

## Les Digestifs (4 cl)



Get 27 / Get 31 – Mentilla – Menthe Pastille	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
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 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](http://www.lacivelle.com)

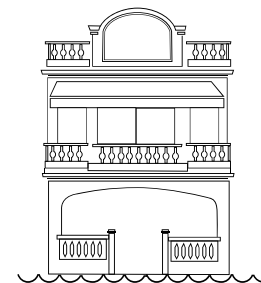
## WIFI CIVELLE2019

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



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

Pink Gin Tonic (Gin Gordon pink, Tonic, fruits rouge frais)	<b>10€00</b>
Mojito	<b>9€00</b>
Mojito Royal	<b>14€50</b>
Mojito Red Bull	<b>11€00</b>
Caïpirinha	<b>8€00</b>
Ti punch (5 cl)	<b>7€50</b>

## Bières et Cidres

Heineken (25 cl)	<b>3€80</b>
Affligem (25 cl)	<b>4€00</b>
Picon Bière (25 cl)	<b>4€90</b>
Cidre Loïc Raison, Ecusson rosé (27,5 et 33 cl)	<b>4€00</b>
Pelforth brune (33 cl)	<b>4€90</b>

Duvel, Desperados (33 cl)	<b>6€00</b>
Duchesse Anne (33 cl) ( <i>lancelot</i> )	<b>6€50</b>
Corona (35.5 cl)	<b>6€00</b>

### Large sélection de whiskys à découvrir sur notre carte de bar

*Profiter, Sortir la Tête de l'Eau et se Ressourcer  
au Bord de la Loire*

**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](http://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 Saint-Joseph 2017  « Les Garipelées » Vignoble de Boisseyt	<b>9€50</b>	<b>34€</b>	<b>59€</b>
AOC Anjou 2018 « Les Quarterons » Domaine Amirault (Bio)	<b>8€00</b>	<b>29€</b>	<b>45€</b>
AOC Bourgogne 2016 « Chardonnay » Domaine Thibert	<b>7€00</b>	<b>23€</b>	<b>36€</b>
AOC Quincy 2018 Domaine Bigonneau	<b>6€50</b>	<b>24€</b>	<b>39€</b>
AOC Pacherenc du Vic-Bihl 2016 « Odé d'Aydié » Château d'Aydié	<b>6€00</b>	<b>21€</b>	<b>32€</b>
AOC Muscadet S&M/Lie 2018 « La Grue Jaune » Domaine de l'Aujardière	<b>5€50</b>	<b>19€</b>	<b>30€</b>
<b>• La Douceur...</b>			
AOC Côteaux-du-Layon 2019 Domaine Cady (Bio)	<b>7€00</b>	<b>25€</b>	<b>39€</b>


### • Les Rouges...

	Verre 12 cl	Pot 46 cl	Bt. 75 cl
AOC Castillon Côtes-de-Bordeaux 2018 « Le Versant » Loulou & Caroline Mitjaville 	<b>10€00</b>	<b>32€</b>	<b>51€</b>
AOC Santenay 2017 « Clos des Hâtes » Abbaye de Santenay (bio)	<b>9€50</b>	<b>31€</b>	<b>50€</b>
AOC Saumur-Champigny 2018 Domaine des Roches Neuves (Bio)	<b>9€00</b>	<b>30€</b>	<b>49€</b>
IGP Côtes Catalanes 2016  « Aux Cerisiers » Domaine de l'Architecte	<b>7€50</b>	<b>24€</b>	<b>39€</b>
AOC Marcillac 2016 « Vieilles vignes » Domaine du Cros	<b>6€00</b>	<b>23€</b>	<b>32€</b>
AOC Côtes-du-Rhône 2018 « Nord » Domaine Perrin	<b>5€50</b>	<b>19€</b>	<b>30€</b>

### • Le Rosé...

IGP Ile de Beauté 2018 « Terra Nativa »	<b>4€50</b>	<b>15€</b>	<b>25€</b>
--	-------------	------------	------------

## Eau' début...

Huîtres Bretonnes	Les six	<b>13€20</b>
	Les neuf	<b>19€80</b>
	Les douze	<b>25€00</b>
Les Spéciales Gillardeau N°3	Les six	<b>20€00</b>
	Les neuf	<b>28€00</b>
	Les Douze	<b>38€00</b>
Palourdes Farcies « Maison »	Les six	<b>8€50</b>
	Les Douze	<b>16€00</b>
Le Foie Gras mi-cuit au piment d'Espelette, Chutney de Piquillos brioche Maison		<b>19€50</b>
Mille-feuille de légumes au Chèvre frais et Caviar d'Aubergine, Miel et Pignon de pin 		<b>16€50</b>
Gravlax de Daurade Royale, Grémolata, perles de Yuzu, Tuiles de pain aux céréales		<b>17€50</b>
Emincé de Bœuf mariné à la sauce Huître, pignon de pin, pesto de roquette, copeaux de Parmesan, Croustide de sésame		<b>16€50</b>

