

## 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€

## 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>	
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&amp;Chips, calamars et Frites</i>	
Le Fish&Chips du 201, Frites, sauce Tartare .....	19,00€
Lotte rôtie, coulis de tomate.....	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>	
Le Burger du 201 .....	20,00€
<i>La surprise du Chef - 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, béarnaise maison .....	26,00€
<i>Accompagnements au choix</i>	



# Les Desserts

Assiette de trois fromages de la maison Beillevaire.....	9,80€
Choux citron basilic .....	8,80€
Panna cotta framboise pistache .....	8,80€
Tarte granola fraise .....	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€**

*Salade de tomates anciennes, mozzarella et pesto maison*

*Ou*

*Les rillettes de Poissons maison, pickles de légumes et toasts*

\*\*\*\*\*

*Sauté de porc au romarin*

*Ou*

*Pavé de saumon grillé, fumet de poisson à la tomate*

\*\*\*\*\*

*Choux citron basilic*

*Ou*

*Panna cotta framboise pistache*

**Prix hors boissons - Service compris**

# Menu Prestige

**Menu Entrée/Plat/Dessert : 38€**

*Duo d'Huîtres de la maison ROUMEGOUS(x6)et Langoustines(x6)*

*Ou*

*La douzaine d'Escargots bio vendéen de la Maison Royer*

*Ou*

*Terrine de foie gras de canard chutney de saison*

*\*\*\*\*\**

*Filet de bœuf, béarnaise maison*

*Ou*

*Lotte rôtie, coulis de tomate*

*\*\*\*\*\**

*Assiette de trois fromages de la maison Beillevaire*

*Ou*

*La Tarte granola fraise*

*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