

Les Digestifs (4 cl)

Get 27 / Get 31 – Mentilla – Menthe Pastille	7€50
Vodka Grey Gosse (4cl)	9.00€
Vodka Wyborova (4cl)	8.00€
Baileys	7€50
Grand Marnier - Cointreau	7€50
Cognac aux amandes	7€50
Bas-Armagnac	
Décade 1988	14€50
Décade 1998	11€50
Darroze 1975	13€00
Calvados Château du Breuil	
Réserve 8 ans	11€00
Réserve des Seigneurs 20 ans	14€00
Cognac	
Hennessy <i>Very Special</i>	9€70
Hennessy <i>XO</i>	16€00
Martell <i>XO, Martell Cordon Bleu</i>	14€50

Eaux de vie de fruits

Poire L. Cazotte	12€00
Le Richelieu (liqueur de Poire Williams)	7.50€
Chartreuse verte	14€00
Rhum	
Diplomatico	8€50
Zacapa	9€50
Zacapa X.O	16€00
Pacto Navio	8€50

Prix TTC / service compris

INVITATION GOURMANDE

Pour faire plaisir à quelqu'un qui vous est cher, à vos amis, à vos collaborateurs...
Offrez un bon cadeau pour un repas à la Civelle d'une valeur de votre choix.

Renseignements au bar ou sur directement sur le site

LES GROUPES SONT LES BIENVENUS A LA CIVELLE

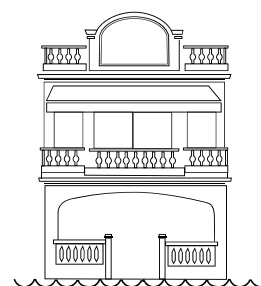
Espaces privatisables pour vos journées SEMINAIRE

3 Menus disponibles sur notre site : www.lacivelle.com

WIFI CIVELLE2019

Moyens de paiement acceptés :

Espèces, CB, AMEX, Tickets restaurants, Chèques vacances



LA CIVELLE
RESTAURANT

Pour l'apéritif

Spritz	8€00
Sangria maison	5€00
La Coupe de Champagne du Moment	12€00
Kir (12 cl) (Cassis, pêche, mûre, framboise, cerise)	4€00
Porto Quinta Do Infantado Tawny (8 cl)	6€50
Porto Quinta Do Infantado White (8 cl)	6€50
Pineau Rouge ou Blanc (8 cl)	5€00
Lillet Rouge ou Blanc (8 cl)	5€00
Martini Rouge ou Blanc, Campari (5 cl)	4€00
Suze (5 cl)	4€50
Anisés (2 cl)	4€00
Americano (12 cl)	8€50
Moscow Mule (Vodka, Ginger Beer, Citron vert, Gingembre)	10€00

Pink Gin Tonic (Gin Gordon pink, Tonic, fruits rouge frais)	11€00
Mojito	9€00
Mojito Royal	14€50
Mojito Tropical	11€00
Caïpirinha	8€00
Ti punch (5 cl)	7€50

Bières et Cidres

Heineken (25 cl)	4€00
Affligem (25 cl)	4€30
Picon Bière (25 cl)	5€00
Cidre Loïc Raison, Ecusson rosé (27,5 et 33 cl)	4€00
Pelforth brune (33 cl)	5€00

Duvel, Desperados (33 cl)	6€20
Duchesse Anne Triple (33 cl)	6€50
Corona (35.5 cl)	6€00
Morte Subite Kriek	6€50
Morte Subite Blanche	4€30
Nantelle – Bière locale	6€00
Bière + Sirop	4€20

Large sélection de whiskys à découvrir sur notre carte de bar

Le petit frère de la Civelle, le Monte Cristo à Vertou vous accueille 7j/7 en Bord de Sèvre (cuisine italienne)

Pour votre sécurité nous adoptons les règles d'hygiène COVID (à disposition auprès de notre personnel)

Soutenez votre restaurant préféré en pensant aux Bons Cadeaux

Disponibles sur notre site internet www.lacivelle.com ou en vente libre à notre Bar





Retrouvez-nous sur nos réseaux sociaux Instagram & Facebook

Les Vins au Verre

• Le Champagne du moment (12cl)


12€00

• Les Blancs Secs...





	Verre 12 cl	Pot 46 cl	Bt. 75 cl
AOC Anjou 2018   « Les Clos des Quarterons » T. & X. Amirault	8€00	30€	42€
AOC Quincy 2019 « Domaine Bigonneau »	6€50	24€	39€
AOC Chablis 2018 « Domaine des Hâtes » Pierrick Laroche	9€00	32€	44€
AOC Grignan Les Adhémar 2019  « Le Colombier » Domaine Bonetto-Fabrol	6€00	23€	37€
AOC Muscadet 2018  « Le Verger » M & P-M Luneau	5€50	19€	30€

• La Douceur...

