

## Les Entrées

Assiette duo d'Huîtres (6) et langoustines (6) .....	16,20€
La douzaine d'Escargots bio vendéen de la Maison Royer .....	15,20€
Duo de Foie gras mi-cuit et poêlé aux fruits de saison rôtis .....	16,80€
Saumon Fumé à la ficelle .....	14,90€
Entrée du menu So Chic .....	10,00€

## 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 .....	22,00€
<i>Saumon fumé, Foie Gras mi-cuit, Langoustines, Magret de canard fumé</i>	
L'assiette César .....	20,00€
<i>Mâche Nantaise, Poulet grillé, Croûtons, Sauce César</i>	
L'assiette Végétarienne .....	19,00€
<i>Composition selon l'inspiration du chef et les produits du jour.</i>	
L'assiette Fraicheur de la mer .....	21,00€
<i>Salade, Saumon fumé, Langoustines, Rillettes de Poissons, Tomates, Crème d'aneth</i>	



# La Carte

## Les Poissons

Le Fish&Chips du 201, Frites, sauce Tartare .....	20,00€
L'Assiette de la Mer .....	28,00€
<i>Gambas grillées, Poisson du moment rôti, Accras de Morue et Frites</i>	
Poisson du menu So Chic .....	19,00€
Filet de Bar de nos côtes sauce safranée .....	26,00€
Aiguillettes de St Pierre sauce estragon-citronnelle.....	26,00€

## Les Viandes

Onglet de Bœuf (180 gr.) à l'échalote .....	22,00€
<i>Accompagnements au choix</i>	
Filet de Bœuf béarnaise maison.....	26,00€
Plat du menu So Chic.....	19,00€
Le Burger du 201 .....	20,00€
<i>La surprise du Chef - Accompagnements au choix</i>	
Le Burger Végétal .....	17,00€
<i>Steak de soja, Salade, Tomates, Oignons rouges, Cheddar - Accompagnements au choix, Sauce au choix</i>	
Le Tartare de Bœuf tranché au couteau - 180gr .....	19,00€
<i>Accompagnements au choix</i>	

**Les Garnitures :** Frites, Poêlée de légumes, Pommes de terre grenaille, Purée du moment

**Les Sauces :** Tartare, Poivre, Béarnaise, Barbecue



# La Carte

## Desserts

Assiette de trois fromages de la maison Beillevaire.....	9,80€
Le Framboisier .....	8,80€
Rocher Coco-chocolat blanc .....	8,80€
Sablé breton Vanille-Rhubarbe .....	9,80€
La Coupe glacée du 201 soupe de fruits frais .....	9,50€
Assiette gourmande .....	9,80€
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

Boisson au choix \*

\*\*\*\*\*

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

Boisson au choix \*

\*\*\*\*\*

Burger Maison  
ou Fish & Chips

Accompagnement au choix

\*\*\*\*\*

Coupe glacée  
ou Assiette de Fruits frais

\* Jus de fruits, Coca-cola, Sirop ou Diabolo

# Menu So Chic

**Menu Entrée/Plat/Dessert : 28€**

**Formule Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 22€\***

(\*Hors weekend et jours fériés)

*Piquillos farcis aux légumes et agrumes*

*Ou*

*Filets de Maquereaux marinés*

\*\*\*\*\*

*Aiguillettes de Canard au Monbazillac*

*Ou*

*Lieu Noir au Beurre Blanc*

\*\*\*\*\*

*Le Framboisier*

*Ou*

*Rocher Coco-chocolat blanc*



# Menu Prestige

**Menu Entrée/Plat/Dessert : 38€**

*Assiette duo d'Huîtres (x6) et Langoustines (x6)*

*Ou*

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

*Ou*

*Duo de Foie gras mi-cuit et poêlé aux fruits de saison rôtis*

\*\*\*\*\*

*Filet de Bar de nos côtes sauce safranée*

*Ou*

*Filet de Bœuf Béarnaise maison*

\*\*\*\*\*

*Assiette de trois fromages de la maison Beillevaire*

*Ou*

*Sablé breton vanille-rhubarbe*

*Ou*

*La Coupe glacée du 201 et sa soupe de fruits frais*

*Ou*

*Assiette gourmande*



La Sélection

# Boissons du sommelier

## Les Vins au verre

Coteaux du Layon AOC Domaine du Sauveroy 15cl .....	6,90€ le verre
Sancerre Blanc ou Sancerre Rosé - La Tonnellerie 15cl la Btl 26,00€ .....	6,20€ le verre
Quincy AOC Domaine des Ballandors 15cl.....	6,00€ le verre
Muscadet Sèvre et Maine AOC L'Antik blanc 15cl.....	5,10€ le verre
Chantonnay rouge AOC Domaine de la Barbinière 15 cl .....	5,90€ le verre
Côtes de Duras AOC Truchasson 15 cl .....	6,60€ le verre
Graves AOC Château Trébiac 15 cl .....	6,80€ le verre
Champagne Pommery .....	12,20€ la coupe
Champagne BRICE Rosé 70% Pinot noir 30% Chardonnay .....	13,00€ la coupe

# L'Ardoise du Jour

Du mardi au vendredi Hors jours Fériés

**La Formule DUO** Entrée/Plat ou Plat/Dessert **15€/Pers**

**Le Menu** Entrée/Plat/ Dessert **18€/Pers**

**Le Plateau Express\*** Entrée/Plat/ Dessert + Boisson **21€/Pers**

*\* Servi sur plateau en une fois à votre rythme*

