

So Chic 201

Formule Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 18€/Pers

(Hors weekend et jours fériés)

Menu Entrée/Plat/Dessert : 25€/Pers

Gaspacho de tomates , mousse aux herbes et chips de jambon

Ou

Le maquereau en trois façon

Suprême de poulet de Challans label rouge , grenailles de Noirmoutier

Ou

Moules et coques à la Vendéenne sur son lit de légumes

Soupe de fraises au basilic frais

Ou

L'abricot crème au poivre, biscuit madeleine

Prix hors boissons - Service compris

Découverte des Saveurs

Menu Enfant à 10€/Pers

Menu proposé aux enfants jusqu'à 10 ans

Entrée du jour

Poisson ou Viande du jour
Frites ou Légumes

La surprise du Chef pâtissier

Formule Ado à 15€/Pers

Menu proposé aux enfants jusqu'à 16 ans

Entrée du jour

Burger du « 201 » avec Frites ou Légumes
Ou

Poisson avec sa garniture de Frites
Ou Légumes

La surprise du Chef pâtissier

Menu Prestige

Menu Entrée/Plat/Dessert : 35€/Pers

Duo de Langoustines (6) et Huîtres de Prat ar coum (6)

Ou

L'assiette gourmande Océane

Ou

Foie-gras de canard mi-cuit et son chutney Pomme Rhubarbe

Filet de bar grillé au beurre d'agrumes

Ou

Quasi de veau au cognac

Ou

Gambas sautées au ricard, Fenouil croquant

Assiette de trois fromages de Mr Beillevaire

Ou

Le Chocolat Melon et son sorbet

Ou

La Coupe glacée du 201 aux fruits de saison

Ou

La Nectarine pochée à la verveine et bavaroise Cassis

Prix hors boissons - Service compris

A La Carte

Les Entrées

Huîtres de Prat- Ar-Coum	par 6 ... 14,90€	par 9 ... 18,90€	par 12 ... 22,90€
Buisson de Langoustines, cuites par nos soins		200 gr ... 15,90€	400 gr ... 26,90€

Assiette de Saumon fumé Norvégien au feu de bois.....	12,90€
Entrée du jour (Suggestion du menu So Chic).....	8,00€
Foie-gras de canard mi-cuit et son chutney pomme rhubarbe.....	15,00€
Les Escargots Bio vendéens de la Maison Royer	14,90€
Terrine d'escargots bio de la Maison Royer (pour accompagner votre apéritif).....	7,90€

Les Plats

Grande Assiette

L'Assiette froide Végétarienne	12,00€
L'assiette gourmande Océane.....	15,00€

Coté Viande

L'assiette du boucher (seul ou à deux)	26,50€
Quasi de veau au cognac	22,00€
Le Plat du jour (Suggestion du Menu So Chic)	17,00 €
Le Burger du « 201 »	16,00 €
Le tartare de Bœuf tranché au couteau 180 gr ou façon aller-retour.....	19,00€
Entrecôte de Bœuf sauce béarnaise.....	23,50€

Coté Poisson

Le Fish & Chips	18,50€
Gambas sautées au ricard	23,00€
Filet de bar grillé au beurre d'agrumes.....	22,50€
Plat du jour (Suggestion du Menu So Chic)	17,00€
Le retour de Plage 12 huîtres de Prat ar coum ,un crémet Nantais , un verre de vin.....	25,00€

Les Desserts Tous nos desserts sont à commander en début de repas

Assiette de Fromages affinés de la Maison Beillevaire	9,50€
Le chocolat Melon et son sorbet.....	8,50€
La nectarine pochée à la verveine	8,50€
Dessert du jour (Suggestion du Menu So Chic)	8,50€
Glace – Parfum au choix Sorbet ou Crème glacée – La Boule.....	2,50€
Café Gourmand ou Champagne Gourmand	9,50€

La Sélection *Boissons* du sommelier

Les Vins au verre

Coteaux du Layon AOC domaine du Sauveroy 15 CL 6,90€ le verre
 Sancerre Blanc ou Sancerre Rosé (la tonnellerie) 15 CL...la Btl 26 €... 5,90€le verre
 Muscadet Sèvre et Maine Clos du pont Maison Guilbaud..15 CL..... 5,30€le verre
 Saint Joseph blanc AOC Les Coteaux...15 CL.....6,90€le verre
 Fitou AOC Domaine de la rochelière...15 CL.....5.90€le verre
 Blaye cotes de Bordeaux AOP...15 CL.....6.40€ le verre
 Givry rouge AOC Le haut Colombier...15 CL..... 6,90€le verre

Coupe de Champagne AOC Millésimé Paul Goerg...12 CL..... 12,20€la coupe

Le Plateau Express

Entrée + Plat + Dessert selon la suggestion du jour

19€/Pers

+ 1 verre de vin ou sans alcool

Servi sur plateau en une fois à votre rythme

Servi uniquement du mardi au vendredi - Hors jours fériés

L'Ardoise du Jour

La Formule DUO Entrée/Plat ou Plat/Dessert (au déjeuner) **13€/Pers**

Le Menu Entrée/Plat/ Dessert (au déjeuner ou dîner) **16€/Pers**

Servi uniquement du mardi au vendredi - Hors jours fériés