

Les Entrées

Assiette duo d'Huîtres et Langoustines	16,20€
La douzaine d'Escargots bio vendéen de la Maison Royer	15,20€
Foie-gras mi- cuit brunoise de pomme et pain d'épice maison.....	15,40€
L'entrée du Menu So Chic	8,00€

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	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>	
L'assiette Fromagère	18,00€
<i>Mesclun, fromage de chèvre, Brie, Roquefort, Jambons de Pays, Tomates, croûtons</i>	
L'assiette Verdurette	16,00€
<i>Salade, carottes, courgettes, navets, bettraves jaunes et chioggia, Tomates</i>	
L'assiette Fraicheur de la mer	19,00€
<i>Salade, Saumon fumé, Langoustines, Rillettes de Poissons, Tomates, Crème d'aneth</i>	



Les Garnitures : Frites Maison, Ratatouille, Poêlée de légumes verts, Riz,
Légumes à la plancha, Pommes de terre de Noirmoutier

Les Sauces : Roquefort, Tartare, Poivre, Béarnaise, Barbecue, Poivron rouge

Les Poissons

L'assiette Barbecue de la Mer - 360gr - (seul ou à partager)	26,00€
<i>Brochettes de Poisson, Gambas grillées, Fish&Chips, Crudités et Frites maison</i>	
Homard entier grillé, Crème d'Ail aux herbes - 400/600 gr pièce	39,00€
Le Fish&Chips du 201, Frites Maison, Sauce Tartare	19,00€
Rôti de lotte façon paëlla ou Dos de cabillaud meunière	25,00€
Poisson du Menu So chic.....	18,00€



Les Viandes

L'assiette Barbecue - 450gr - (seul ou à partager)	26,00€
<i>Brochettes de Poulet, Brochettes de Boeuf, Ribs (poitrine fumée), Chorizos grillés</i>	
La Côte de Boeuf - 900/1000gr pièce - (à partager)	49,00€
<i>Accompagnements au choix, Sauces au choix</i>	
Selle d'agneau lardé aux herbes	24,00€
<i>Accompagnements au choix</i>	
Filet de bœuf écrasé de pomme de terre	24,00€
<i>Sauces au choix</i>	
Le Burger du 201	17,00€
<i>Steak 150 gr, Bacon, Galette de pommes de terre, Cheddar, Fromage à raclette, Oignons rouges, salade, tomates, Cornichons - Accompagnements au choix, Sauces au choix</i>	
Le Burger Végétal	16,00€
<i>Steak de soja, Salade, Tomates, Oignons rouges, Julienne de légumes, Cheddar - Accompagnements au choix, Sauces au choix</i>	
Le Tartare de Boeuf tranché au couteau - 180gr	19,00€
<i>Accompagnements au choix, Sauces au choix</i>	
Le plat du Menu So Chic	18,00€



Les Desserts

Assiette de trois fromages de la maison Beillevaire	9,80€
Vacherin la fraise en tarte fine	8,80€
Pamplemousse et gâteau de noix crème ananas	8,80€
La Tartelette au coing crème pistache-mûre.....	8,80 €
La Coupe glacée du 201 aux éclats de fruits frais	8,50€
Poire amande chaude et raisin	8,80€
Dessert Signature - Madeleine Coque Chocolat Rubis et Rhubarbe, crème aux baies de timur	9,40€
Dessert du Jour	7,00€
Café Gourmand.....	9,50€
Champagne Gourmand 10cl	13,00€



Découverte des Saveurs

Menu Enfant à 10€/Pers

Menu proposé aux enfants jusqu'à 10 ans

Assiette de crudités
ou Rillettes de poisson
ou Entrée du jour

Brochette de Poulet ou Poisson
ou Steak haché
Accompagnement au choix

Coupe glacée
ou Assiette de fruits frais



Formule Ado à 15€/Pers

Menu proposé aux enfants jusqu'à 16 ans

Assiette de crudités
ou Rillettes de poisson
ou Entrée du jour

Burger Maison
ou Fish & Chips
Accompagnement au choix

Coupe glacée
ou Assiette de fruits frais

Menu So Chic

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

(Hors weekend et jours fériés)

Menu Entrée/Plat/Dessert : 25€/Pers

Foccacia de saumon et agrumes chantilly au pesto vert

Ou

Carpaccio de betterave feta et chips de coppa

Daurade Royale aux amandes mousseline de patate douce

Ou

Suprême de pintade tagliatelles aux fruits secs

Vacherin à la fraise en tarte fine

Ou

Pamplemousse et gâteau de noix crème ananas

Prix hors boissons - Service compris

Menu Prestige

Menu Entrée/Plat/Dessert : 35€/Pers

Assiette duo d'Huîtres et Langoustines

Ou

La douzaine d'Escargots bio vendéen de la Maison Royer

Ou

Foie-gras de canard mi- cuit brunoise de pomme pain d'épice maison

Ou

Assiette de Poissons fumés et ses Toasts

Dos de cabillaud meunière

Ou

Rôti de lotte façon paëlla

Ou

Filet de bœuf écrasé de pomme de terre

Ou

Selle d'agneau lardé aux herbes

Assiette de trois fromages de la maison Beillevaire

Ou

Poire amande chaude et raisin

Ou

La Coupe glacée du 201 aux éclats de fruits frais

Ou

Tartelette au coing crème de pistache-mûre

Prix hors boissons - Service compris

Boissons du sommelier

Les Vins au verre

Coteaux du Layon AOC 15cl	6,90€ le verre
Sancerre Blanc ou Sancerre Rosé - La Tonnellerie 15cl .. la Btl 26,00€ ...	6,00€ le verre
Touraine Sauvignon AOC 15cl	6,30€ le verre
Muscadet Sèvre et Maine Clos du Pont 15cl.....	4,90€ le verre
Pays d'Oc IGP Rosé 15cl	5,20€ le verre
Fitou AOP La Rochelière 15cl	6,50€ le verre
Bordeaux AOC Château Jaron 15cl	6,40€ le verre

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

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

Le Plateau Express

19€/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