	6,90€ le verre
Cabardes AOP Cuvée tradition 15 cl.....	6,80€ le verre

Coupe de Champagne BRICE grand cru Blanc de Noirs.. 12,20€ 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