

## LES DIGESTIFS (4cl)



<b>Get 27 / Get 31 – Mentilla – Menthe Pastille</b>	7,50€
<b>Baileys</b>	7,50€
<b>Grand Marnier - Cointreau</b>	7,50€
<b>Cognac aux amandes</b>	7,50€
<b>Bas-Armagnac</b>	
Décade 1988	14,50€
Décade 1999	11,50€
Darroze 1975	13,00€
<b>Calvados Château du Breuil</b>	
Réserve 8 ans	11,00€
Réserve des Seigneurs 20 ans	14,00€
<b>Cognac</b>	
Hennessy Very Special	9,70€
Hennessy XO	16,00€
Martell XO, Martell Cordon Bleu	14,50€

## Eaux de vie de fruits

Poire L. Cazotte	12,00€
Reine Claude L. Cazotte	12,00€

## Chartreuse verte

14,00€

## Rhum

Diplomatico	8,50€
Zacapa	9,50€
Zacapa X.O	16,00€
Pacto Navio	8,50€

# 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 directement sur le site.

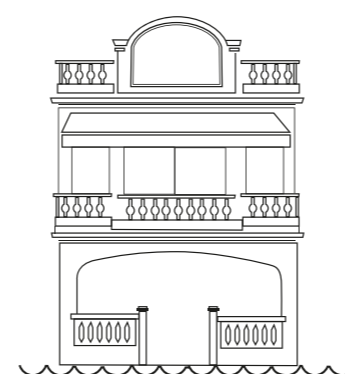
**LES GROUPES SONT LES BIENVENUS À LA CIVELLE**  
Espaces privatisables pour vos journées SÉMINAIRE  
3 Menus disponibles sur notre site : [www.lacivelle.com](http://www.lacivelle.com)

WIFI CIVELLE2019

**Moyens de paiement acceptés :**  
Espèces, CB, AMEX, Tickets restaurants, Chèques vacances



PRIX TTC EN EUROS, SERVICE COMPRIS | L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



LA CIVELLE  
RESTAURANT

## POUR L'APÉRITIF (4cl)



<b>Sangria maison</b>	<b>5,00€</b>
<b>La Coupe de Champagne du Moment</b>	<b>12,00€</b>
<b>Kir (12cl)</b> (cassis, pêche, mûre, framboise, cerise)	<b>4,00€</b>
<b>Porto Quinta Do Infantado Tawny (8cl)</b>	<b>6,50€</b>
<b>Porto Quinta Do Infantado White (8cl)</b>	<b>6,50€</b>
<b>Pineau rouge ou blanc (8cl)</b>	<b>5,00€</b>
<b>Lillet rouge ou blanc (8cl)</b>	<b>5,00€</b>
<b>Martini rouge ou blanc, Campari (5cl)</b>	<b>4,00€</b>
<b>Suze (5cl)</b>	<b>4,50€</b>
<b>Anisés (2cl)</b>	<b>4,00€</b>
<b>Americano (12cl)</b>	<b>8,50€</b>
<b>Pink Gin Tonic</b> (Gin Gordon Pink, Tonic, fruits rouges frais)	<b>10,00€</b>
<b>Moscow Mule</b> (Vodka, Ginger Beer, Citron vert, Gingembre)	<b>9,50€</b>

<b>Mojito</b>	<b>9,00€</b>
<b>Mojito Royal</b>	<b>14,50€</b>
<b>Mojito Red Bull</b>	<b>11,00€</b>
<b>Caïpirinha</b>	<b>8,00€</b>
<b>Ti punch (5cl)</b>	<b>7,50€</b>

## BIÈRES ET CIDRES

<b>Heineken (25cl)</b>	<b>3,80€</b>
<b>Affligem (25cl)</b>	<b>4,00€</b>
<b>Picon Bière (25cl)</b>	<b>4,90€</b>
<b>Cidre Loïc Raison (27,5cl)</b>	<b>4,00€</b>
<b>Ecusson Rosé (33 cl)</b>	<b>4,00€</b>
<b>Pelforth brune (33cl)</b>	<b>4,90€</b>
<b>Duvel, Desperado (33cl)</b>	<b>6,00€</b>
<b>Duchesse Anne (33cl) Lancelot</b>	<b>6,50€</b>
<b>Corona (35,5cl)</b>	<b>6,00€</b>

