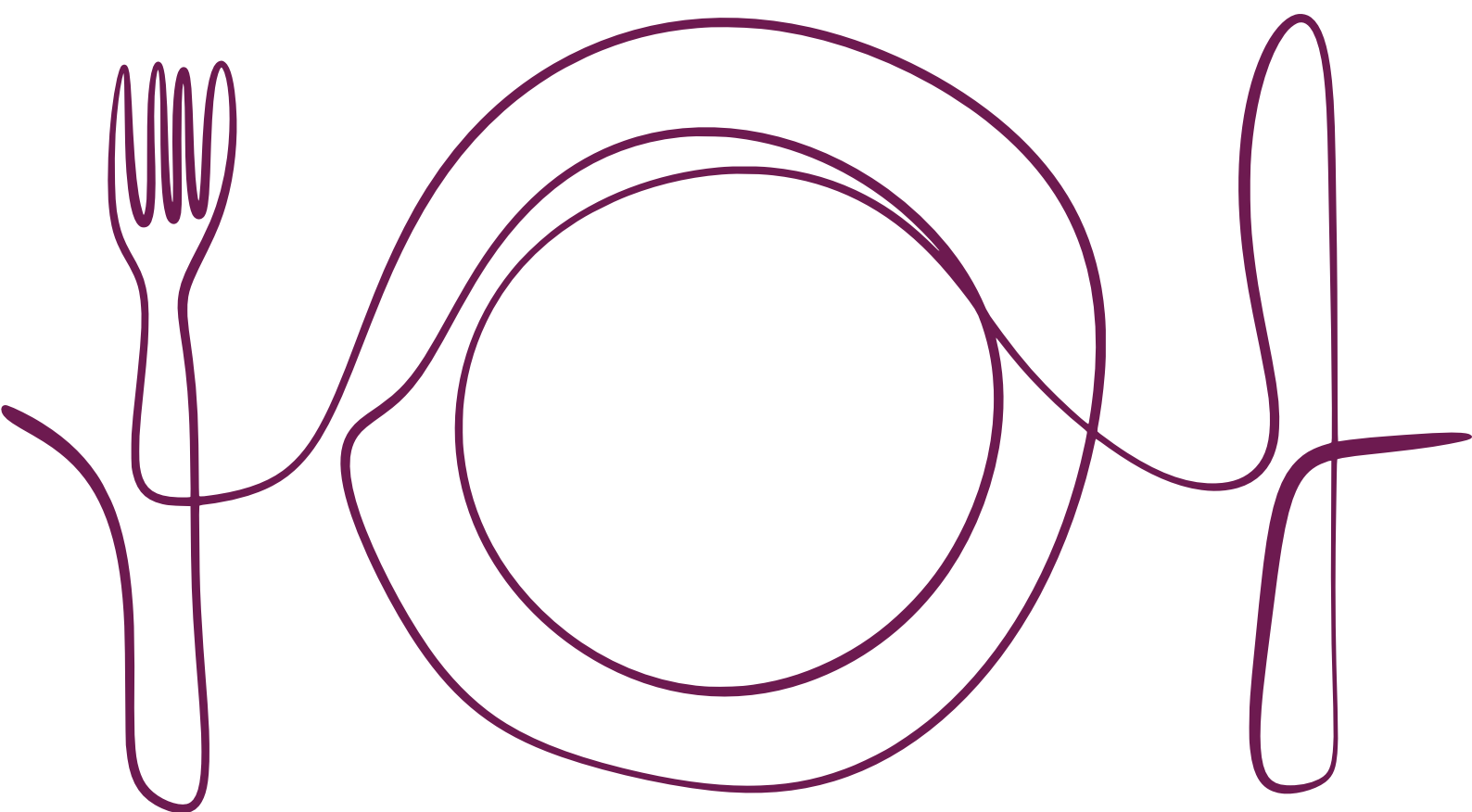
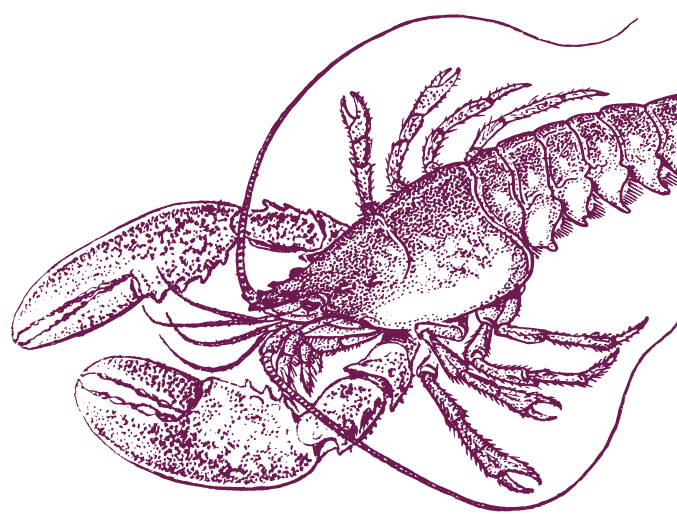