## Pour les Végétariens

Les légumes de saison dans tous leurs états **17€50**

**Salade César de la Civelles**, Sucrine, filet de Poulet jaune mariné tomate, concombre, crouton, parmesan et sauce césar **19€50**

## Tous à l'Eau ! *La PÊCHE livrée chaque matin à la Civelles...*

### L'incontournable Poêlée Royale de la Civelles 40€00

*« souvent imitée, jamais égale »*

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

### Notre prEAUduit phare 25€00

**Choucroute de la Mer** au beurre Nantais, 3 poissons, Crevette Bio et Lard servie avec 1 Heineken (25cl)

Le Sandre rôti, taboulé de Chou-fleur, beurre blanc Nantais	<b>25€50</b>
Le filet de Bar, contisé au Chorizo ibérique, poêlée de légumes verts vierge aux Coques	<b>27€50</b>
Lotte en chapelure croustillante, Taglioni à l'encre de Seiche, Pistou de tomates	<b>29€50</b>
La Dorade Royale entière grillée (300/350g), Poêlée de légumes de saison, sauce Créole aux baies de la Passion	<b>26€50</b>

**Pensez à consulter l'ardoise du jour !**

## Hors de l'Eau

Côte de Bœuf (1 kg pour 2 pers) 2 sauces (au choix), Frites Maison, Salade	<b>60€00</b>
La Belle Entrecôte (350 g), Sauce Béarnaise, Frites Maison	<b>27€50</b>
La Souris d'Agneau rôti aux Epices et Miel, légumes de saison, jus au Romarin	<b>23€50</b>
Steak Tartare de Bœuf (VBF)* coupé au Couteau... préparé ou pas... (230 g)	<b>18€50</b>
Steak Tartare de Bœuf (VBF)* haché maison et poêlé... 230 g	<b>19€50</b>
La Véritable Andouillette 5A à la ficelle, Sauce Moutarde à l'Ancienne	<b>19€50</b>
La Côte de Cochon fermier (350g) Artichaut poivrade, Ratatouille Maison, jus ailé	<b>21€50</b>
Le Suprême de Poulet jaune Label Rouge farci de tapenade de Champignons de Paris, Gnocchi à la crème de Lard Fermier	<b>19€50</b>

*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**

*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.*

## Au fil de l'Eau **33€00**

(Pas de changement possible dans le Menu)

Papeton d'Aubergines, Quenelle de Ricotta au Basilic et huile d'olive vierge, coulis de Tomates Confites

*Ou*

Piquillos farcis de Poulpes marinés à la Citronnelle, sauce Yaourt

\*\*\*\*\*

Dos de Cabillaud, Crumble Citron confit Parmesan, étuvée de Chou Rouge, sauce Gravlax

*Ou*

Filet de Canette cuit à la Plancha, jus de Viande au glacié de Betterave, Sucrine grillée,

Tomate Rôtie

\*\*\*\*\*

Nage de Fraises crémeux au Chocolat blanc et Citron vert, Meringue

*Ou*

Cheese cake au Chocolat-Ricotta et Petit Lu

### 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

Glacé Barbe à papa

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

## Fr' Eaumage

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

## Gat' Eaux « Fabrication maison »

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

Cheese cake au Chocolat, Ricotta et Petits Lu **9€50**

Mille-Feuille de Paille d'Or  
aux Framboises de chez Burban **10€50**

La Nage de Fraises et son Crèmeux au Chocolat Blanc,  
Citron Vert, Tuile aux Fruits Rouges **10€50**

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

### NOTRE SUPER DESSERT A PARTAGER ...

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

## Sans Alcool

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

Organics (25 cl) (Bitter lemon, Ginger Ale, Tonic Water) **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€30**

**LES PURS JUS ET NECTARS PATRICK FONT 25 cl 5€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€60**

Irish Coffee **9€00**

## Les Eaux Minérales

Eaux Plates	50 cl	75 cl	1 L
Vittel	<b>3€50</b>		<b>5€00</b>

### Eaux Gazeuses

Chateldon		<b>6€50</b>	
-----------	--	-------------	--

Eau de Perrier	<b>3€50</b>		<b>6€00</b>
----------------	-------------	--	-------------

San Pellegrino	<b>3€50</b>		<b>6€00</b>
----------------	-------------	--	-------------

## 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