Large sélection de wiskys à découvrir sur notre carte de bar

## LES VINS AU VERRE

### Le Champagne du moment (12cl)

12,00€



### Les blancs sec

		<b>12cl</b> Verre	<b>46cl</b> Pot	<b>75cl</b> Bt.
<b>AOC Savennières ♥</b> Chamboureau – Domaine FL (Bio)	2016	8,50€	34,00€	45,00€
<b>AOC Chablis</b> Domaine des hâtes	2018	8,00€	27,00€	39,00€
<b>AOC Côtes du Roussillon</b> Grand large – Domaine de l'architecte	2015	6,50€	24,00€	38,00€
<b>AOC Quincy</b> Domaine Bigonneau	2018	6,50€	24,00€	39,00€
<b>AOC Grignan-les-Adhémar</b> Le Colombier – Domaine Bonetto-Fabrol (Bio)	2017	6,00€	23,00€	37,00€
<b>AOC Muscadet S&amp;M/Lie</b> Le Verger – Luneau-Papin (Bio)	2018	5,50€	19,00€	30,00€

### La douceur

<b>AOC Côteaux-du-Layon</b> Domaine Cady (Bio)	2018	7,00€	25,00€	39,00€
---	------	-------	--------	--------

### Les rouges

		<b>12cl</b> Verre	<b>46cl</b> Pot	<b>75cl</b> Bt.
<b>AOC Castillon Côtes-de-Bordeaux ♥</b> Le Versant – Loulou & Caroline Mitjaville	2018	10,00€	32,00€	51,00€
<b>AOC Côtes-du-Rhône</b> Paul – Domaine Saladin	2017	8,50€	25,00€	39,00€
<b>AOC Saumur-Champigny</b> La Source du Ruault (Bio)	2016	7,00€	24,00€	40,00€
<b>AOC Côteaux d'Aix en Provence</b> Les Béatines – Domaine Les Béates	2017	6,50€	24,00€	36,00€
<b>IGP Val de Loire (Pinot Noir)</b> La Pièce de l'Orée – Domaine de l'Aujardière	2018	6,50€	19,00€	30,00€
<b>IGP Primitivo</b> Luccarelli (Les Pouilles-Italie)	2018	5,50€	19,00€	30,00€
<b>Le rosé</b>				
<b>IGP Ile de Beauté</b> Terra Nativa	2018	4,50€	15,00€	25,00€

# ACTUALITÉS LA CIVELLE

RESTAURANT



La Civelse va bientôt avoir un petit frère,  
avec vue sur la Sèvre.  
**Le Monte Cristo à Vertou !**  
ouverture courant mars

**LES CONCERTS REPRENENT !**  
Chaque premier vendredi du mois

**BONS CADEAUX**  
Pour faire plaisir à ceux que vous aimez !  
Disponibles sur notre site internet [www.lacivelse.com](http://www.lacivelse.com)  
ou en vente libre à notre Bar.

Retrouvez-nous sur nos réseaux sociaux  
Facebook et Instagram

**#lavieestbellealacivelse**



## 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	28,50€
	Les douze	38,00€
Palourdes Farcies « Maison »	Les six	8,50€
	Les douze	16,00€
Le Pressé de Foie Gras confit de Canard, Chutney de Figues au Piment d'Espelette, Brioche Maison grillée		19,50€
Les Noix de Saint Jacques snackées, méli-mélo de légumes croquants, vinaigrette de Piquillos et Pignons de Pin		17,50€
Pastillas de Caille aux Champignons et Epinard, Suprêmes confits, jus de carcasse au Porto		16,50€
Dos de Saumon Label Rouge confit, Semoule aux Epices, Brunoise de légumes, Chiffonnade de Fenouil à l'huile d'Aneth, Perles de Yuzu		17,00€
L'IMPROMPTU Végétarienne, les légumes de saison dans tous leurs états		17,50€

## EN DIRECT DE NOS MAREYEURS



### Les Suggestions de la Civelle

souvent imitée, jamais égale

#### La Poêlée Royale de la Civelle

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

40,00€

#### La Sole de nos côtes façon meunière, Légumes de saisons

32,00€

### La pêche livrée chaque matin à la Civelle

Le Pavé de Sandre, écrasé de Courge Doubeurre à l'huile de Noisette,  
Beurre blanc Nantais

