

Les Digestifs (4 cl)

Get 27 / Get 31 - Mentilla	7€50
Baileys	7€50
Grand Marnier - Cointreau	7€50
Cognac aux amandes	7€50
Bas-Armagnac	
Décade 1988	14€50
Décade 1999	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
Vieille Prune de Souillac	10€00
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

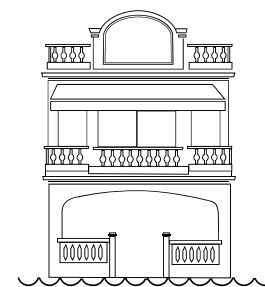
Pour faire plaisir à quelqu'un qui vous est cher, à vos amis, à vos collaborateurs...
Offrez un bon cadeau pour un repas à la Civelle d'une valeur de votre choix.
Renseignement au bar ou sur directement sur le site

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

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
Pink Gin Tonic (Gin Gordon pink, Tonic, fruits rouges frais)	10€00
Moscow Mule (Vodka, Ginger Tonic, citron vert, menthe, gingembre)	9€50

Mojito	9€00
Mojito Royal	14€50
Mojito Red Bull	11€00
Caïpirinha	8€00
Ti punch (5 cl)	7€50

Bières et Cidres

Heineken (25 cl)	3€80
Affligem (25 cl)	4€00
Mort Subite Blanche (25 cl)	4€00
Picon Bière (25 cl)	4€90
Cidre Loïc Raison, Ecusson rosé (27,5 et 33 cl)	4€00
Pelforth brune (33 cl)	4€90

Duvel, Desperados (33 cl)	6€00
Marquise (33 cl) <i>Bière Locale</i>	6€50
Corona (35.5 cl)	6€00

Large sélection de whiskys à découvrir sur notre carte de bar

ACTUALITES DE LA CIVELLE

« J'ai décidé d'être Heureux parce que c'est bon pour la Santé »

Voltaire

Suivez nous
SUR FACEBOOK ET INSTAGRAM

Les Vins au Verre

- Le Champagne du moment (12cl) 12€00
- La Surprise du Sommelier (10cl) « à l'aveugle » 10€00

	Verre 12 cl	Pot 46 cl	Bt. 75 cl
• Les Blancs Secs...			
AOC Buzet 2018 Château Loustalet	5€00	17€	29€
AOC Muscadet S&M sur Lie 2018 « Clé du Sol Chantegrolle » Poiron Dabin	5€50	19€	30€
AOC Saumur 2018 « Clos du Midi » Arnaud Lambert (Bio)	6€00	21€	34€
AOC Quincy 2018 Domaine Bigonneau	6€50	24€	39€
AOC Bourgogne 2016 « Chardonnay » Domaine Thibert (Bio)	7€50	28€	42€
AOC Vacqueyras 2017 « Les Christins » Domaine Perrin	9€00	32€	49€
• La Douceur...			
AOC Côteaux-du-Layon 2017 Domaine Cady (Bio)	7€00	25€	39€

• Les Rouges...

	Verre 12 cl	Pot 46 cl	Bt. 75 cl
IGP Côteaux du Pont du Gard 2018 « A Boire » Or & Gueules (Bio)	4€50	15€	25€
DO Valencia 2018 « Alqueria de Lluna » Anecoop	5€00	17€	29€
AOC Saumur-Champigny 2016 La Source du Ruault (Bio)	7€00	25€	40€
AOC Côteaux d'Aix-en-Provence 2016 « Les Béatines » Domaine Béates (Bio)	7€00	25€	40€
AOC Moulis-en-Médoc 2011 « Emotion » de Mauvesin-Barton	7€50	28€	42€
AOC Hautes-Côtes de Beaune 2017 Abbaye de Santenay (Bio)	9€00	32€	50€

• Les Rosés...