AOC Côteaux-du-Layon 2019  Domaine Cady	7€00	25€	39€
---	------	-----	-----

 Vins issus de l'agriculture biologique

• Les Rouges...


	Verre 12 cl	Pot 46 cl	Bt. 75 cl
AOC Gigondas 2018 « La Gille » Famille Perrin	11€00	42€	54€
AOC Sainte Foy Côtes de Bordeaux 2016  « Les Hauts de Martet » P de Coninck	10€00	38€	51€
AOP Beaujolais 2015  « Les Moraines » Château de Pravins	8€00	31€	45€
AOC Saumur-Champigny 2016  « La Source de Ruault » Jean Noel Millon	7€00	27€	40€
AOP Côtes du Roussillon 2018  « L'Envie » Domaine Mas Cremat	7€00	27€	39€
IGP Val de Loire 2018 (Pinot noir) « La Pièce de L'Orée » Eric Chevalier	6€50	22€	30€

• Le Rosé...

Côte de Provence 2019  « Château d'Esclans » Whisp Angel	8€50	32€	47€
IGP Ile de Beauté 2018 « Terra Nativa »	4€50	15€	25€

 N'hésitez pas à consulter notre carte des vins

Pour Débuter

Huîtres Bretonnes	Les six	13€20
	Les neuf	19€80
	Les douze	25€00
Les Spéciales Gillardeau N°3	Les six	20€00
	Les neuf	28€00
	Les Douze	38€00
Palourdes Farcies « Maison »	Les six	8€50
	Les Douze	16€00
Le Foie Gras de Canard « Maison Alain François » mi-cuit, parfumé au Coteau du Layon, Chutney aux Figues, Brioche Maison grillée		19€50
Tataki d'Espadon en croute de Sésame, rappé de Radis Daïkon et Gingembre, Pesto au Wasabi		17€50
Œuf de Poule Bio Parfait, poêlée de Champignons de saison, Emulsion de Lard Fermier		16€50
Risotto de Blé fumé aux petits légumes, Gambas marinées, huile de Crustacés		16€50
Pour les Végétariens 		
L'Assiette Végétarienne		17€50

En direct de nos Mareyeurs ! La PÊCHE livrée chaque matin à la Civelle...

L'incontournable Poêlée Royale de la Civelle 40€00

« souvent imitée, jamais égale »

Demi-homard de l'Atlantique, Gambas, St Jacques, Crevettes Bio, Légumes
(Environ 12 minutes de cuisson)

La Cocotte du Pêcheur- 25€00

3 Poissons du Moment, Crevette, Coco, Curry Thai, Légumes de Saison

Le Sandre rôti, Galette de Polenta aux épices, Tomates séchées, Olives Noires, Beurre blanc Nantais	25€50
Les Noix de St Jacques snackées, Risotto de Pommes de Terres, Carpaccio de Truffes	32€50
Le filet de Saint Pierre, mousseline de Panais, lait de Coco Citronnelle, segments de Pamplemousse	29€50
Tronçon de Carrelet cuit sur l'Arête, Lasagnes de Blettes à l'Anchoïade, Beurre à la Grenobloise	25€50

Pensez à consulter l'ardoise du jour !

Notre cuisine travaillant des produits frais et de saison, 100 % fabriqués CIVELLE, il se peut que certains d'entre eux ne soient plus disponibles au moment de votre commande. Merci de votre compréhension.

Les Pieds sur Terre

Côte de Bœuf (1 kg pour 2 pers) 2 sauces (au choix), Frites Maison, Salade	60€00
La Belle Entrecôte (350 g), Sauce Béarnaise, Frites Maison	27€50
La Souris d'Agneau rôtie aux Epices et Miel, Légumes de saison, jus au Romarin	23€50
Steak Tartare de Bœuf (VBF)* coupé au Couteau... préparé ou pas... (230 g)	18€50
Steak Tartare de Bœuf (VBF)* haché maison et poêlé... 230 g	19€50
La Véritable Andouillette 5A à la ficelle, Sauce Moutarde à l'Ancienne	19€50
La Pluma Ibérique grillée à la Plancha, Fricassée de Choux Pack Choy et Shiitake, sauce Soja et Cacahuètes grillées	26€50
Pavé de Veau façon Rossini, Pomme de Terre éclatée, Champignons des Sous-Bois, jus Truffé	28€50

Toutes nos viandes peuvent être accompagnées d'une sauce « maison » au choix : Béarnaise Maison, Moutarde à l'ancienne, Poivre, – sauce suppl. + 2€

*Viande Bovine Française

Nos viandes proviennent de France et U.E - Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes

Le Menu de Saison 33€00

(Pas de changement possible dans le Menu)

Cromesquis de Chèvre aux Figues, Salade de Roquette et Epinard, Croutons et Lardons, parfumé à l'huile de Noisette.

