

Les Entrées

Assiette duo d'Huîtres et Langoustines	16,20€
La douzaine d'Escargots bio vendéen de la Maison Royer	15,20€
Terrine de Foie gras de canard trilogie de coings	16,60€
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>	
Pomme en surprise	18,00€
<i>Pomme granny smith, Curé Nantais, Lardons, Noisettes</i>	
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 céleri clémentine et cédrat	26,00€
Joues de lotte en persillade.....	24,00€
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>Steack 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 Boeuf tranché au couteau - 180gr	19,00€
<i>Accompagnements au choix, Sauce au choix</i>	
Epaule d'Agneau braisée aux fruits secs.....	26,00€



Les Desserts

Assiette de trois fromages de la maison Beillevaire.....	9,80€
Pavlova aux fruits exotiques.....	8,80€
Paris-Brest Pistache, fleur d'Oranger	8,80€
Baba au rhum.....	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

Salade de Bulots, Vinaigrette au Poivre vert

Ou

Vol-au-vent de Volaille et champignons

Le Boudin Noir Maison de Mr Michon

Ou

Véritable Brandade de Morue

Pavlova aux fruits exotiques

Ou

Paris-Brest Pistache, fleur d'Oranger

Prix hors boissons - Service compris

Menu Prestige

Menu Entrée/Plat/Dessert : 38€

Duo d'Huîtres(x6)et Langoustines(x6)

Ou

Ravioles de Volaille et Foie-gras, consommé de Langoustines Citronnelle Gingembre

Ou

La douzaine d'Escargots bio vendéen de la Maison Royer

Ou

Terrine de foie gras de canard trilogie de coings

Onglet de Bœuf à l'échalote

Ou

Noix de St Jacques céleri clémentine et cédrat

Ou

Joues de lotte en persillade

Assiette de trois fromages de la maison Beillevaire

Ou

Baba au rhum

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