IGP Ile de Beauté 2018 « Terra Nativa »	4€50	15€	25€
IGP Méditerranée 2018 « Studio » by Miravel	6€50	24€	36€

Pour débiter

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
Bulots, Aioli Maison		8€50
Palourdes Farcies « Maison »	Les six	8€50
	Les Douze	16€00
Le Foie Gras de Canard mit- cuit au naturel, chutney Melon-Gingembre Brioche maison grillée		18€50
Taboulé de Quinoa aux petits légumes, Gravelax de Lieu, Vinaigrette à la figue		16€50
La Burrata et ses légumes grillés marinés, Olives Taggiales, Câpres, Vinaigrette truffée		18€50
La Salade de l'ETE La Salade Caesar façon Civelles au filet de Canette Confit Billes de Chèvres, Crouton, copeaux de Parmesan, Sucrine, Concombre et Tomates d'Antan		19€50
Pour les Végétariens L'Impromptu de Légumes de Saison		17€50

En direct de nos mareyeurs

Les Suggestions de la Civelles « souvent imitée, jamais égale »

La Poêlée Royale (Demi homard de l'Atlantique, Gambas, St Jacques, Crevettes Bio, Légumes de saison) (Environ 12 minutes de cuisson)		39€50
La Cocotte de la Civelles (3 poissons en sauce), légumes de saison, jus de Coquillage		27€50
Linguines Citron Alle Vongole, Palourdes fraîches et Poutargue		26€50
La PÊCHE livrée chaque matin à la Civelles... Le Sandre vapeur, Fricassée de champignons de Saison, Beurre Nantais		25€50
Le Filet de Bar grillé, Artichaut, Courgette et poivrons rôtis, Vierge aux Amandes et baies Roses		26€50
Le Steak d'Espadon, Rougail de Tomate Combawa, Riz Curry Coco		26€50
Le Pavé de Maigre, Poireau grillé, Légumes de Saison, Beurre d'Algues au jus de Moule		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 braisée Aux fruits Secs, Cocos de Vendée	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
L'Onglet de Veau, Légumes de Saison, Sauce Chimichurri	21€50
La Presa Iberique (Cochon Noir), Grenailles et Champignons, Jus de Viande au Pralin et Paprika	22€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

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes

Menu de SAISON 33€00

Pressé de Sandre en gelée de Muscadet aux herbes fraîches, Sauce Tzatziki.

Ou

Terrine de Chèvre frais à la tapenade de tomates séchées, Vierge aux Olives Taggiales.

Filet de Daurade royale, Risotto de blé fumé, crème de Serrano au piment d'Espelette.

Ou

Suprême de Poulet jaune label rouge, sauce Chasseur, Grenailles sautées au thym et à l'ail, tomates confites.

La Nage de Fraises Citron, Verveine et Menthe

Ou

La Mousse au Chocolat Craquante, Orange Confite

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)

Ardoise de Fromages

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

Les Classiques du pâtissier

« Fabrication maison »

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

Le Cremet Nantais, Maison Beillevaire Aux fruits rouges **10€50**

Le Paris Breizh (compotée de Pommes, Crème légère au Caramel Salé) **11€50**

Le Sablé Breton et sa mousse Chocolat mi cuite au cœur coulant framboise **12€50**

Nage de Fraises, Maison Rio, Au sirop Verveine-Citron-Menthe **10€50**

Bulles de Saveurs de **Vincent Guerlais** pour La Civelle **12€50**
Biscuit aux noisettes, sphère en chocolat noir garnie d'une crème vanille, d'une mousse au chocolat noir et d'un caramel coulant aux noix de pécan caramélisées

Sans Alcool

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

Organics (25 cl) (Bitter lemon, Ginger Ale, Tonic Water) **4€00**

Dos Matos (33 cl) (Boisson Bio Pétillante 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€30**

NOTRE SUPER DESSERT A PARTAGER ...

Pavlova aux fruits rouges,
pour 2 pers **19€00**
pour 4/6 pers **36€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 PURS JUS ET NECTARS Maison PATRICK FONT

Pur Jus Tomate Rouge, Nectar Pêche de Vigne

Nectar Citron Ou Nectar Cranberry **5€00**

Seul ou à partager...

Les tapas de La Civelle

Le Pot de Tarama (100g) Maison Petrossian, Pain toasté **14€50**

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**

Mini Andouille de Guéméné aux Lardons **7€50**

Friture d'Eperlans, citron et sauce tartare **9€50**

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€60**

Irish Coffee **9€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**