201

Le
restaurant



A la Carte



ENTRÉES

Starters

ASSIETTE DUO 17€
DUO PLATE

4 huîtres et 4 langoustines

LA DOUZAIN 16€
D'ESCARGOTS
THE DOZEN SNAILS

**12aine d'escargots bio vendéen de la
Maison Royer**

FOIE GRAS 17€
FOIE GRAS

**foie gras mi-cuit et sa compotée de
fruits de saison**

SAUMON FUMÉ A LA 15€
FICELLE
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 21€
MER
FRESHNESS OF THE SEA

**Salade, Saumon fumé, Langoustines,
Rillettes de Poissons, Tomates, Crème
d'aneth**

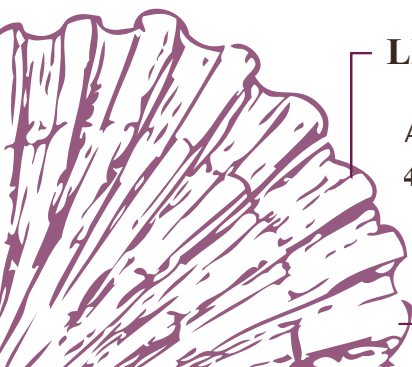
LES FRUITS DE MER — Sea food — Sur commande

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 -
Accompnement au choix

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

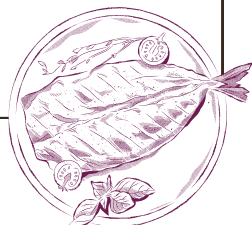
Gambas grillées, Poisson du moment
rôti, Accras de Morue et Frites

FILET DE BAR 26€
SEA BASS FILLET

Bar de nos côtes sauce safranée

FILET DE LOTTE 26€
MONKFISH FILLET

Lotte sauce Noilly-prat



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

DESSERTS — Desserts



ASSIETTE 3 FROMAGES DE LA 9€
MAISON BEILLEVAIRE

CREMET NANTAIS POMMES 8€
CARAMÉLISÉES

FONDANT CHOCOLAT CRÈME 8€
ANGLAISE

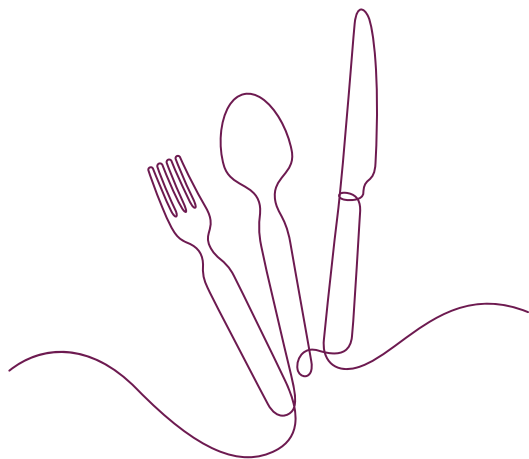
LE CHOCOLAT-NOISETTE 9€

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 €



ENTRÉE / PLAT / DESSERT
Starter / Main course / Dessert

42 €

Escargots BIO Vendéen de la Maison Royer

OU

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

OU

Foie gras mi-cuit et sa compotée de fruits de saisons



Filet de Bar de nos côtes sauce Safranée

OU

Filet de Boeuf Béarnaise maison

OU

Lotte sauce au Noilly-prat



Dessert à la carte

(Hors café et champagne gourmand)