Ou

Ceviche de Gambas au lait de Tigre, guacamole, Sauce Mangue Passion

Filet de Dorade Sébaste, confit de Fenouil aux Graines, crémeux de Crevettes Grises

Ou

Jarret de Porc confit au Cidre, légumes de saison.

Cœur coulant Chocolat Caraïbe Valrhona, glace et Chantilly Vanille.

Ou

Poire pochée Crumble Amande et Spéculos, coulis Caramel.

Pour les moins grands (Enfant -12 ans) 14€00

Steak Haché de Bœuf Charolais

Ou Jambon Blanc, Frites Fraîches Maison

Ou Filet de Poisson au Beurre Nantais, Tagliatelles

Glace Barbe à papa

1 Boisson de 20 cl (jus de fruit ou Coca-Cola)

 Tous les plats de notre carte sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix TTC / service compris

Fromage

La sélection du Maître fromager **Lecoq** (4 fromages et ses condiments) **10€50**

Gâteaux « Fabrication maison »

Les Traditionnelles Profiteroles de Trentemoult **11€50**

Le Baba au Rhum arrangé aux Epices douces, Crème fouettée **10€50**

La Véritable tarte aux Pommes façon Normande caramélisée, Crème épaisse à la Vanille **10€50**

Le cœur coulant Chocolat Caraïbe Valrhona, glace Chantilly Vanille **10€50**

La Poire conférence de St Julien de Concelles, Crumble d'Amande et Spéculos coulis Caramel **10€50**

Le délice de **Vincent Guerlais** Pâtissier renommé de Nantes Dacquoise aux noisettes, praliné feuilleté, fines feuilles de chocolat au lait, ganache chocolat au lait **12€50**

Sans Alcool

Red Bull (25 cl) Energy Drink **4€80**

French Ginger et French Tonic **4€00**

Du Matos (33 cl) (Boisson Bio Pétilante citron Gingembre) **4€00**

Coca, Coca-Cola Zero (33 cl) **4€00**

Orangina (25 cl) **4€00**

Scwheppes: Tonic ou Agrumes (25 cl) **4€00**

Jus de Fruits, Nectars PAGO (20 cl) **4€00**

Ice Tea Pêche (25 cl) **4€00**

Perrier (33 cl) **4€00**

Limonade (33 cl) **4€00**

Diabolo (25 cl) **3€80**

Vittel (25 cl) **3€80**

Cocktail de Fruits (20cl) **5€50**

LES PURS JUS ET NECTARS PATRICK FONT 25 cl 5€00

NOTRE SUPER DESSERT A PARTAGER ...

Pavlova aux Fruits Exotiques
Pour 2 pers **18€00**
Pour 4/6 pers **35€00**

Déclinaison des Gourmandises de la Civelle

(4 Mignardises Maison servies avec Boisson)

Le Café des Gourmandises **9€00**

Le Champagne (12cl) des Gourmandises **18€50**

L'Irish Gourmand **15€00**

Glaces Artisanales

Colonel « Sorbet citron vert et Vodka » **9€00**

Les glaces : 1 boule **2€50**

2 boules **4€80**

3 boules **6€80**

Supplément chantilly **1€50**

Les Parfums de nos Sorbets et Glaces :

Vanille, chocolat, citron vert, caramel au beurre salé, café
Passion, framboise, rhum-raisin, fraise, Barbe à papa

Les Boissons Chaudes

Café expresso – Décaféiné **2€00**

Double expresso **3€90**

Café crème **2€30**

Double café crème **4€20**

Chocolat (Valrhona) **3€80**

Cappuccino **4€50**

Chocolat ou Café Viennois **4€50**

Infusion – Thé **3€90**

Irish Coffee **9€00**

Grog au Rhum **5€00**

Les Eaux Minérales

Eaux Plates 50 cl 75 cl 1 L
Vittel **3€50** **5€00**

Eaux Gazeuses
Chateldon **6€50**

Eau de Perrier **3€50** **6€00**

San Pellegrino **3€50** **6€00**

Seul ou à partager...

Les tapas de La Civelle

Les Rillettes d'Esturgeon Maison de Neuvic à la Truffe d'été, pain toasté **13€50**

Planchette de Fromage AOC **8€00**

Accras de Poissons « Maison » **8€00**

Chiffonnade de Jambon Serrano d'Espagne **8€00**

Les Filets de Sardines à la Bolinche de la Pointe de Penmarc'h **12€00**

Mixte Jambon Serrano, Fromage AOC **14€50**

Friture d'Eperlans, Citron et Sauce tartare **9€50**

MAÎTRE RESTAURATEUR DEPUIS AVRIL 2015

NOTRE LABEL MAÎTRE RESTAURATEUR VOUS CERTIFIE UNE CUISINE 100% PRODUITS FRAIS