25,50€

Le Pavé de Lieu jaune en croute d'herbes, Déclinaison de Betteraves,  
Vierge au vinaigre de Framboise et Miel

25,50€

Noix de Saint Jacques, Risotto de Céleris au Chorizo Ibérique,  
émulsion de barbes à la Citronnelle

29,50€

L'Encornet farci à la Sicilienne, Riz vénéré, Sauce Armoricaine

26,50€

#### 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 au Romarin et Ail, Légumes de saison	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€
Le filet Mignon de Veau, Escalope de Foie Gras poêlée, Eryngii, Pommes fondantes, jus de viande au Pain d'Epices	25,50€
Double Côtes d'Agneau rôtis, Polenta frit parfumée au Saté, Légumes glacés, jus au Thym	29,50€

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

## MENU DE SAISON 33€00



Pas de changement possible dans le Menu

Royale de Foies blonds au Porto, Sauce écrevisse

Ou

Koulibiac (Pâté en croûte Tiède) de Saumon, sauce à l'Oseille

Pavé de Merlu de nos côtes, Crumble de Parmesan,  
fondue de Poireaux aux Noisettes, émulsion au lait de Coco

Ou

Pavé de cœur de Rumsteak, poêlée de Grenailles et Pleurotes, sauce au Poivre

La Pomme fondante Royal Gala, sablé Nantais, crèmeux Caramel, espuma à la fève de Tonka

Ou

La Religieuse Paris- Brest

### POUR LES MOINS GRANDS 14,00€

Enfant -12 ans

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)



## LES CLASSIQUES DU PÂTISSIER

Fabrication maison

Les Traditionnelles Profiteroles de Trentemoult	11,50€
La Religieuse Paris - Brest	10,50€
La Mousse Craquante au Chocolat de la Maison Cluizel	9,50€
La Pomme Fondante Royal Gala, sablé Nantais Crèmeux Caramel, espuma à la fève de Tonka	10,50€
Sablé au Chocolat, crèmeux de Yuzu, compotée d'Ananas à la Vanille Bio de Madagascar	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€

## NOTRE SUPER DESSERT À PARTAGER

Pavlova aux Agrumes	Pour 2 pers 19,00€ Pour 4/6 pers 36,00€
---------------------	--

## SANS ALCOOL

Red Bull® ENERGY DRINK (25cl)	4,80€
ORGANICS Bitter Lemon (25cl)	4,00€
ORGANICS Bitter Ginger Ale (25cl)	4,00€
ORGANICS Tonic Water (25cl)	4,00€
Du Matos (33cl) Boisson Bio pétillante citron, gingembre	4,00€
Limonade (33cl)	4,00€
Vittel (25cl)	3,80€
Diabolo (25cl)	3,80€
Coca-Cola, Coca Cola Zero (33cl)	4,00€
Orangina (25cl)	4,00€
Jus de fruits, Nectars Pago (20cl)	4,00€
Ice Tea pêche (25cl)	4,00€
Perrier (33cl)	4,00€
Schweppes Tonic, Agrum (25cl)	4,00€
Cocktail de fruits (20cl)	5,30€

## DÉCLINAISON DES GOURMANDISES DE LA CIVELLE

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 25cl

Maison PATRICK FONT

Pur Jus Tomate Rouge, Nectar Pêche de Vigne	5,00€
Nectar Citron, Nectar Fruits de la Passion ou Nectar Cranberry	

## LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso, Décafeiné	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	50cl	75cl	1l
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

Planchette de Fromage AOC	8,00 €
Accras de Poissons « Maison »	8,00 €
Chiffonnade de Jambon Serrano d'Espagne	8,00 €
Mini andouille de Guémené aux lardons	7,50 €
Friture d'Eperlans, citron et sauce tartare	9,50 €
Sardines à la Bolinche Filets de Sardine de la Pointe de Penmarc'h	12,00 €
Rillettes d'Esturgeon Maison De Neuvic à la truffe d'été Pain toasté	13,50 €



# MAÎTRE RESTAURATEUR DEPUIS AVRIL 2015

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