Salade d'encornets aux agrumes

OU

**Ravioles de légumes et son consommé
de volaille**



**Lieu-noir en croûte de sésame
au beurre blanc Nantais**

OU

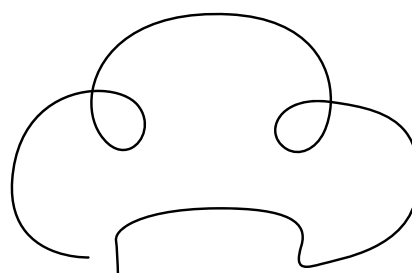
Rognons de Veau à la vigneronne



**Cremet Nantais aux pommes
caramélisées**

OU

Fondant Chocolat et sa crème Anglaise



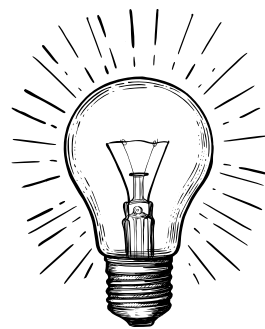
SO CHIC

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

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

UNIQUEMENT DU MARDI AU VENDREDI

Le savez-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 GROTTÉ 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

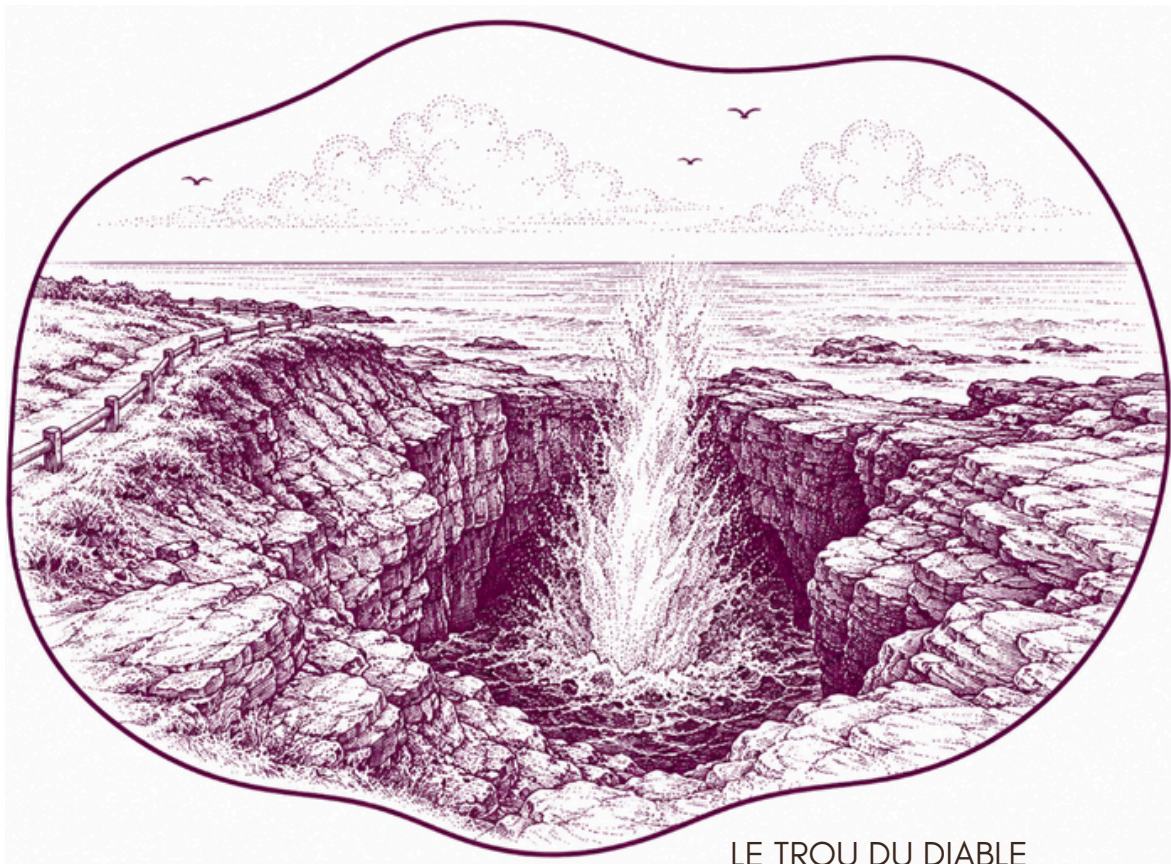
*Merci de nous avoir
choisis !*

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