

So Chic 201

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

(Hors weekend et jours fériés)

Menu Entrée/Plat/Dessert : 25€/Pers

Chair de crabe à la Reine-Claude et Avocat

Ou

Carpaccio de Bœuf du 201

Brochette de Veau aux Pêches caramélisées

Ou

Dos de Merlu au coulis de Poivrons

Tartelette Citron meringuée de Mr Pauvert

Ou

Feuilleté aux Groseilles et sa mousse à la Pomme

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 » Ou Poisson du Jour
avec sa garniture de Frites
Ou Légumes

La surprise du Chef pâtissier

Menu Prestige

Menu Entrée/Plat/Dessert : 35€/Pers

Assiette d'Huîtres et de Langoustines

Ou

La douzaine d'Escargots bio vendéen de la Maison Royer

Ou

Escalopes de Foie-gras de canard poêlées et Mirabelle rôtie

Filet de Dorade royale au Beurre blanc Nantais

Ou

Carré d'Agneau aux herbes et Noisettes

Ou

Demi-Homard Breton sauce Nantua

Assiette de trois fromages de la maison Beillevaire

Ou

La Barre chocolatée, Mousse Framboise

Ou

La Coupe glacée du 201 aux Fruits de saison

Ou

Pavlova Fraise et sa Chantilly à la Betterave

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€ |
| Escaloppes de Foie Gras Poêlées et Mirabelles Rôties | 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

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Carré d'agneau aux herbes et noisettes | 23,00€ |
| L'assiette du boucher : Boeuf, Canard & Agneau - 300 gr (Seul ou à deux) | 26,00€ |
| 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€ |
| Le Homard Breton entier, Sauce Nantua | 27,00€ |
| Filet de Dorade Royale au Beurre blanc nantais | 22,90€ |
| Plat du jour (Suggestion du Menu So Chic) | 17,00€ |
| Le retour de Plage : 12 Huîtres de Prat-ar-Coum, un Crémets Nantais & un Verre de vin .. | 19,00€ |

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

| | |
|----------------------------------------------------------------|-------|
| Assiette de Fromages affinés de la Maison Beillevaire | 9,50€ |
| La Barre chocolatée, Mousse Framboise | 8,50€ |
| Pavlova Fraise et sa Chantilly à la Betterave | 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 15cl | 6,90€ le verre |
| Sancerre Blanc ou Sancerre Rosé (La Tonnellerie) 15cl.. la Btl 26,00€ ... | 5,90€ le verre |
| Macon Villages AOC Blanc 15cl | 6,30€ le verre |
| Sables de Camargue IGP Rosé 15cl | 5,50€ le verre |
| Saint Nicolas de Bourgueil AOP La vinée 15cl | 5,90€ le verre |
| Saint Georges Saint Emilion AOC 15cl | 6,80€ le verre |
| Pic Saint Loup AOC 3 ème Mi-Temps 15cl | 6,40€ le verre |

Coupe de Champagne AOC Millésimé Paul Goerg 12cl 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